

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2008 年 6 月 19 日 (19.06.2008)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2008/072359 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 3/18 (2006.01) A47J 31/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2006/325446
- (22) 国際出願日: 2006 年 12 月 14 日 (14.12.2006)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社伊藤園 (ITO EN, LTD.) [JP/JP]; 〒1518550 東京都渋谷区本町三丁目 4 7 番 1 0 号 法務部 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 谷口 正重 (TANIGUCHI, Masashige) [JP/JP]; 〒4210516 静岡県牧之原市女神 2 1 番地 株式会社伊藤園内 Shizuoka (JP). 岡野谷 和則 (OKANOYA, Kazunori) [JP/JP]; 〒4210516 静岡県牧之原市女神 2 1 番地 株式会社伊藤園内 Shizuoka (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書



WO 2008/072359 A1

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING TEA DRINK

(54) 発明の名称: 茶飲料の製造方法

(57) Abstract: It is intended to provide a process for producing a tea drink with an excellent aroma. The process for producing a tea drink comprising the steps of: preparing a tea leaf extract having a theanine content of 40 ppm to 210 ppm; exposing the prepared tea leaf extract to an anaerobic condition; subjecting the tea leaf extract under the anaerobic condition to a heat treatment at 100°C or higher in a hermetically-sealed condition; and packing the heat-treated tea leaf extract in an airtight container is provided.

(57) 要約: 優れた香気を有する茶飲料の製造方法を提供することを目的とする。テアニン含有量が 40 ppm ~ 210 ppm である茶葉抽出液を調製する工程と、該調製された茶葉抽出液を嫌気条件にする工程と、該嫌気条件下の茶葉抽出液を密封状態で 100°C 以上に加熱処理する工程と、該加熱処理された茶葉抽出液を密封容器に充填する工程とを具備する茶飲料の製造方法を提供する。