

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2023年5月4日(04.05.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/074879 A1

- (51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01) A23J 3/26 (2006.01)
A23J 3/14 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/040536
- (22) 国際出願日: 2022年10月28日(28.10.2022)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2021-178080 2021年10月29日(29.10.2021) JP
特願 2022-171797 2022年10月26日(26.10.2022) JP
- (71) 出願人: 富士フイルム株式会社 (FUJIFILM CORPORATION) [JP/JP]; 〒1068620 東京都港区西麻布2丁目2番30号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 塚本 直樹 (TSUKAMOTO, Naoki);
〒2588577 神奈川県足柄上郡開成町牛島577番地 富士フイルム株式会社内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 弁理士法人太陽国際特許事務所 (TAIYO, NAKAJIMA & KATO); 〒1600022 東京都新宿区新宿4丁目3番17号 Tokyo (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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: FRESH MEAT-LIKE MEAT SUBSTITUTE, AND METHOD FOR PRODUCING FRESH MEAT-LIKE MEAT SUBSTITUTE

(54) 発明の名称: 生肉様代替肉、及び生肉様代替肉の製造方法

(57) Abstract: The present invention provides a fresh meat-like meat substitute comprising a red flesh-like portion and a fat-like portion, wherein the area of the fat-like portion on the surface is 3% or more with respect to the entire area of the surface, and the fat-like portion of the surface includes a portion in which the short diameter is greater than or equal to 1 mm, and the long diameter of the fat-like portion on the surface is greater than or equal to 3.0 times the short diameter. In addition, the present invention provides a method for producing this fresh meat-like meat substitute.

(57) 要約: 赤身様部分と、脂肪様部分と、を有し、表面の面積全体に対する、表面の脂肪様部分の面積が3%以上であり、表面の脂肪様部分は、短径が1 mm以上であり、短径に対する表面の脂肪様部分の長径が3.0倍以上である部分を含む生肉様代替肉及び生肉様代替肉の製造方法。



WO 2023/074879 A1