

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 11 月 24 日 (24.11.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/110116 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/10
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2005/008620
- (22) 国際出願日: 2005 年 5 月 11 日 (11.05.2005)
- (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2004-145330 2004 年 5 月 14 日 (14.05.2004) JP
特願2004-165922 2004 年 6 月 3 日 (03.06.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ファンケル (FANCL CORPORATION) [JP/JP]; 〒2440842 神奈川県横浜市栄区飯島町 109 番地 1 Kanagawa (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 新村 洋人 (SHIN-MURA, Hiroto) [JP/JP]; 〒2440806 神奈川県横浜市戸塚区上品濃 1 2 番 1 3 号 株式会社ファンケル中央研究所内 Kanagawa (JP). 中川 公太 (NAKAGAWA, Kota) [JP/JP]; 〒2440806 神奈川県横浜市戸塚区上品濃 1 2 番 1 3 号 株式会社ファンケル中央研究所内 Kanagawa (JP). 佐々木 千恵 (SASAKI, Chie) [JP/JP]; 〒2440806 神奈川県横浜市戸塚区上品濃 1 2 番 1 3 号

株式会社ファンケル中央研究所内 Kanagawa (JP). 青砥 弘道 (AOTO, Hiromichi) [JP/JP]; 〒2440806 神奈川県横浜市戸塚区上品濃 1 2 番 1 3 号 株式会社ファンケル中央研究所内 Kanagawa (JP). 大西 美咲 (ONISHI, Misaki) [JP/JP]; 〒2440806 神奈川県横浜市戸塚区上品濃 1 2 番 1 3 号 株式会社ファンケル中央研究所内 Kanagawa (JP).

- (74) 代理人: 児玉 喜博, 外 (KODAMA, Yoshihiro et al.); 〒1010021 東京都千代田区外神田 2-17-2 延寿お茶の水ビル 3 F 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, 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, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, 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,

[続葉有]

(54) Title: GERMINATING BROWN RICE

(54) 発明の名称: 発芽玄米



(57) Abstract: It is intended to provide germinating brown rice having an improved taste and cooking characteristics. Namely, germinating brown rice containing at least a direct reducing sugar component in an elevated amount compared with the starting brown rice and, if necessary, further containing α -starch prepared by the gelatinization of a part of starch.

(57) 要約: 食味と炊飯性を向上させた発芽玄米の提供することを目的とし、発芽玄米中の成分として、少なくとも、原料玄米より増加した直接還元糖成分を含み、必要に応じて澱粉の一部を糊化した α 化澱粉を含んでいる発芽玄米。



BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, 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).

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各*PCT*ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

添付公開書類:

- 国際調査報告書
- 補正書