

(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
2019年7月18日(18.07.2019)



(10) 国際公開番号

WO 2019/139026 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23L 27/12 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2019/000314

(22) 国際出願日: 2019年1月9日(09.01.2019)

(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 2018-001719 2018年1月10日(10.01.2018) JP

(71) 出願人: 株式会社 Mizkan Holdings (MIZKAN HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP];
〒4758585 愛知県半田市中村町二丁目6番地
Aichi (JP). 株式会社 Mizkan (MIZKAN
CO., LTD.) [JP/JP]; 〒4758585 愛知県半田
市中村町二丁目6番地 Aichi (JP).

SM, ST, SV, SY, TH, 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, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(72) 発明者: 小松 一喜 (KOMATSU Kazuki);
〒4758585 愛知県半田市中村町二丁目6番地
株式会社 Mizkan 内 Aichi (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人平木国際特許事務所
(HIRAKI & ASSOCIATES); 〒1056232 東京都
港区愛宕二丁目5-1 愛宕グリーンヒルズ
MORIタワー32階 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, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH,
KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,
MA, MD, ME, 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,

(54) Title: INGREDIENT-CONTAINING LIQUID FLAVORING AGENT

(54) 発明の名称: 具材入り液状調味料

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing an ingredient-containing liquid flavoring agent which has a sense of fruit juice and a sense of presence of an ingredient, and in which changes in color and aroma during storage are reduced. According to the present invention, there is provided an ingredient-containing liquid flavoring agent that contains: (A) an ingredient; (B) a water-insoluble powder; (C) at least one selected from fruit juice, vegetable juice, and a pigment; and (D) a viscosity adjuster.

(57) 要約: 本発明は、果汁感と具材の存在感があり、かつ、保存中の色や臭いの変化が低減された具材入り液状調味料を提供することを課題とする。本発明によれば、(A) 具材、(B) 水不溶性粉末、(C) 果汁、野菜汁、及び色素から選ばれる少なくとも1種、並びに(D) 粘度調整剤を含有する、具材入り液状調味料が提供される。



WO 2019/139026 A1