

(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
2022年12月22日(22.12.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/264330 A1

(51) 国際特許分類:
A23J 3/00 (2006.01) A23L 29/256 (2016.01)
A23J 3/16 (2006.01) A23L 11/40 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/022914

(22) 国際出願日: 2021年6月16日(16.06.2021)

(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: キューピー株式会社 (KEWPIE CORPORATION) [JP/JP]; 〒1500002 東京都渋谷区渋谷一丁目4番13号 Tokyo (JP). キューピータマゴ株式会社 (KEWPIE EGG CORPORATION) [JP/JP]; 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 梶 聡美 (KAJI, Satomi); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピータマゴ株式会社内 Tokyo (JP). 渡邊 正記 (WATANABE, Masanori); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピータマゴ株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人南青山国際特許事務所 (MINAMI AOYAMA PATENT AND TRADEMARK ATTORNEYS); 〒1070052 東京都港区赤坂7-5-47 U & M 赤坂ビル2F 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, IT, 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, 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, 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))
- 補正された請求の範囲 (条約第19条(1))

(54) Title: SCRAMBLED-EGG-LIKE FOOD PRODUCT AND COOKED-EGG-LIKE FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: スクランブルエッグ様食品及び卵調理品様食品

(57) Abstract: Provided are: a scrambled-egg-like food product which has an excellent balance of softness and elasticity and with which it is possible to reproduce scrambled eggs having a smooth mouthfeel with a soft-boiled taste; and a cooked-egg-like food product in which said scrambled-egg-like food product is used. This scrambled-egg-like food product contains a gelling substance and a fluidized composition. The gelling substance includes: one or more vegetable-based milks selected from soy milk, oat milk, and almond milk; and alginic acid and/or a salt thereof. The fluidized composition includes the vegetable-based milk.

(57) 要約: 柔らかさと弾力のバランスが良く、かつ半熟感のある滑らかな食感を有するスクランブルエッグを再現することが可能なスクランブルエッグ様食品及びそれを用いた卵調理品様食品を提供する。本発明のスクランブルエッグ様食品は、ゲル化物と、流動状組成物と、を含有する。前記ゲル化物は、豆乳、オーツミルク及びアーモンドミルクから選ばれる1種以上の植物性ミルクと、アルギン酸及び/又はその塩と、を含む。前記流動状組成物は、前記植物性ミルクを含む。

WO 2022/264330 A1