

(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10月27日(27.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/224796 A1

- (51) 国際特許分類:
A23J 1/14 (2006.01) *A23J 3/00* (2006.01) ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/016551 (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).
- (22) 国際出願日: 2022年3月31日(31.03.2022)
- (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 2021-073288 2021年4月23日(23.04.2021) JP
- (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).
- (72) 発明者: 磯部 和宏 (ISOBE, Kazuhiro); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP). 鈴木 隆久 (SUZUKI, Takahisa); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 Tokyo (JP). 白石 敦士 (SHIRAISHI, Atsushi); 〒1820002 東京都調布市仙川町二丁目5番地7 キューピー株式会社 研究開発本部内 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, JM, JO, 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,

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))



WO 2022/224796 A1

(54) Title: LIQUID EGG-SUBSTITUTE COMPOSITION AND THERMALLY COAGULATED PRODUCT

(54) 発明の名称: 液卵代替組成物及び加熱凝固物

(57) Abstract: A liquid egg-substitute composition according to the present invention contains curdlan and protein extracted from almond. The contained amount of the protein from almond is 1-15 mass%.

(57) 要約: 本発明の液卵代替組成物は、アーモンドの抽出タンパク質およびカードランを含有する液卵代替組成物であって、前記アーモンドタンパク質の含有量が1質量%以上15質量%以下である。