

(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3月23日(23.03.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/042907 A1

(51) 国際特許分類:
A23F 5/24 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/034730

(22) 国際出願日: 2022年9月16日(16.09.2022)

(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 2021-151923 2021年9月17日(17.09.2021) JP

(71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).

(72) 発明者: チャンタナ ラッタナワッタナプラキット(CHANTANA Rattanawattanapakit); 12120 パトゥム ターニー、クロン ヌン クロン ルアン、パホンヨーティン ロード、ムー 9、タイランドサイエンス パーク 141 INC 2 ビルディング タワー D、ルーム ナンバー INC 2 D-713 7階 サントリー ビバレッジ アンド フード アジア プライベート リミテッド内 Thani (TH). 須藤 丈博(SUDOH Takehiro); 12120 パトゥム ターニー、クロン ヌン クロン ルアン、パホンヨーティン ロード、ムー 9、タイランドサイエンス パーク 141 INC 2 ビルディング タワー D、ルーム ナンバー INC 2 D-713 7階 サントリー ビバレッジ アンド フード アジア プライベート リミテッド内 Thani (TH).

(74) 代理人: 小林 浩, 外(KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, 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))

(54) Title: COFFEE BEVERAGE AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: コーヒー飲料およびその製造方法

(57) Abstract: Provided are a method for manufacturing a coffee beverage having high stability, etc. A method for manufacturing a coffee beverage that comprises a step for mixing at least one of milk ingredients and vegetable cream with gellan gum and casein sodium to obtain a beverage base, wherein casein sodium is added to the beverage base in an amount of 0.1-2.0 g per liter of the coffee beverage.

(57) 要約: 高い安定性を有するコーヒー飲料の製造方法等を提供する。乳成分および植物性クリームの少なくとも1つと、ジェランガムと、カゼインナトリウムと、を混合して、飲料ベースを得る混合工程を含む、コーヒー飲料の製造方法であって、前記コーヒー飲料1Lあたりに0.1~2.0gとなる量でカゼインナトリウムが前記飲料ベースに添加される、製造方法。

WO 2023/042907 A1