

(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11月3日(03.11.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/230798 A1

(51) 国際特許分類:
A23F 5/04 (2006.01) A23F 5/36 (2006.01)
A23F 5/24 (2006.01) A23F 5/50 (2006.01)
A23F 5/28 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/018686

(22) 国際出願日: 2022年4月25日(25.04.2022)

(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 2021-077572 2021年4月30日(30.04.2021) 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: 向井 惇(MUKAI, Atsushi); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 亀沢 直(KAMEZAWA, Nao); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 小森 敬介(KOMORI, Keisuke); 〒2430422 神奈川県海老名市中新田5-24-3 サントリーコーヒーロースタリー株式会社内 Kanagawa (JP). 三橋 守男(MITSUHASHI, Morio); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 江口 雄太(EGUCHI, Yuta); 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 サントリーホールディングス株式会社本社内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 山本 修, 外(YAMAMOTO, Osamu et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目2番1号 新大手町ビル206区 ユアサハラ法律特許事務所 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, 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, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: ROASTED COFFEE BEANS, COFFEE EXTRACT, AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: コーヒー焙煎豆、コーヒーエキス、及びその製造方法

(57) Abstract: Roasted coffee beans. A dilution (Brix 0.1) of a hot water extract of said roasted beans contains 1 ppb or more of linalool (A) and the ratio of the content of linalool (A) to the content of guaiacol (B) [(A)/(B)] is 0.05 or greater.

(57) 要約: コーヒー焙煎豆であって、当該焙煎豆は、当該焙煎豆の熱水抽出液の希釈液(Brix 0.1)として、リナロール(A)が1ppb以上、リナロール(A)のグアイアコール(B)に対する含有量の比率((A)/(B))が0.05以上である、前記焙煎豆。

WO 2022/230798 A1