

(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4月14日(14.04.2022)



(10) 国際公開番号

**WO 2022/075252 A1**

(51) 国際特許分類:  
A23L 23/00 (2016.01) A23L 11/00 (2021.01)  
A23D 7/00 (2006.01)

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.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/036600

(22) 国際出願日: 2021年10月4日(04.10.2021)

(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 2020-168485 2020年10月5日(05.10.2020) JP

(71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI  
OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪  
府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).

(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))

(71) 出願人 (JP についてのみ): 不二製油株式会社  
(FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪  
府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 穴戸 雄亮 (SHISHIDO, Yuusuke);  
〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製  
油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 武田 真梨  
子 (TAKEDA, Mariko); 〒5988540 大阪府泉佐野  
市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内  
Osaka (JP). 芝田 宗久 (SHIBATA, Munchisa);  
〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二  
製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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,

(54) Title: PLANT-BASED SOUP BASE AND METHOD FOR PRODUCING PLANT-BASED SOUP BASE

(54) 発明の名称: 植物性スープベース及び植物性スープベースの製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a plant-based soup base that exhibits an excellent richness and a rich aftertaste and that does so even without the use of animal-based starting materials, e.g., pork bones, chicken bones, dried bonito, and so forth. It has been discovered that an excellent richness and a rich aftertaste are exhibited by a plant-based soup base that is produced by carrying out mixing and then emulsification on a starting material that contains a flavored oil/fat and a plant milk cream.

(57) 要約: 豚骨、鶏がら、鰹節などの動物性原料を用いなくとも、良好な濃厚感や後味のコクを有する植物性スープベースを提供することを目的とする。風味油脂及び植物乳クリームを含む原料を混合後乳化することにより製造される植物性スープベースが良好な濃厚感、後味のコクを有することを見出した。

WO 2022/075252 A1