

(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
2024年10月31日(31.10.2024)



(10) 国際公開番号
WO 2024/225438 A1

- (51) 国際特許分類:
C12P 19/30 (2006.01) *C12N 1/20* (2006.01)
C12N 1/00 (2006.01) *C12R 1/225* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/016459
- (22) 国際出願日: 2024年4月26日(26.04.2024)
- (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 2023-074942 2023年4月28日(28.04.2023) JP
- (71) 出願人: 明治ホールディングス株式会社(MEIJ
HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1040031 東京
都中央区京橋2丁目4番16号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 尾崎 悟(OZAKI Satoru); 〒1920919 東
京都八王子市七国一丁目29番1号 明治
ホールディングス株式会社内 Tokyo (JP). 本
目 佳子(HONME Yoshiko); 〒1920919 東京都
八王子市七国一丁目29番1号 明治ホル
ディングス株式会社内 Tokyo (JP). 森藤 雅
史(MORIFUJI Masashi); 〒1920919 東京都八王
子市七国一丁目29番1号 明治ホールデ
ィングス株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 弁理士法人セントクレスト国際
特許事務所(CENTCREST IP ATTORNEYS);
〒1040031 東京都中央区京橋2-8-2
1 仁大ビル9階 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, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS,
MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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))
- 一 規則13の2に基づいて明細書とは別に提出され
た、寄託された生物材料に関する表示(規則13
の2.4(d)(i)及び48.2(a)(viii))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING YOGURT

(54) 発明の名称: ヨーグルトの製造方法

(57) Abstract: A method for producing a yogurt, the method including a culture step for culturing at least one NMN-pro-
ducible lactic acid bacterium selected from the group consisting of *Lactobacillus delbrueckii* and *Limosilactobacillus*
reuteri in an NAD-containing medium, the NAD-containing medium having been prepared by adding nicotinamide ade-
nine dinucleotide to a milk component-containing medium, to obtain a yogurt containing nicotinamide mononucleotide.

(57) 要約: 乳成分含有培地にニコチンアミドアデニンジヌクレオチドを添加したNAD含有培地で、ラ
クトバチルス・デルブルッキー (*Lactobacillus delbrueckii*) 及びリモ
シラクトバチルス・ロイテリ (*Limosilactobacillus reuteri*) からな
る群から選択される少なくとも1種のNMN産生能を有する乳酸菌を培養し、ニコチンアミドモノ
ヌクレオチドを含有するヨーグルトを得る培養工程を含む、ヨーグルトの製造方法。

WO 2024/225438 A1