

(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
2015 年 10 月 29 日(29.10.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/163442 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/212 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/062495
- (22) 国際出願日: 2015 年 4 月 24 日(24.04.2015)
- (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 2014-091975 2014 年 4 月 25 日(25.04.2014) JP
- (71) 出願人: ヤクルトヘルスフーズ株式会社(YAKULT HEALTH FOODS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒8721105 大分県豊後高田市西真玉 3 4 9 9 - 5 Oita (JP).
- (72) 発明者: 小笠原 伸浩(OGASAWARA, Nobuhiro); 〒8721105 大分県豊後高田市西真玉 3 4 9 9 - 5 ヤクルトヘルスフーズ株式会社内 Oita (JP). 幸 孝一(YUKI, Kouichi); 〒8721105 大分県豊後高田市西真玉 3 4 9 9 - 5 ヤクルトヘルスフーズ株式会社内 Oita (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所(THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町 1 丁目 3 番 8 号 沢の鶴人形町ビル 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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: PROCESSED KALE PRODUCT

(54) 発明の名称: ケール加工品

(57) Abstract: Provided is a processed kale product having high glucoraphanin content, as well as pleasing taste and appearance. This processed kale product is manufactured from a starting material of kale having undergone a blanching treatment, and has a glucoraphanin content of at least 1 mg per 1 g of kale-derived solids.

(57) 要約: グルコラファニン含量が高く、かつ風味及び外観が良好なケール加工品の提供。 ブランチング処理したケールを原料として製造されたケール加工品であって、ケール由来固形分 1 g あたりのグルコラファニン含量が 1 mg 以上であるケール加工品。



WO 2015/163442 A1