

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2006年9月8日 (08.09.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/093267 A1

(51) 国際特許分類:

A61K 36/03 (2006.01) A61P 31/18 (2006.01)
 A61K 36/06 (2006.01) A61P 35/00 (2006.01)
 A61K 35/74 (2006.01) A61P 37/02 (2006.01)
 A61K 36/48 (2006.01) A61P 37/04 (2006.01)
 A61P 11/06 (2006.01) A61P 37/08 (2006.01)
 A61P 17/00 (2006.01) A23L 1/30 (2006.01)
 A61P 31/00 (2006.01) A23L 2/52 (2006.01)

[JP/JP]; 〒6188503 大阪府三島郡島本町若山台 1-1-1 サントリー研究センター内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 社本 一夫, 外(SHAMOTO, Ichio 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).

(21) 国際出願番号:

PCT/JP2006/304087

(22) 国際出願日:

2006年3月3日 (03.03.2006)

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(30) 優先権データ:

特願2005-061038 2005年3月4日 (04.03.2005) JP
 特願2005-091729 2005年3月28日 (28.03.2005) 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, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): サントリー株式会社 (SUNTORY 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; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 野中 裕司 (NON-
 AKA, Yuji) [JP/JP]; 〒6188503 大阪府三島郡島本町若
 山台 1-1-1 サントリー研究センター内 Osaka
 (JP). 泉 扶実 (IZUMI, Fumi) [JP/JP]; 〒6188503 大阪
 府三島郡島本町若山台 1-1-1 サントリー研究
 センター内 Osaka (JP). 出雲 貴幸 (IZUMO, Takayuki)

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FERMENTATION COMPOSITION HAVING IMMUNOMODULATING EFFECT

(54) 発明の名称: 免疫調節作用を有する発酵組成物

(57) Abstract: Disclosed is a novel composition having immunomodulating effects including an immunoactivating effect and an anti-allergic effect. The composition comprises a sea tangle alone which has been fermented by a lactic acid bacterium or comprises the sea tangle in combination with a sesame and a soybean both which have been fermented by a lactic acid bacterium. The composition enables the nutrients in the composition to be absorbed in good balance, is highly safe and has excellent immunomodulating effects.

(57) 要約: 免疫賦活作用、抗アレルギー作用等の免疫調節作用を発揮する新規組成物を提供する。乳酸菌で発酵させた昆布を単独で、または当該昆布を、乳酸菌で発酵させた胡麻、大豆と組み合わせて含む組成物が提供される。この組成物は、バランス良く栄養素を吸収することを可能とし、安全性が高く、優れた免疫調節作用を有する。

WO 2006/093267 A1