

(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
2012 年 12 月 13 日(13.12.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/169226 A1

- (51) 国際特許分類:
C12G 3/04 (2006.01) *B67D 1/07* (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01) *C12C 5/02* (2006.01)
A47J 31/00 (2006.01) *A23G 9/00* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/053175
- (22) 国際出願日: 2012 年 2 月 10 日(10.02.2012)
- (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 2011-127773 2011 年 6 月 7 日(07.06.2011) JP
特願 2011-128512 2011 年 6 月 8 日(08.06.2011) JP
特願 2012-026552 2012 年 2 月 9 日(09.02.2012) JP
特願 2012-026572 2012 年 2 月 9 日(09.02.2012) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 麒麟
麦酒株式会社(KIRIN BEER KABUSHIKI KAISHA)
[JP/JP]; 〒1048288 東京都中央区新川二丁目 1 〇
番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 遠藤 徳雄
(ENDO Norio) [JP/JP]; 〒1048288 東京都中央区新川
二丁目 1 〇 番 1 号 麒麟麦酒株式会社内 Tokyo

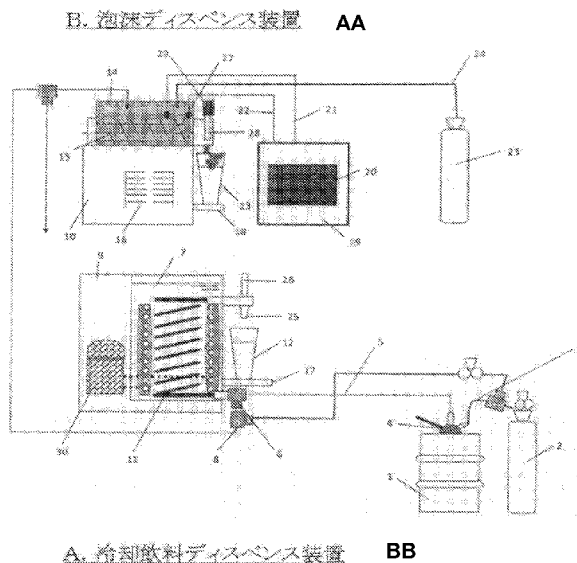
- (JP). 上野 忍(UENO Shinobu) [JP/JP]; 〒1048288 東
京都中央区新川二丁目 1 〇 番 1 号 麒麟麦酒株
式会社内 Tokyo (JP). 水本 大樹(MIZUMOTO
Daiju) [JP/JP]; 〒1048288 東京都中央区新川二丁目
1 〇 番 1 号 麒麟麦酒株式会社内 Tokyo (JP). 浅
倉 貴史(ASAKURA Takafumi) [JP/JP]; 〒1048288
東京都中央区新川二丁目 1 〇 番 1 号 麒麟麦酒
株式会社内 Tokyo (JP). 柴田 浩志(SHIBATA
Hiroshi) [JP/JP]; 〒1048288 東京都中央区新川二丁
目 1 〇 番 1 号 麒麟麦酒株式会社内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 勝沼 宏仁, 外(KATSUNUMA Hirohito et
al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内三丁目 2 番
3 号 富士ビル 3 2 3 号 協和特許法律事務所
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, 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, IS,
KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT,
LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY,
MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA,
RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV,

[続葉有]

(54) Title: REFRESHING CARBONATED BEVERAGE CONTAINING GRAIN DECOMPOSITION PRODUCTS WITH FOAM

(54) 発明の名称: 爽快な泡の穀類分解物含有発泡性飲料

[図6]



AA SURFACE FOAM DISPENSING DEVICE
BB COOL BEVERAGE DISPENSING DEVIC

(57) Abstract: Provided is a carbonated beverage containing grain decomposition products that forms a creamy, long-lasting, highly appetising foam with a new refreshing texture, and a dispensing method and dispenser for such carbonated beverages. According to the present invention, a dispensing method for a carbonated beverage containing grain decomposition products for cooling and dispensing the carbonated beverage containing grain decomposition products into a vessel is provided, wherein: a slurry containing frozen micro particles of an extract of said beverage is formed by cooling and stirring the carbonated beverage containing grain decomposition products; a frozen foam containing microscopic bubbles and frozen micro particles of an extract of said beverage for the carbonated beverage containing grain decomposition products is prepared by a process involving the cooling, stirring, and air-enveloping of said slurry; and the prepared frozen foam of said beverage is supplied as a surface foam to the carbonated beverage containing grain decomposition products that has been dispensed into a vessel; thereby providing a carbonated beverage containing grain decomposition products with a creamy, long-lasting foam that has a new, refreshing snow-like texture.

(57) 要約:

[続葉有]

WO 2012/169226 A1