

(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
2023年3月9日(09.03.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/033121 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 2/00 (2006.01) A23L 29/238 (2016.01)
A23L 2/52 (2006.01) A23L 29/256 (2016.01)
A23L 29/20 (2016.01) A23L 29/269 (2016.01)
A23L 29/231 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/033019
- (22) 国際出願日: 2022年9月1日(01.09.2022)
- (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 2021-143628 2021年9月3日(03.09.2021) JP
- (71) 出願人: 森永製菓株式会社 (MORINAGA & CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1088403 東京都港区芝5丁目3番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 今田 隆将 (IMADA, Takamasa); 〒2308504 神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1 森永製菓株式会社研究所内 Kanagawa (JP).
柴田 克亮 (SHIBATA, Katsuaki); 〒2308504 神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1 森永製菓株式会社研究所内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 辻田 朋子, 外 (TSUJITA, Tomoko et al.); 〒2206008 神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番1号 クイーンズタワーA 8階 みなとみらい特許事務所内 Kanagawa (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, 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, 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, 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: JELLY BEVERAGE

(54) 発明の名称: ゼリー飲料

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a jelly beverage with a reduced astringent taste. The present invention solving the above-mentioned problem is a jelly beverage in which: the amount of a portion having water separation when crushed is no greater than 30% by mass with respect to the entire jelly beverage; and a calcium ion concentration of the portion having water separation when crushed is no greater than 0.34% by mass.

(57) 要約: 本発明は、収斂味の低減されたゼリー飲料を提供することを課題とする。上記課題を解決する本発明は、破砕時離水部の量が、ゼリー飲料全体に対して30質量%以下であり、破砕時離水部のカルシウムイオン濃度が0.34質量%以下である、ゼリー飲料である。

WO 2023/033121 A1