

(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 9 月 13 日(13.09.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/121381 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/221 (2006.01) A23G 9/32 (2006.01)
A23D 9/007 (2006.01) A23G 9/44 (2006.01)
A23L 1/22 (2006.01) A23G 9/52 (2006.01)
A21D 13/08 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/056159
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 9 日(09.03.2012)
- (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 2011-053430 2011 年 3 月 10 日(10.03.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 高砂香料工業株式会社(TAKASAGO INTERNATIONAL CORPORATION) [JP/JP]; 〒1448721 東京都大田区蒲田五丁目 3 7 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): 大宮 忠将 (OHMIYA Tadamasa). 平本 忠浩 (HIRAMOTO Tadahiro).
- (74) 代理人: 小栗 昌平, 外 (OGURI Shohei et al.); 〒1050003 東京都港区西新橋一丁目 7 番 1 3 号

虎ノ門イーストビルディング 10 階 栄光特許事務所 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, JP, 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, 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, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, 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: TASTE IMPROVEMENT AGENT

(54) 発明の名称: 呈味改善剤

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide: a taste improvement agent capable of being obtained from a coffee extraction residue using a simple method, and imparting a synthetic taste to a food/drink; a food/drink containing the same; and a method for improving the taste of a food/drink. The present invention pertains to a taste improvement agent used in a food/drink and obtained from a coffee extraction residue.

(57) 要約: 本発明は、コーヒー抽出残渣から簡便な方法で得ることができ、飲食品に総合的呈味を付与できる呈味改善剤、これらを含む飲食品、及び飲食品の呈味改善方法を提供することを目的とする。本発明はコーヒー抽出残渣から得られる飲食品の呈味改善剤に関する。



WO 2012/121381 A1