

(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
2024年5月30日(30.05.2024)



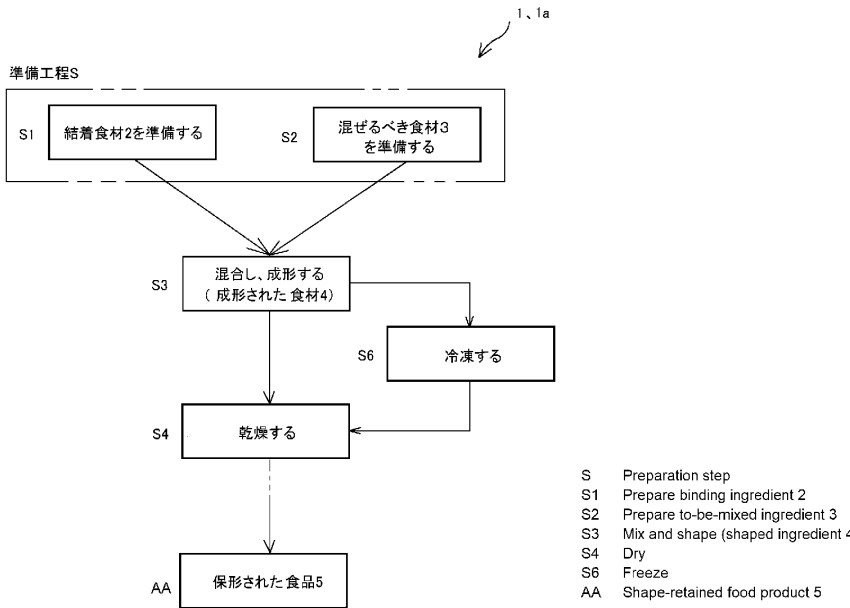
(10) 国際公開番号

WO 2024/111666 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 19/00 (2016.01) A23L 25/00 (2016.01)
A23L 3/42 (2006.01) A23L 29/244 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2023/042254
- (22) 国際出願日: 2023年11月24日(24.11.2023)
- (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 2022-188790 2022年11月26日(26.11.2022) JP
- (71) 出願人: 株式会社 S y d e c a s (SYDECAS INC.) [JP/JP]; 〒6750045 兵庫県加古川市西神吉町岸 5 7 5 - 8 Hyogo (JP).
- (72) 発明者: 寄 玉 昌 宏 (YORITAMA Masahiro); 〒6750045 兵庫県加古川市西神吉町岸 5 7 5 - 8 Hyogo (JP).
- (74) 代理人: 西 村 伸 也 (NISHIMURA Shinya); 〒6500024 兵庫県神戸市中央区海岸通 3 - 1 - 1 K C Cビル 4 F Hyogo (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,

(54) Title: BINDING INGREDIENT COMPRISING KONJAC PASTE AND THE LIKE, SHAPE-RETAINED FOOD PRODUCT, AND MANUFACTURING METHOD FOR SHAPE-RETAINED FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: 蒟蒻糊等からなる結着食材、保形された食品及び保形された食品の製造方法



(57) Abstract: Provided are: a binding ingredient comprising konjac paste and the like, said binding ingredient containing no or reduced sugars and lipids and preventing the flavor and taste of a to-be-bound ingredient from being affected; a block-shaped food product; and a manufacturing method for the block-shaped food product. A manufacturing method 1 for a block-shaped food product 5 comprises: a preparation step for preparing a binding ingredient 2 and a to-be-mixed ingre-

[続葉有]

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, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

dient 3 that contains a particulate edible material; a shaping step for mixing the binding ingredient 2 with the to-be-mixed ingredient 3 and shaping the result thereof into a block shape; and a drying step for drying the block-shaped ingredient 4.

(57) 要約: 糖類・脂質を含まない又は削減し、結着されるべき食材の風味や味に影響を及ぼすのを防止する蒟蒻糊等からなる結着食材、ブロック状の食品及びブロック状の食品の製造方法を提供する。ブロック状の食品5の製造方法1は、結着食材2及び粉粒体状の食用素材を含む混ぜるべき食材3を準備する準備工程と、前記結着食材2と前記混ぜるべき食材3を混合しブロック状に成形する成形工程と、前記ブロック状の食材4を乾燥する乾燥工程とからなる。