

(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
2019年1月10日(10.01.2019)



(10) 国際公開番号

WO 2019/009218 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/10 (2016.01) A23L 27/12 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2018/024952

(22) 国際出願日: 2018年6月29日(29.06.2018)

(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 2017-131024 2017年7月4日(04.07.2017) JP

(71) 出願人: 株式会社 Mizkan Holdings (MIZKAN HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP];
〒4758585 愛知県半田市中村町二丁目6番地
Aichi (JP). 株式会社 Mizkan (MIZKAN
CO., LTD.) [JP/JP]; 〒4758585 愛知県半田
市中村町二丁目6番地 Aichi (JP).

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,
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, 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).

(72) 発明者: 大池 正樹(OHIKE Masaki); 〒4758585
愛知県半田市中村町二丁目6番地 株式
会社 Mizkan 内 Aichi (JP).

(74) 代理人: 特許業務法人平木国際特許事務所
(HIRAKI & ASSOCIATES); 〒1056232 東京都
港区愛宕二丁目5-1 愛宕グリーンヒルズ
MORIタワー32階 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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,
CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, KE, KG, KH,

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: LIQUID SEASONING CONTAINING INGREDIENT MATERIAL

(54) 発明の名称: 具材入り液状調味料

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a liquid seasoning containing an ingredient material, said liquid seasoning having a texture inherent to the ingredient material, which is in the ground or pureed state, and being free from a color change or an offensive smell generated with the lapse of time during preservation. Provided is a liquid seasoning containing an ingredient material, said liquid seasoning comprising water-insoluble dietary fibers and a fruit juice and/or a vegetable juice, characterized in that: the content of the water-insoluble dietary fibers in the liquid seasoning is 0.25-15 mass%; and the ratio by mass of the content of the water-insoluble dietary fibers to the content of the fruit juice and/or vegetable juice is within the range of 1:1 to 1:100.

(57) 要約: 本発明は、おろし状又はピューレ状の具材特有の食感を有し、保存中に経時的に発生する変色や異臭がない具材入り液状調味料を提供することを課題とする。本発明によれば、水不溶性食物繊維と、果汁及び/又は野菜汁とを含有する具材入り液状調味料であって、該液状調味料における水不溶性食物繊維の含有量が、0.25~15質量%であり、かつ、該水不溶性食物繊維と該果汁及び/又は野菜汁の含有比が質量比で1:1~1:100の範囲内であることを特徴とする、具材入り液状調味料が提供される。

WO 2019/009218 A1