

(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 20 日(20.09.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/124624 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 5/04 (2006.01) A23F 5/28 (2006.01)
A23F 5/24 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/056111
- (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 2011-054070 2011 年 3 月 11 日(11.03.2011) 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): 古正 智信 (FURUSHO Tomonobu) [JP/JP]; 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社 研究開発本部内 Kanagawa (JP). 平本忠浩(HIRAMOTO Tadahiro) [JP/JP]; 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社 研究開発本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 辻居 幸一, 外(TSUJII Koichi et al.); 〒1008355 東京都千代田区丸の内 3 丁目 3 番 1 号

新東京ビル 中村合同特許法律事務所 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, 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: COFFEE EXTRACT

(54) 発明の名称: コーヒーエキス

(57) Abstract: The present invention pertains to a coffee extract rich in variety and in which the features of coffee are enhanced. A roasted product prepared by following a step for mixing and roasting coffee beans with at least one material selected from among oolong tea, pu'erh tea, red tea, roses, jasmine, hops, hibiscus, lemon grass, the berries of Japanese pepper, rosemary, vanilla, sugar beets, Kombu, Azuki beans, kidney beans, peas, soy beans, almonds, cashew nuts, chestnuts, pumpkin seeds, sweet chestnuts, walnuts, sesame, sunflower seeds, hazel nuts, pecan nuts, macadamia nuts, pine nuts, peanuts, rice, barley, malt, buckwheat grains, Job's tears, mandarin orange peels, orange peels, Kabosu peels, grapefruit peels, Sudachi peels, Yuzu peels, lime peels, lemon peels, blueberries, prunes, cherries, Japanese persimmons, pineapple, bananas, grapes, mangoes, peaches, apples, black peppers, chili peppers, sugar cane, ginger, garlic, onions, carrots, burdock roots, pumpkins, sweet potatoes, potatoes, and corn.

(57) 要約: 本発明は、コーヒーの特徴が強化されたバラエティーに富んだコーヒーエキスに関する。コーヒー豆に対して、ウーロン茶、プーアル茶、紅茶、バラ、ジャスミン、ホップ、ハイビスカス、レモングラス、山椒の実、ローズマリー、バニラ、テンサイ、昆布、小豆、インゲン豆、エンドウ豆、大豆、アーモンド、カシューナッツ、トチの実、カボチャの種、栗、クルミ、ゴマ、ヒマワリの種、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、松の実、落花生、米、大麦、モルト、そばの実、はと麦、みかん果皮、オレンジ果皮、かぼす果皮、グレープフルーツ果皮、すだち果皮、ゆず果皮、ライム果皮、レモン果皮、ブルーベリー、プルーン、さくらんぼ、柿、パインアップル、バナナ、ブドウ、マンゴー、桃、林檎、胡椒、唐辛子、さとうきび、生姜、にんにく、たまねぎ、にんじん、ゴボウ、カボチャ、サツマイモ、ジャガイモ及びとうもろこしからなる群から選択される少なくとも 1 種類以上の材料を混合して焙煎する工程を経て作製される焙煎物。

WO 2012/124624 A1