

(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 27 日(27.09.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/128347 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 5/40 (2006.01) *A23F 5/24* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/057478
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 23 日(23.03.2012)
- (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 2011-065611 2011 年 3 月 24 日(24.03.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 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): 中谷 早苗 (NAKATANI, Sanae) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (JP). 今澤 武司 (IMAZAWA, Takeshi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (JP). 赤松 あゆみ (AKAMATSU, Ayumi) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田 5 4 0 株式会社明治研究本部内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 衡田 直行 (HIRATA, Naoyuki); 〒1020072 東京都千代田区飯田橋四丁目 1 番 1 号 飯田橋

I S ビル 8 階 リード国際特許事務所 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: COFFEE BEVERAGE AND PROCESS FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: コーヒー飲料及びその製造方法

(57) Abstract: Provided is a coffee beverage which has a good balance among sweetness, bitterness and other unpleasant taste at both a liquid temperature of 10°C or lower, which is a liquid temperature during cold storage, and a liquid temperature of around ambient temperature (e.g., 20-30°C), which is a liquid temperature at which the coffee beverage is to be drunk. A coffee beverage containing fructose, maltose and a cacao extract. For example, fructose is contained in the form of high-fructose corn syrup. For example, maltose is contained in the form of starch syrup. The preferred content of each of high-fructose corn syrup and starch syrup in the coffee beverage is 1-10 wt%. The preferred content ratio of high-fructose corn syrup to starch syrup in the coffee beverage is 3:1 to 1:3 by weight. The preferred content of the cacao extract in the coffee beverage is 0.01-0.1 wt%. The coffee beverage may additionally contain sugar.

(57) 要約: 冷蔵保存時の液温である 10°C 以下の液温と、飲用に供される時に想定される液温である常温付近 (例えば 20~30°C) の液温のいずれにおいても、甘み、苦味及び雑味のバランスが良好なコーヒー飲料を提供する。果糖、マルトース及びカカオエキスを含むコーヒー飲料。果糖は、例えば、ぶどう糖果糖液糖として含有される。マルトースは、例えば、マルトース水飴として含有される。コーヒー飲料中のぶどう糖果糖液糖及びマルトース水飴の好ましい含有率は、各々、1~10 重量%である。ぶどう糖果糖液糖とマルトース水飴の好ましい重量比は、3:1~1:3 である。コーヒー飲料中のカカオエキスの好ましい含有率は、0.01~0.1 重量%である。コーヒー飲料は砂糖を含むことができる。

WO 2012/128347 A1