

(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
2022年1月20日(20.01.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/014671 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 5/04 (2006.01) A23F 5/24 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/026598
- (22) 国際出願日: 2021年7月15日(15.07.2021)
- (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 2020-122392 2020年7月16日(16.07.2020) JP
- (71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 鈴木 智典 (SUZUKI, Tomonori); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 高橋 孝夫(TAKAHASHI, Takao); 〒2430422 神奈川県海老名市中新田5-24-3 サントリーコーヒーロースタリー株式会社内 Kanagawa (JP). 三橋 守男(MITSUHASHI, Morio); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13番2号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 山田 光一郎(YAMADA, Koichiro); 〒2430422 神奈川県海老名市中新田5-24-3 サントリーコーヒーロースタリー株式会社内 Kanagawa (JP). 瀬田 玄通(SETA, Harumichi); 〒1358631 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 山本 修, 外(YAMAMOTO, Osamu et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目2番1号 新大手町ビル206区 ユアサハラ法律特許事務所 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, 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, IT, JO, KE, KG, KH, 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, 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, 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).

添付公開書類:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING ROASTED COFFEE BEANS AND ROASTED COFFEE BEANS

(54) 発明の名称: 焙煎コーヒー豆の製造方法及び焙煎コーヒー豆

(57) Abstract: Provided is a novel roasting method effective in improving the flavor of roasted coffee beans. This method for producing roasted coffee beans comprises roasting coffee beans. In the method, the brightness ratio of the coffee beans is 0.65 or more, and the temperature increasing rate of the roasting temperature is maintained at -0.15 to 0.15 °C/second.

(57) 要約: 焙煎コーヒー豆の風味改善に有効な新規焙煎方法を提供する。焙煎コーヒー豆の製造方法であって、コーヒー豆の焙煎工程を含み、ここで、コーヒー豆の明度の比率(明度比率)が0.65以上で、焙煎温度の昇温速度を-0.15℃/秒~0.15℃/秒で保持する、前記焙煎コーヒー豆の製造方法。



WO 2022/014671 A1