

(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
2025年1月9日(09.01.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/009555 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 11/00 (2021.01) A23L 27/00 (2016.01)
A23J 3/00 (2006.01) A23L 27/20 (2016.01)
A23J 3/16 (2006.01) A23L 27/24 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01)

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.

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/024063

(22) 国際出願日: 2024年7月3日(03.07.2024)

(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 2023-109596 2023年7月3日(03.07.2023) JP
特願 2023-199329 2023年11月24日(24.11.2023) JP

(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).

(71) 出願人: キッコーマン株式会社 (KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 Chiba (JP).

添付公開書類:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(72) 発明者: 菅 英一郎 (KAN Eiichiro); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 宮増 亜由子 (MIYAMASU Ayuko); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 柚木 雅信 (YUZUKI Masanobu); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人栄光事務所 (EIKOH, P.C.); 〒1050003 東京都港区西新橋一丁目 7 番 1 3 号 虎ノ門イーストビルディング 10 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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, 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,

(54) Title: FOOD COMPOSITION, METHOD FOR PRODUCING SAID FOOD COMPOSITION, AND METHOD FOR MASKING BEAN ODOR

(54) 発明の名称: 食品組成物、該食品組成物の製造方法、および豆臭のマスクング方法

(57) Abstract: The present invention relates to: a food composition comprising a fermentation product of a plant-derived raw material and a bean-derived food, wherein the fermentation product of a plant-derived raw material contains at least one of heptanoic acid, 2,4-decadienal and 3-octen-2-one; and others.

(57) 要約: 本発明は、植物原料の発酵物と豆由来食品を含み、前記植物原料の発酵物が、ヘプタン酸、2,4-デカジエナル及び3-オクテン-2-オンの少なくとも1つを含有する、食品組成物等に関する。



WO 2025/009555 A1