

(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
2023年3月23日(23.03.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/042823 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 5/02 (2006.01) A23F 5/10 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/034232
- (22) 国際出願日: 2022年9月13日(13.09.2022)
- (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 2021-149175 2021年9月14日(14.09.2021) 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: 杉野良介 (SUGINO Ryosuke); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 片山真 (KATAYAMA Makoto); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 小林浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 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, 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, 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:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

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

(54) 発明の名称: コーヒー豆およびコーヒー豆の製造方法

(57) Abstract: The present invention provides: coffee beans richer in 2-phenylethanol, which has an influence on coffee flavor, than conventional one; and a method for producing such coffee beans. An aspect of the present invention provides coffee beans containing at least 9 ppm of 2-phenylethanol. Another aspect of the present invention provides a method for producing coffee beans containing at least 9 ppm of 2-phenylethanol, comprising a step (i) of adding to raw material beans a yeast, and at least 0.01g of phenylalanine per 1 kg of the raw material beans, in which the raw material beans are coffee cherries, wet parchment obtained by removing outer skin and pulp of coffee cherries, unroasted coffee beans, or a combination of at least two thereof; and a step (ii) of fermenting the raw material beans with the yeast and phenylalanine added.

(57) 要約: 本発明は、コーヒーの香りに影響する2-フェニルエタノールが従来よりも豊富に含まれるコーヒー豆およびその製造方法を提供する。本発明の一態様は、2-フェニルエタノールを9ppm以上含有するコーヒー豆を提供する。また、本発明の一態様は、2-フェニルエタノールを9ppm以上含有するコーヒー豆の製造方法であって、原料豆に、酵母と、前記原料豆1kgあたり0.01g以上のフェニルアラニンとを添加する工程(i)であって、前記原料豆は、コーヒーチェリー、コーヒーチェリーの外皮および果肉を取り除いたウェットパーチメント、コーヒー生豆、またはこれら2以上の組み合わせである、工程(i)と、前記酵母およびフェニルアラニンを添加した前記原料豆を発酵させる工程(ii)とを備える前記製造方法を提供する。

WO 2023/042823 A1