

(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
2021年12月2日(02.12.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/241112 A1

(51) 国際特許分類:
A23F 5/24 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/016742

(22) 国際出願日: 2021年4月27日(27.04.2021)

(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 2020-091259 2020年5月26日(26.05.2020) 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: 西海 俊宏(NISHIUMI, Toshihiro); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台8-1-1 サントリーワールドリサーチセンター内 Kyoto (JP). 亀沢 直(KAMEZAWA, Nao); 〒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). 米澤 太作(YONEZAWA, Daisaku); 〒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).

(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, JP, 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 COFFEE EXTRACT

(54) 発明の名称: コーヒー抽出液の製造方法

(57) Abstract: Provided is a method for producing a coffee extract in which the aroma unique to coffee is enhanced and off-flavors are suppressed. The present invention mixes: a coffee extract obtained by recovery until the extraction percentage is 1.0-20.0% (inclusive); and a coffee extract obtained due to an extract being subjected to a gas separation treatment according to a non-heating method, the extract being furthermore extracted after a first extraction step until the extraction percentage increases by 1.0-15.0% (inclusive).

(57) 要約: コーヒー特有の香りが高められ、かつ雑味を抑えられたコーヒー抽出液の製造方法を提供する。抽出率が1.0%以上20.0%以下になるまで回収した得られたコーヒー抽出液と、第一抽出工程後、抽出率がさらに1.0%以上15.0%以下増加するまで抽出した抽出液を非加熱方式で気体分離処理したコーヒー抽出液とを混合する。



WO 2021/241112 A1