

(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
2014 年 5 月 8 日(08.05.2014)



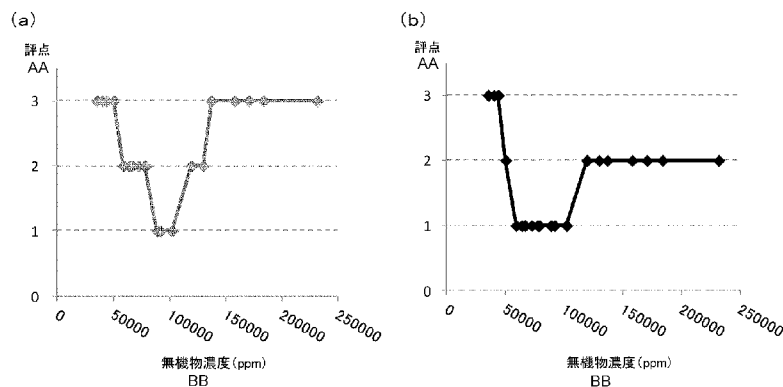
(10) 国際公開番号
WO 2014/069473 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/22 (2006.01) A23L 1/227 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/079301
- (22) 国際出願日: 2013 年 10 月 29 日(29.10.2013)
- (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 2012-239058 2012 年 10 月 30 日(30.10.2012) JP
- (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).
- (72) 発明者: 中村 覚 (NAKAMURA Satoru); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP). 高萩 康 (TAKAHAGI Yasushi); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP).
- (74) 代理人: 濱田 百合子, 外 (HAMADA Yuriko et al.); 〒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 1 0 階 栄光特許事務所 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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, 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: POWDERY SEASONING AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 粉末調味料およびその製造方法

[図1]



AA... SCORE
BB... INORGANIC MATERIAL CONCENTRATION (ppm)

(57) Abstract: A powdery seasoning prepared by drying and powdering a seasoned liquid, said seasoned liquid being obtained by enzymatically digesting in the presence of sodium chloride a protein-containing starting material that is derived from wheat and/or soybean, characterized by having an inorganic material concentration of not more than 50,000 ppm; and a method for manufacturing the same.

(57) 要約: 本発明は、小麦および大豆の少なくとも一方に由来する蛋白質含有原料を食塩存在下で酵素分解して得られる調味液を乾燥粉末化した粉末調味料であって、無機物濃度が50,000 ppm以下であることを特徴とする粉末調味料およびその製造方法に関する。