

(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8月5日(05.08.2021)



(10) 国際公開番号

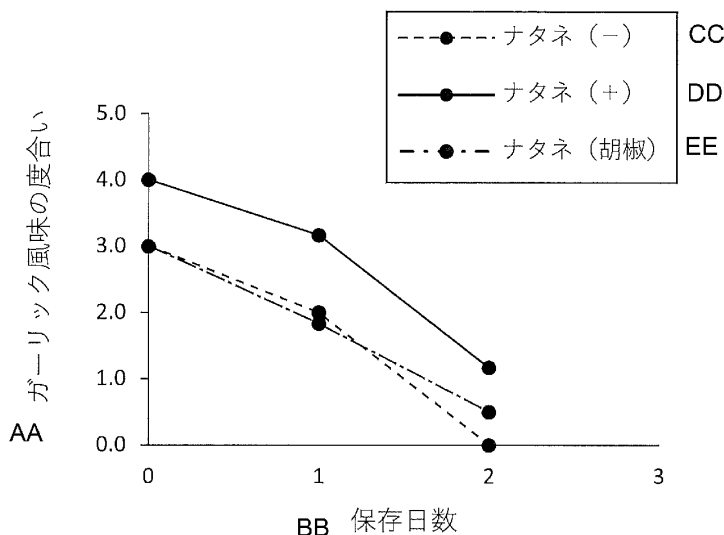
WO 2021/153308 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23D 9/00 (2006.01)
A23L 35/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/001461
- (22) 国際出願日: 2021年1月18日(18.01.2021)
- (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 2020-015820 2020年1月31日(31.01.2020) JP
- (71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 本池 千恵(MOTOIKE Chie); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 平岡 香織(HIRAOKA Kaori); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 岩橋 舞子(IWAHASHI Maiko); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP). 綾 恵弥(AYA Megumi); 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人創成国際特許事務所 (SATO & ASSOCIATES); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6-24-1 西新宿三井ビルディング 18 階 Tokyo (JP).

(54) Title: GARLIC OIL, AGENT FOR IMPARTING GARLIC FLAVOR TO FOODSTUFF, AND METHOD FOR IMPARTING GARLIC FLAVOR TO FOODSTUFF

(54) 発明の名称: ガーリックオイル、食品のガーリック風味付与剤及び食品のガーリック風味の付与方法

【図1】



AA Level of garlic flavor
BB Days being stored
CC Rapeseed (-)
DD Rapeseed (+)
EE Rapeseed (pepper)

(57) Abstract: Provided is a garlic oil that has a nice garlic flavor and is capable of imparting the garlic flavor for a prolonged period. This garlic oil comprises a garlic-flavored oil and a pepper flavoring composition. By containing the garlic-flavored oil and the pepper flavoring composition in this garlic oil, the pepper flavoring composition enhances the garlic flavor of the garlic-flavored oil, and said garlic flavor can be sustained for a prolonged period.

[続葉有]

WO 2021/153308 A1

(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))

(57) 要約: 良好なガーリックの風味を有し、かつガーリックの風味の持続性が長いガーリックオイルを提供する。ガーリックオイルは、ガーリック風味油及び胡椒香料組成物を含有する。ガーリックオイルは、ガーリック風味油及び胡椒香料組成物を含有することにより、胡椒香料組成物がガーリック風味油のガーリックの風味を高め、かつ当該風味の持続性を長くすることができる。