

(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
2024年8月8日(08.08.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/162264 A1

(51) 国際特許分類:

A23L 7/10 (2016.01) A23L 29/238 (2016.01)
A23L 5/00 (2016.01) A23L 29/244 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/002660

(22) 国際出願日: 2024年1月29日(29.01.2024)

(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 2023-012691 2023年1月31日(31.01.2023) JP

(71) 出願人: ユーハ味覚糖株式会社 (UHA
MIKAKUTO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒6391031 奈良
県大和郡山市今国府町 1 2 3 - 8 Nara (JP).

(72) 発明者: 北中 進介 (KITANAKA Shinsuke);
〒6391031 奈良県大和郡山市今国府町 1 2 3
- 8 ユーハ味覚糖株式会社内 Nara (JP). 藤
井 亜衣 (FUJII Ai); 〒6391031 奈良県大和郡山
市今国府町 1 2 3 - 8 ユーハ味覚糖株式

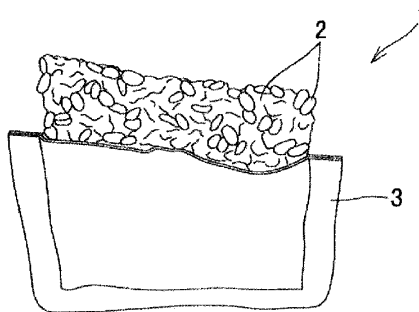
会社内 Nara (JP). 鈴木 潔 (SUZUKI Kiyoshi);
〒6391031 奈良県大和郡山市今国府町 1 2
3 - 8 ユーハ味覚糖株式会社内 Nara (JP).
山田 泰正 (YAMADA Yasumasa); 〒6391031 奈
良県大和郡山市今国府町 1 2 3 - 8 ユー
ハ味覚糖株式会社内 Nara (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人柳野国際特許事務所
(YANAGINO IP, P.C.); 〒5320003 大阪府大阪市
淀川区宮原 1 - 1 5 - 1 Osaka (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,
MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL,
PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK,

(54) Title: RETORT-POUCH MOLDED FOOD PRODUCT AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: レトルtpパウチ成形食品及びその製造方法



(57) Abstract: The present invention is a retort-pouch molded food product that contains glutinous brown rice and a gelling agent. The gelling agent may be one or more selected from glucomannan, agar, and psyllium. The retort-pouch molded food product can be manufactured with a method for manufacturing that includes a first step for producing a viscous liquid containing glutinous brown rice and a gelling agent, a second step for filling a pouch with the viscous liquid, and a third step for performing retort thermal sterilization on the pouch and solidifying the contents of the pouch into one lump by cooling the contents.

(57) 要約: もち玄米及びゲル化剤を含有するレトルtpパウチ成形食品。前記ゲル化剤は、グル
コマンナン、寒天及びサイリウムから選ばれる 1 種以上であってもよい。前記レトルtpパウチ
成形食品は、もち玄米及びゲル化剤を含有する粘性液を作製する第一工程、前記粘性液をパウチ
に充填する第二工程、前記パウチをレトルtp加熱殺菌し、冷却することにより前記パウチの内
容物を一塊状に固化させる第三工程を有する製造方法で製造され得る。

[続葉有]

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, 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).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))
- 補正された請求の範囲及び説明書 (条約第19条(1))