

(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7月18日(18.07.2024)



(10) 国際公開番号
WO 2024/150750 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 5/00 (2016.01) A23J 3/16 (2006.01)
A23L 13/00 (2016.01) A23J 3/26 (2006.01)
A23J 3/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2024/000219
- (22) 国際出願日: 2024年1月10日(10.01.2024)
- (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 2023-001598 2023年1月10日(10.01.2023) JP
- (71) 出願人: 昭和産業株式会社(SHOWA SANGYO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1018521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 岡田 歩美(OKADA, Ayumi); 〒1018521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 昭和産業株式会社内 Tokyo (JP). 田辺 優希(TANABE, Yuki); 〒1018521 東京都千代田区内神田2丁目2番1号 昭和産業株式会社内 Tokyo (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,

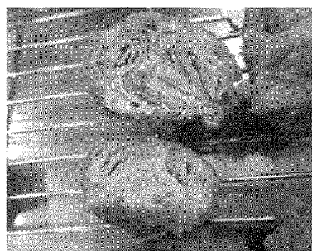
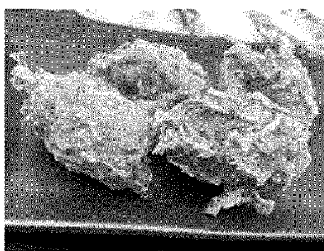
BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, 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:
一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: ADIPOSE TISSUE-LIKE FOOD

(54) 発明の名称: 脂肪組織様食品



(57) Abstract: The present invention addresses the problem of developing a food like animal adipose tissue by using a vegetable-derived material. According to the present invention, a food like animal adipose tissue can be obtained by blending rice flour, vegetable protein, and oil and fat.

(57) 要約: 本発明の課題は、植物由来の材料を用いて、動物の脂肪組織のような食品を開発することである。本発明に基づいて米粉、植物性蛋白、油脂を配合することによって動物の脂肪組織のような食品を得ることができる。

WO 2024/150750 A1