(19)日本国特許庁(JP)　(12)公開特許公報(A)　(11)特許出願公開番号
特開2017-143820
(P2017-143820A)
(43)公開日　平成29年8月24日(2017.8.24)

(51)Int.Cl.			F I			テーマコード（参考）
A23L	2/00	(2006.01)	A23L	2/00	Z	4B017
A23L	2/38	(2006.01)	A23L	2/38	C	4B117

審査請求 未請求　請求項の数 1　書面　（全 2 頁）

(21)出願番号　特願2016-41553(P2016-41553)
(22)出願日　平成28年2月16日(2016.2.16)

(71)出願人　516066246
株式会社ディティールズ
静岡県牧之原市細江１８２番地９
(74)代理人　230114764
弁護士　尾形　昭
(72)発明者　鈴木　稔
福島県会津若松市神指町橋本７１番地

Fターム(参考)　4B017 LE10 LG01 LG15 LL01 LP01
4B117 LE10 LG01 LG18 LL01 LP01

(54)【発明の名称】食べられるハーブティー

(57)【要約】
【課題】食用ハーブ、ドライフルーツ、食品香料を組み合わせることによって、お湯を注ぐだけでハーブティーとして飲むことができ、さらに食用ハーブ及びドライフルーツを食べられる飲料を提供する。
【解決手段】茶葉の代わりに食用ハーブを用いて酸味渋味のあるハーブティーをベースにして、甘味を出すドライフルーツを組み合わせることにより、ハーブティーとして飲みながら、食用ハーブ及びドライフルーツを一緒に食べることができる。

【特許請求の範囲】
【請求項１】
食用ハーブ単体では甘味もなく食べないところ、甘味のでるドライフルーツを組み合わせることによって、お湯を注ぐだけで食用ハーブの酸味渋味とドライフルーツの甘味によりハーブティーとして飲用でき、茶葉を使用していないことからノンカフェイン飲料であり、かつ食用ハーブ及びドライフルーツを一緒に食べることができることを特徴とするハーブティー。
【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は、食べられるハーブティーに関する。
【背景技術】
【０００２】
従来のハーブティーは、ハーブ茶葉にお湯を注ぎ、ハーブの成分を抽出させたものを飲用し、ハーブ茶葉を食べないことが普通である。
【発明の概要】
【発明が解決しようとする課題】
【０００３】
ハーブティーとして飲用するだけではなく、ハーブ茶葉もおいしく食べる。
【課題を解決するための手段】
【０００４】
茶葉の代わりに食用ハーブのみを選別してハーブ茶葉として用い、酸味渋味のあるハーブティーをベースにして、甘味のでるドライフルーツ、食品香料を組み合わせることによって、ハーブティーとして飲みながら、食用ハーブとドライフルーツを一緒に食べられることを特徴とする。