【公報種別】特許法第１７条の２の規定による補正の掲載
【部門区分】第１部門第１区分
【発行日】令和7年3月26日(2025.3.26)

【公開番号】特開2023-120300(P2023-120300A)
【公開日】令和5年8月29日(2023.8.29)
【年通号数】公開公報(特許)2023-162
【出願番号】特願2023-97883(P2023-97883)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｌ 33/105(2016.01)
Ａ２３Ｌ 27/00(2016.01)
Ａ２３Ｇ 1/40(2006.01)
Ａ２３Ｇ 1/42(2006.01)
Ａ２３Ｇ 3/34(2006.01)
Ａ２３Ｇ 3/36(2006.01)
Ａ２３Ｇ 3/42(2006.01)
Ａ２３Ｇ 9/34(2006.01)
Ａ２３Ｇ 9/36(2006.01)
Ａ２１Ｄ 2/18(2006.01)
Ａ２１Ｄ 13/80(2017.01)
Ａ２１Ｄ 13/00(2017.01)
Ａ２１Ｄ 13/44(2017.01)
Ａ２１Ｄ 2/14(2006.01)
Ａ２３Ｌ 23/00(2016.01)
Ａ２３Ｌ 7/117(2016.01)
Ａ２３Ｌ 7/109(2016.01)
Ａ２３Ｌ 2/00(2006.01)
Ａ２３Ｌ 2/52(2006.01)
Ａ２３Ｋ 20/111(2016.01)
Ａ２３Ｋ 20/121(2016.01)
Ａ２３Ｋ 20/163(2016.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｌ 33/105
Ａ２３Ｌ 27/00 Ｚ
Ａ２３Ｇ 1/40
Ａ２３Ｇ 1/42
Ａ２３Ｇ 3/34
Ａ２３Ｇ 3/34 １０２
Ａ２３Ｇ 3/36
Ａ２３Ｇ 3/42
Ａ２３Ｇ 9/34
Ａ２３Ｇ 9/36
Ａ２１Ｄ 2/18
Ａ２１Ｄ 13/80
Ａ２１Ｄ 13/00
Ａ２１Ｄ 13/44
Ａ２１Ｄ 2/14
Ａ２３Ｌ 23/00
Ａ２３Ｌ 7/117
Ａ２３Ｌ 7/109 Ａ

Ａ２３Ｌ　２/００　　Ｂ
Ａ２３Ｌ　２/５２
Ａ２３Ｋ ２０/１１１
Ａ２３Ｋ ２０/１２１
Ａ２３Ｋ ２０/１６３

【手続補正書】
【提出日】令和７年３月１７日(２０２５.３.１７)
【手続補正１】
【補正対象書類名】特許請求の範囲
【補正対象項目名】全文
【補正方法】変更
【補正の内容】
【特許請求の範囲】
【請求項１】
カテキン類とアラビノキシランとを含有し、前記アラビノキシランの含有量が０．１～７０質量％であり、前記カテキン類の含有量に対する前記アラビノキシランの含有量の比の値が、質量比で０．８～８．０である、カテキン類含有組成物。
（但し、前記アラビノキシランのすべてが薄力粉由来又は大麦若葉由来であるカテキン類含有組成物を除く。）
【請求項２】
前記カテキン類含有組成物が、粉末状組成物、顆粒状組成物、錠状組成物、板状組成物、ブロック状組成物、又は液状組成物である、請求項１に記載のカテキン類含有組成物。
【請求項３】
前記カテキン類含有組成物中、前記カテキン類の含有量が０．１～７０質量％である、請求項１又は２記載のカテキン類含有組成物。
【請求項４】
カテキン類とアラビノキシランとを含有し、前記アラビノキシランの含有量が０．１～６．０質量％であり、前記カテキン類の含有量に対する前記アラビノキシランの含有量の比の値が、質量比で０．８～８．０である、カテキン類含有飲食品。
（但し、前記アラビノキシランのすべてが薄力粉由来又は大麦若葉由来であるカテキン類含有飲食品を除く。）
【請求項５】
前記カテキン類含有飲食品が、アイスクリーム類、ホットケーキ、包餡和菓子、スープ、焼き菓子、ケーキ、シリアル食品、クルトン、麺、チョコレート、清涼飲料水、ゼリー状食品、粉体成型食品、飼料、又は餌料である、請求項４記載のカテキン類含有飲食品。
【請求項６】
前記カテキン類含有飲食品中、前記カテキン類の含有量が０．１～２．４質量％である、請求項４又は５記載のカテキン類含有飲食品。
【請求項７】
カテキン類とアラビノキシランとを共存させることにより、前記アラビノキシランの含有量が０．１～７０質量％、前記カテキン類の含有量に対する前記アラビノキシランの含有量の比の値が、質量比で０．８～８．０であるカテキン類含有組成物を得ることを含む、カテキン類含有組成物の製造方法。
（但し、前記アラビノキシランのすべてが薄力粉由来又は大麦若葉由来であるカテキン類含有組成物を得ることを含む、カテキン類含有組成物の製造方法を除く。）
【請求項８】
前記カテキン類含有組成物が、粉末状組成物、顆粒状組成物、錠状組成物、板状組成物、ブロック状組成物、又は液状組成物である、請求項７に記載の製造方法。
【請求項９】

カテキン類とアラビノキシランとを共存させることにより、前記アラビノキシランの含有量が０．１～６．０質量％、前記カテキン類の含有量に対する前記アラビノキシランの含有量の比の値が、質量比で０．８～８．０であるカテキン類含有飲食品を得ることを含む、カテキン類含有飲食品の製造方法。
（但し、前記アラビノキシランのすべてが薄力粉由来又は大麦若葉由来であるカテキン類含有飲食品を得ることを含む、カテキン類含有飲食品の製造方法を除く。）
【請求項１０】
前記カテキン類含有飲食品が、アイスクリーム類、ホットケーキ、包餡和菓子、スープ、焼き菓子、ケーキ、シリアル食品、クルトン、麺、チョコレート、清涼飲料水、ゼリー状食品、粉体成型食品、飼料、又は餌料である、請求項９記載の製造方法。