

【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】平成29年4月6日 (2017.4.6)

【公開番号】特開2015-164402(P2015-164402A)

【公開日】平成27年9月17日 (2015.9.17)

【年通号数】公開・登録公報2015-058

【出願番号】特願2014-39942(P2014-39942)

【国際特許分類】

A 2 3 F 5/14 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 5/14

【手続補正書】

【提出日】平成29年2月28日 (2017.2.28)

【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】

焙煎コーヒー豆を微粉碎して得られるメジアン径が 50 ~ 300 μm の不溶性コーヒー粉末と、焙煎コーヒー豆の粉碎物に抽出処理を行って得られる焙煎コーヒー豆の抽出物と、麦芽抽出物とを含有し、加熱殺菌して製造されるコーヒー飲料であって、
コーヒー飲料 100 mL あたりの水不溶性固形分 (A) に対する麦芽抽出物の配合量 (B) が、乾燥重量を基準にして、 $[(B) / (A)] = 0.005 \sim 5$ である、
前記コーヒー飲料。

【請求項 2】

麦芽抽出物が非発酵の麦芽抽出物である、請求項 1 に記載のコーヒー飲料。

【請求項 3】

pH が 5.5 ~ 7.0 である、請求項 1 または 2 に記載のコーヒー飲料。