

【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2015-164401(P2015-164401A)

【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2014-39929(P2014-39929)

【国際特許分類】

A 2 3 F 5/14 (2006.01)

A 2 3 F 5/24 (2006.01)

A 2 3 C 9/156 (2006.01)

A 2 3 L 2/38 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 5/14

A 2 3 F 5/24

A 2 3 C 9/156

A 2 3 L 2/38 P

【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50～300μm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、植物油脂と、乳成分とを含有し、高温殺菌して製造される乳入りコーヒー飲料であつて

飲料中の脂質量が、飲料100gあたり0.4～3.0gであり、

飲料中のコーヒー脂質含量が0.5～11.0mg/kgである、

前記乳入りコーヒー飲料。

【請求項2】

飲料中のカフェイン含量が、飲料100gあたり10～60mgである、請求項1に記載の乳入りコーヒー飲料。

【請求項3】

pHが5.5～7.0である、請求項1又は2に記載の乳入りコーヒー飲料。

【請求項4】

植物油脂がヤシ油である、請求項1～3のいずれか一項に記載の乳入りコーヒー飲料。