



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0091639  
(43) 공개일자 2018년08월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23G 9/40 (2006.01) A23G 9/50 (2006.01)  
(52) CPC특허분류  
A23G 9/40 (2013.01)  
A23G 9/50 (2013.01)  
(21) 출원번호 10-2017-0017156  
(22) 출원일자 2017년02월07일  
심사청구일자 없음

(71) 출원인  
김서희  
서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동)  
(72) 발명자  
김서희  
서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **커피 착향료 아이스크림**

**(57) 요약**

1. 우유나 우유분말이나 분유를 넣은 아이스크림이다.
2. 위 1번의 아이스크림 제조과정에서 [커피]합성착향료나, [커피] 천연착향료를 넣어 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.
3. 추가로 재료를 첨가할수 있다.요점은1번중 1가지 이상과 ,2번중 1가지 이상이 첨가된 아이스크림이다.
4. 콘이나,막대에 꽂힌 아이스크림이나,떠먹는 아이스크림,구슬모양으로 열린 아이스크림등 모양과 먹는 방법은 다양하게 먹을수 있다.

(52) CPC특허분류  
A23G 2200/00 (2013.01)

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

- 1. 우유나 우유분말이나 분유를 넣은 아이스크림이다.
- 2. 위 1번의 아이스크림 제조과정에서 [커피]합성착향료나 , [커피 ] 천연착향료를 넣어 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.
- 3. 추가로 재료를 첨가할수 있다.요점은1번중 1가지 이상과 ,2번중 1가지 이상이 첨가된 아이스크림이다.
- 4. 콘이나, 막대에 꽂힌 아이스크림이나, 떠먹는 아이스크림, 구슬모양으로 얼린 아이스크림등 모양과 먹는 방법은 다양하게 먹을수 있다.

**발명의 설명**

**기술분야**

[0001] 아이스크림

**배경기술**

- [0002] 1. 우유나 우유분말이나 분유를 넣은 아이스크림이다.
- [0003] 2. 위 1번의 아이스크림 제조과정에서 [커피]합성착향료나 , [커피 ] 천연착향료를 넣어 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.
- [0004] 3. 추가로 재료를 첨가할수 있다.요점은1번중 1가지 이상과 ,2번중 1가지 이상이 첨가된 아이스크림이다.
- [0005] 4. 콘이나, 막대에 꽂힌 아이스크림이나, 떠먹는 아이스크림, 구슬모양으로 얼린 아이스크림등 모양과 먹는 방법은 다양하게 먹을수 있다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0006] 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.

**과제의 해결 수단**

- [0007] 1. 우유나 우유분말이나 분유를 넣은 아이스크림이다.
- [0008] 2. 위 1번의 아이스크림 제조과정에서 [커피]합성착향료나 , [커피 ] 천연착향료를 넣어 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.
- [0009] 3. 추가로 재료를 첨가할수 있다.요점은1번중 1가지 이상과 ,2번중 1가지 이상이 첨가된 아이스크림이다.
- [0010] 4. 콘이나, 막대에 꽂힌 아이스크림이나, 떠먹는 아이스크림, 구슬모양으로 얼린 아이스크림등 모양과 먹는 방법은 다양하게 먹을수 있다.

**발명의 효과**

[0011] 상큼한 맛의 아이스크림을 만들수있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0012] 1. 우유나 우유분말이나 분유를 넣은 아이스크림이다.
- [0013] 2. 위 1번의 아이스크림 제조과정에서 [커피]합성착향료나 , [커피] 천연착향료를 넣어 상큼한 맛의 아이스크림을 만든다.

[0014] 3. 추가로 재료를 첨가할수 있다.요점은1번중 1가지 이상과 ,2번중 1가지 이상이 첨가된 아이스크림이다.

[0015] 4. 콘이나, 막대에 꽂힌 아이스크림이나, 떠먹는 아이스크림, 구슬모양으로 열린 아이스크림등 모양과 먹는 방법은 다양하게 먹을수 있다.