

(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2017-7736

(P2017-7736A)

(43) 公開日 平成29年1月12日(2017.1.12)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
<b>B 6 5 D 7 7 / 0 0</b> (2006.01)	B 6 5 D 7 7 / 0 0 F	3 E 0 6 7
<b>A 4 7 J 3 1 / 0 6</b> (2006.01)	A 4 7 J 3 1 / 0 6 1 3 0	4 B 1 0 4

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 12 頁)

(21) 出願番号	特願2015-128682 (P2015-128682)	(71) 出願人	391026058
(22) 出願日	平成27年6月26日 (2015. 6. 26)		ザ コカ・コーラ カンパニー
			The Coca-Cola Company
			アメリカ合衆国ジョージア州アトランタ市
			ノースウェスト, コカ・コーラ・プラザ
			1
		(74) 代理人	100079108
			弁理士 稲葉 良幸
		(74) 代理人	100109346
			弁理士 大貫 敏史
		(74) 代理人	100117189
			弁理士 江口 昭彦
		(74) 代理人	100134120
			弁理士 内藤 和彦

最終頁に続く

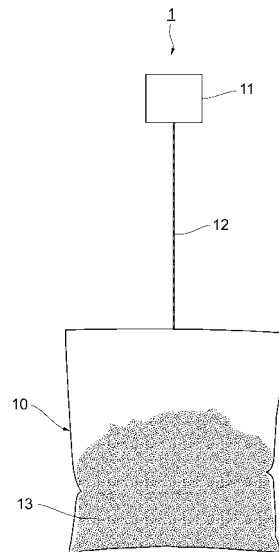
(54) 【発明の名称】 コーヒーバッグ

(57) 【要約】

【課題】短時間で適切な濃さのコーヒーを作ることができるコーヒーバッグを提供する。

【解決手段】コーヒーバッグ1は、粒度が# 16メッシュオオン0.5%以上80%以下のコーヒー粉13を収容し、バッグ本体10が170cc/cm<sup>2</sup>・sec以上650cc/cm<sup>2</sup>・sec以下の通気性を備えている。

【選択図】 図1



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

コーヒーバッグであって、

粒度が # 16 メッシュオン 0.5 % 以上 80 % 以下のコーヒー粉を収容し、  
バッグ本体が  $170 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以上  $650 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以下の通気性を備えている、コーヒーバッグ。

## 【請求項 2】

前記コーヒー粉は、# 16 メッシュオン 0.5 % 以上 10 % 以下の粒度を備え、  
前記バッグ本体が、 $500 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以上  $650 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以下の通気性を備えている、請求項 1 に記載のコーヒーバッグ。

10

## 【請求項 3】

前記コーヒー粉は、# 16 メッシュオン 0.5 % 以上 10 % 以下の粒度を備え、  
前記バッグ本体が、 $170 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以上  $650 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以下の通気性を備えている、請求項 1 に記載のコーヒーバッグ。

## 【請求項 4】

前記コーヒー粉は、# 16 メッシュオン 0.5 % 以上 5 % 以下の粒度を備え、  
前記バッグ本体が、 $500 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以上  $650 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以下の通気性を備えている、請求項 1 に記載のコーヒーバッグ。

## 【請求項 5】

前記バッグ本体が、 $500 \text{ cc} / \text{cm}^2 \cdot \text{sec}$  以下の通気性を備えている、請求項 1 ~ 4 のいずれかに記載のコーヒーバッグ。

20

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本発明は、コーヒーバッグに関する。

## 【背景技術】

## 【0002】

コーヒーの簡易的な抽出手段として、従来よりコーヒーカップの上に、コーヒー粉の入ったフィルタを置いてその上からお湯を注いでコーヒーを抽出する、いわゆるドリップ式のものが用いられている。しかし、このドリップ式の製品は、コーヒーが飲める状態になるまでに手順と時間がかかる。特にコーヒーカップにセットするまでの手順が複雑であり、そのうえ、抽出の注湯時にも注意を払わないと、粉をこぼしたり、そのセットしたドリップ式の製品から湯をこぼしてしまい、淹れるのに失敗することもある。さらに、使用後に、そのドリップ式の製品を捨てる際にも、粉が容器からこぼれ、周囲を汚すこともあるので、注意が必要である。

30

## 【0003】

そこで、コーヒーカップのお湯の中で、コーヒー粉の入った通気性のあるバッグ本体を振ることでコーヒーを作ることができるコーヒーバッグが考えられている（特許文献 1、2 参照）。このコーヒーバッグは、お湯の中に入れて振るだけなので、時間や手間がかからない。

40

## 【先行技術文献】

## 【特許文献】

## 【0004】

【特許文献 1】特開平 08 - 299183 号公報

【特許文献 2】実公昭 55 - 129667 号公報

## 【発明の開示】

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0005】

しかしながら、従来のコーヒーバッグで作ったコーヒーは、味がうすくなる傾向にある。これは、コーヒーバッグのユーザが、コーヒーバッグを数回振った後待ちきれずおよそ

50

120秒程度でお湯から出してしまう傾向があるからと考えられる。実際、従来のコーヒーバッグを用いてコーヒーを抽出した場合、120秒程度の抽出時間では、適切な濃さのコーヒーが抽出されていない。

【0006】

本出願はかかる点に鑑みてなされたものであり、ユーザが待ちきれぬ90秒程度の短時間で適切な濃さのコーヒーを作ることができるコーヒーバッグを提供することをその目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0007】

本発明者は、鋭意検討した結果、コーヒーバッグのバッグ本体の通気性を従来のものより上げ、そのバッグ本体の通気性とバッグ本体に入れるコーヒー粉の粒度を最適に組み合わせることにより、90秒程度の短時間でも適切な濃さのコーヒーを作ることができることを見出し、本発明を完成させるに至った。

【0008】

本発明には、以下の(1)~(5)の態様が含まれる。

(1) コーヒーバッグであって、

粒度が#16メッシュオン0.5%以上80%以下のコーヒー粉を収容し、バッグ本体が $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下の通気性を備えている、コーヒーバッグ。

(2) 前記コーヒー粉は、#16メッシュオン0.5%以上10%以下の粒度を備え、前記バッグ本体が、 $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下の通気性を備えている、(1)に記載のコーヒーバッグ。

(3) 前記コーヒー粉は、#16メッシュオン0.5%以上10%以下の粒度を備え、前記バッグ本体が、 $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下の通気性を備えている、(1)に記載のコーヒーバッグ。

(4) 前記コーヒー粉は、#16メッシュオン0.5%以上5%以下の粒度を備え、前記バッグ本体が、 $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下の通気性を備えている、(1)に記載のコーヒーバッグ。

(5) 前記バッグ本体が、 $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下の通気性を備えている、(1)~(4)のいずれかに記載のコーヒーバッグ。

【発明の効果】

【0009】

本発明によれば、安価なコーヒーバッグを用いて短時間で適切な濃さのコーヒーを作ることができる。これにより、コーヒーバッグのユーザが味わいの濃いおいしいコーヒーを飲むことができる。

【図面の簡単な説明】

【0010】

【図1】 コーヒーバッグの一例を示す斜視図である。

【図2】 B r i x 測定の結果を示すグラフである。

【図3】 官能性評価の結果を示すグラフである。

【発明を実施するための形態】

【0011】

本発明について、以下具体的に説明する。なお、以下の実施の形態は、本発明を説明するための例示であり、本発明はその実施の形態のみに限定されるものではない。

【0012】

図1に示すように、本実施の形態にかかるコーヒーバッグ1は、例えばバッグ本体10と、タグ11と、バッグ本体10とタグ11を接続する接続系12を有している。タグ11は、例えば紙製で方形状を有している。

【0013】

バッグ本体10は、一部或いは全部が袋状に形成され、内部に特定の粒度のコーヒー粉

10

20

30

40

50

13を収容している。バッグ本体10は、例えば170mm×69mm程度の長方形を有し、その中に5g～12g程度のコーヒー粉13が収容されている。なお、本明細書において、「コーヒー粉」とは、焙煎されたコーヒー豆を粉砕したものである。

【0014】

バッグ本体10は、例えば不織布から構成され、厚みのある方形形状を有している。バッグ本体10は、特定の数値範囲の通気性を有し、外部のお湯を内部に入れ、内部のコーヒー粉13から抽出された成分を外部に流出できる。

【0015】

コーヒーバッグ1は、90秒程度の短時間でBrix0.74以上の適切な濃さのコーヒーを抽出するために、バッグ本体10の通気性とバッグ本体10内のコーヒー粉13の粒度が、特定の関係を有するように設定されている。すなわち、バッグ本体10の通気性は、 $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下に設定され、コーヒー粉13の粒度は、#16メッシュオン(mesh on)0.5%以上、#16メッシュオン80%以下に設定されている。なお、「#16メッシュオン X%」とは、#16メッシュ(目開き1mm)でコーヒー粉をふるいにかけてときに、コーヒー粉がメッシュ上にX%残る場合のコーヒー粉の粒度である。

【0016】

ここで、バッグ本体10の通気性とコーヒー粉13の粒度を上記組み合わせに設定した場合のコーヒーの濃さ等について検証する。かかる検証を行うために、以下の評価実験を行った。

【0017】

<適正な濃さ>

先ず、如何なる濃さ(Brix)のコーヒーが適切な濃さのものかについて検証した。かかる検証は、JIS規格の官能性評価分析(JIS Z9080)に従い、専門評価者10名で行った。専門評価者は、濃さの異なるコーヒーを試飲し、適切でない濃さのものを×、許容できる濃さのものを○、最適な濃さのものを◎とし、これらから、コーヒーの飲用可能な最低限界レベル(専門評価者の下限平均)を算出した。評価結果を表1に示す。

【0018】

【表1】

Brix	専門評価者									
	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7	#8	#9	#10
0.50	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
0.60	×	×	○	×	×	×	×	×	×	×
0.70	○	○	○	○	×	×	×	○	○	○
0.80	○	○	◎	○	×	×	×	◎	◎	○
0.85	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○
0.90	○	◎	○	○	○	◎	○	○	○	◎
0.95	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1.00	○	○	○	○	○	○	◎	○	○	○
1.10	◎	○	○	◎	◎	○	○	○	○	○
1.20	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1.30	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
下限結果	0.7	0.7	0.6	0.7	0.85	0.9	0.7	0.7	0.7	0.7
下限平均	0.74									
最適濃度	1.1	0.9	0.8	1.1	1.1	0.9	1	0.8	0.8	0.9
最適濃度平均	0.94									

【0019】

表1に示すように、コーヒーの飲用可能な最低限界レベルの濃さ(Brix)は、0.74であり、以下の評価実験において、Brix0.74以上を適切な濃度とした。

【0020】

## &lt; 評価実験 &gt;

下記のコーヒーバッグ、コーヒー粉を用いて、下記のコーヒー抽出方法に従いコーヒーを抽出し、それらのコーヒーについて B r i x 測定及び官能性評価を行った。

## 【 0 0 2 1 】

## &lt; コーヒーバッグ &gt;

コーヒーバッグとして次のサンプルを使用した。

材質：不織布

バッグ本体の通気性：50 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 1 )、100 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 2 )、170 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 3 )、400 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 4 )、500 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 5 )、650 cc / cm<sup>2</sup> · sec ( サンプル 6 )

10

## 【 0 0 2 2 】

## &lt; コーヒー粉 &gt;

コーヒー粉として次のものを使用した。

豆種：アラビカ種 ( ブラジル産 )

粒度：0.5%、1.5%、5%、10%、20%、30%、80%、95% ( # 1 6 メッシュオン )

## 【 0 0 2 3 】

## &lt; コーヒー抽出方法 &gt;

コーヒーの抽出は次の手順で行った。

20

( 1 ) コーヒーバッグに 8.0 g のコーヒー粉をつめる。

( 2 ) 200 ml のビーカーにコーヒーバッグを入れる。

( 3 ) ビーカーにお湯を 160 g 注ぐ。

( 4 ) 30 秒後にコーヒーバッグを 5 回振ってビーカー内のコーヒーをサンプリングする ( 30 秒サンプル )。

( 5 ) ( 3 ) から 60 秒後にビーカー内のコーヒーをサンプリングする ( 60 秒サンプル )。

( 6 ) ( 3 ) から 80 秒後にコーヒーバッグを 5 回振る。

( 7 ) ( 3 ) から 90 秒後にコーヒーバッグをビーカーから取り出し、ビーカー内のコーヒーをサンプリングする ( 90 秒サンプル )。

30

## 【 0 0 2 4 】

## &lt; B r i x 測定 &gt;

上記抽出方法で抽出したコーヒーを 20 にし、リフラクトメータ ( ATAGO 社製 : RX-50 00 ) により B r i x を測定した。同条件の抽出と B r i x 測定を 2 回行い、それらの B r i x の平均値を測定結果とした。測定結果は表 1 と図 2 に示す。表 2 及び図 2 において、B r i x 0.74 以上を とし、0.94 以上を とし、0.74 未満を × とした。

## 【 0 0 2 5 】

【表 2】

サンプルNo	粒度 #16 mesh on	通気性 cc/cm <sup>2</sup> ・sec	Brix値 (平均)		
			30sec	60sec	90sec
1	0.5%	50	0.15	0.16	0.30
	1.5%		0.17	0.23	0.41
	5%		0.15	0.21	0.40
	10%		0.24	0.28	0.43
	20%		0.21	0.27	0.40
	30%		0.27	0.31	0.48
	80%		0.28	0.35	0.54
	95%		0.34	0.38	0.53
2	0.5%	110	0.35	0.38	0.53
	1.5%		0.36	0.40	0.65
	5%			0.43	0.62
	10%		0.43	0.51	0.67
	20%		0.39	0.46	0.67
	30%		0.32	0.36	0.49
	80%		0.49	0.56	0.72
	95%		0.35	0.37	0.57
3	0.5%	170	0.56	0.64	◎0.83
	1.5%		0.61	0.71	◎0.83
	5%		0.64	0.68	◎0.86
	10%		0.51	0.61	◎0.77
	20%		0.56	0.72	◎0.82
	30%		0.59	0.64	◎0.83
	80%		0.49	0.61	◎0.77
	95%		0.45	0.50	0.71
4	0.5%	400	0.59	0.67	◎0.84
	1.5%		0.54	0.65	◎0.88
	5%		0.64	0.71	◎0.93
	10%		0.57	0.70	◎0.90
	20%		0.59	0.69	◎0.86
	30%		0.60	0.65	◎0.85
	80%		0.49	0.65	◎0.80
	95%		0.49	0.52	0.67
5	0.5%	500	0.67	0.72	◎1.05
	1.5%		0.62	0.68	◎0.96
	5%		0.62	0.62	◎0.97
	10%		◎0.77	◎0.76	◎0.94
	20%		0.55	0.60	◎0.87
	30%		0.62	0.65	◎0.85
	80%		0.49	0.54	◎0.76
	95%		0.43	0.49	0.63
6	0.5%	650	◎0.82	◎0.98	◎1.17
	1.5%		0.57	0.70	◎1.01
	5%		◎0.80	◎0.88	◎1.04
	10%		0.65	0.73	◎0.97
	20%		0.56	0.70	◎0.83
	30%		0.60	0.71	◎0.86
	80%		0.46	0.54	0.71
	95%		0.48	0.55	0.72

10

20

30

40

## 【0026】

## &lt;官能性評価&gt;

上記抽出方法で抽出した90秒サンプルのコーヒーを、JIS規格(JIS Z 9080)の官能性評価分析に従い専門評価者3名で評価した。コーヒーの色の濃さについての外観の官能性評価と、香り、味、苦味についての香味の官能性評価を行った。専門評価者は、下記表3、4の評価基準に従って各項目につき点数評価し、専門評価者全員の平均を各評価項目の評価結果とした。また、前記評価項目の平均値を官能性評価の総合評価とし

50

た。評価結果は、表 5 及び図 3 に示す。表 5 及び図 3 において、各項目の結果の平均値が 3.0 以上を、4.0 以上を、3.0 未満を × とした。

【 0 0 2 7 】

外観評価の基準は次の通りである。

【表 3】

評価点数	コーヒーの色の濃さ(色調)	油浮き
1	とてもうすい	とても少ない
2	うすい	少ない
3	ふつう (一般的)	ふつう (一般的)
4	濃い	多い
5	とても濃い	とても多い

10

【 0 0 2 8 】

香味評価の基準は次の通りである。

【表 4】

評価点数	香味
1	とても弱い
2	弱い
3	ふつう (一般的)
4	強い
5	とても強い

20

【 0 0 2 9 】

【表5】

サンプルNo	粒度 #16 mesh on	通気性 cc/cm <sup>2</sup> ・ sec	外観	香味			総合評価 (平均)	油浮き
			コーヒーの 色の 濃さ	香り	コーヒー の味	苦味		
1	0.5%	50	1.3	1.3	1.0	1.0	1.2	1.0
	1.5%		2.3	1.7	1.3	1.3	1.7	1.0
	5%		1.7	1.7	1.3	1.0	1.4	1.0
	10%		1.0	1.7	1.0	1.0	1.2	1.0
	20%		1.7	1.7	1.0	1.0	1.3	1.0
	30%		1.0	1.7	1.0	1.0	1.2	1.0
	80%		1.0	1.7	1.0	1.0	1.2	1.0
	95%		1.0	1.3	1.0	1.0	1.1	1.0
2	0.5%	110	2.0	2.0	2.0	1.3	1.8	1.0
	1.5%		3.0	2.0	2.0	1.3	2.1	1.0
	5%		1.0	2.3	1.7	1.3	1.6	1.0
	10%		1.0	2.3	1.3	1.0	1.4	1.0
	20%		1.0	2.3	1.3	1.0	1.4	1.0
	30%		1.0	2.3	1.3	1.0	1.4	1.0
	80%		2.0	1.7	1.0	1.0	1.4	1.0
	95%		1.0	1.3	1.0	1.0	1.1	1.0
3	0.5%	170	3.3	3.0	2.7	3.7	◎3.2	3.7
	1.5%		3.3	3.0	3.0	3.7	◎3.3	3.7
	5%		3.3	3.3	3.0	3.3	◎3.3	3.7
	10%		2.7	3.3	2.7	3.7	◎3.1	3.7
	20%		2.7	3.0	2.3	3.3	2.8	3.7
	30%		2.7	3.0	2.3	3.3	2.8	3.7
	80%		2.3	2.3	2.0	2.0	2.2	2.7
	95%		1.7	2.3	1.7	1.7	1.8	2.7
4	0.5%	400	4.3	3.0	3.0	3.7	◎3.5	3.0
	1.5%		4.7	3.3	3.3	4.0	◎3.8	3.7
	5%		4.3	3.0	3.3	3.3	◎3.5	3.3
	10%		4.7	3.0	3.0	4.0	◎3.7	3.3
	20%		3.7	2.7	2.7	3.0	◎3.0	3.3
	30%		3.3	2.7	2.7	3.0	2.9	3.3
	80%		3.0	2.7	2.3	2.3	2.6	2.7
	95%		2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.7
5	0.5%	500	4.7	3.3	4.0	4.0	◎4.0	3.7
	1.5%		4.7	3.3	4.0	4.7	◎4.2	3.7
	5%		4.7	3.3	3.7	4.7	◎4.1	3.7
	10%		4.0	3.3	3.0	3.3	◎3.4	3.7
	20%		4.7	3.3	3.3	3.7	◎3.8	3.7
	30%		4.7	3.3	3.3	4.0	◎3.8	3.7
	80%		3.0	3.0	3.0	3.0	◎3.0	3.0
	95%		2.3	2.7	2.3	3.0	2.6	3.0
6	0.5%	650	4.7	4.0	4.0	4.3	◎4.25	△4.3
	1.5%		4.3	4.0	4.0	4.3	◎4.2	△4.3
	5%		4.7	4.0	4.0	4.7	◎4.3	△4.7
	10%		4.7	4.0	3.3	4.0	◎4.0	△4.7
	20%		4.7	4.0	3.3	4.3	◎4.1	△4.7
	30%		4.7	3.7	3.3	4.3	◎4.0	△4.7
	80%		3.0	2.7	3.0	3.0	2.9	3.3
	95%		2.3	2.7	2.3	2.7	2.5	3.3

【0030】

&lt;油浮き評価&gt;

上記官能性評価に加えて、コーヒーの油浮きについても評価した。評価は、上記官能性評価と同様に行った。専門評価者は、上記表2の評価基準に従って点数評価し、専門評価者全員の平均を油浮きの評価結果とした。

【0031】

&lt;評価結果&gt;

10

20

30

40

50

図2のBrix測定の結果を示すグラフによれば、バッグ本体の通気性が $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉の粒度が#16メッシュ0.5%以上80%以下の範囲でBrixが0.74以上となり、バッグ本体の通気性が $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉の粒度が#16メッシュ0.5%以上10%以下の範囲でBrixが0.94以上となっている。なお、従来品のコーヒーバッグの通気性は、 $50 \sim 150\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 程度である。

#### 【0032】

図3の官能性評価の結果を示すグラフによれば、バッグ本体の通気性が $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉の粒度が#16メッシュ0.5%以上10%以下の範囲で総合評価が3.0以上となり、バッグ本体の通気性が $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉の粒度が#16メッシュ0.5%以上5%以下の範囲で総合評価が4.0以上となっている。

10

#### 【0033】

表5によれば、バッグ本体の通気性が $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ の場合に油浮きの評価平均値が4.0を超えている。

#### 【0034】

以上のとおり、本発明のコーヒーバッグ1によれば、バッグ本体10の通気性を $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉13の粒度を#16メッシュ0.5%以上80%以下に設定することで、90秒程度の短時間で、Brix0.74以上の適切な濃さのコーヒーを作ることができる。

20

#### 【0035】

特に、バッグ本体10の通気性を $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下、コーヒー粉13の粒度を#16メッシュ0.5%以上10%以下に設定することで、短時間でもBrix0.94以上のさらに濃いコーヒーを作ることができる。

#### 【0036】

また、バッグ本体10の通気性が $170\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下で、コーヒー粉13の粒度が#16メッシュ0.5%以上10%以下の範囲で、良好な官能性評価のコーヒーを抽出することができる。さらに、バッグ本体10の通気性が $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以上 $650\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下で、コーヒー粉13の粒度が#16メッシュ0.5%以上5%以下の範囲で、さらに高い官能性評価のコーヒーを抽出することができる。

30

#### 【0037】

加えて、バッグ本体10の通気性を $500\text{cc}/\text{cm}^2 \cdot \text{sec}$ 以下にすることにより、油浮きも防止できる。

#### 【0038】

以上、添付図面を参照しながら本発明の好適な実施の形態について説明したが、本発明はかかる例に限定されない。当業者であれば、特許請求の範囲に記載された思想の範囲内において、各種の変更例または修正例に想到し得ることは明らかであり、それらについても当然に本発明の技術的範囲に属するものと了解される。例えばコーヒーバッグ1の形や大きさは公知の他のものであってもよい。バッグ本体10の形状も三角錐など公知の他の形状、構造を有するものであってもよい。バッグ本体10の素材やコーヒー粉13の品種等もこれに限られない。

40

#### 【産業上の利用可能性】

#### 【0039】

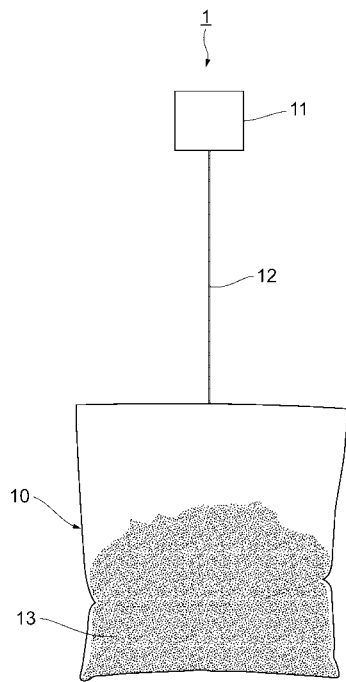
本発明によれば、安価なコーヒーバッグを用いて短時間で適切な濃さのコーヒーを作る際に有用である。

#### 【符号の説明】

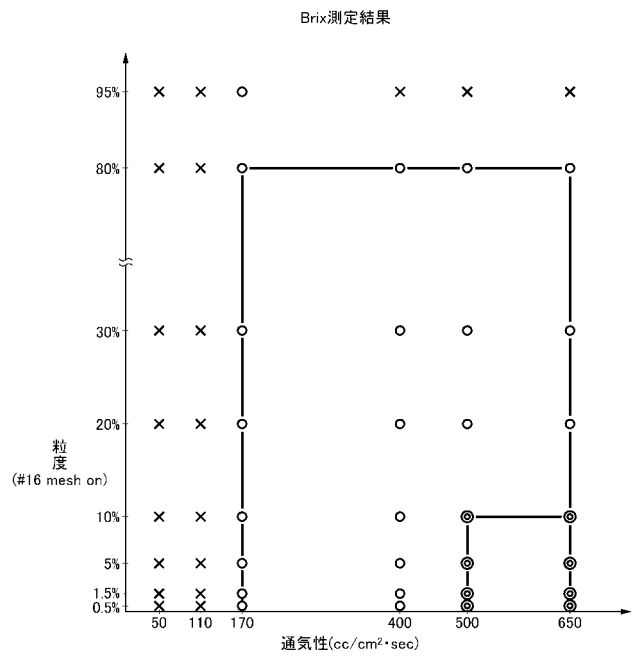
50

- 【 0 0 4 0 】
- 1 コーヒーバッグ
- 10 バッグ本体
- 13 コーヒー粉

【 図 1 】



【 図 2 】





---

フロントページの続き

(72)発明者 米山 正芳

東京都渋谷区渋谷 4 - 6 - 3 株式会社コカ・コーラ東京研究開発センター内

(72)発明者 柴田 万里子

東京都渋谷区渋谷 4 - 6 - 3 株式会社コカ・コーラ東京研究開発センター内

Fターム(参考) 3E067 AA05 AB24 AC01 BA12A BB06A CA08 EE15 FA01 FB17 FC01

4B104 AA10 BA43 EA25 EA33