

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2004 年 11 月 11 日 (11.11.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/096836 A1

(51) 国際特許分類⁷: C07K 5/10, 5/08, 5/06,
5/103, 5/083, 5/093, 5/072, A23L 1/226

川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内
Kanagawa (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/005589

(74) 代理人: 霜越 正夫, 外(SHIMOKOSHI, Masao et al.);
〒1030027 東京都中央区日本橋三丁目 1 5 - 2 高愛
ビル 9 階 Tokyo (JP).

(22) 国際出願日: 2004 年 4 月 20 日 (20.04.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,
NL, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願2003-122569 2003 年 4 月 25 日 (25.04.2003) JP
特願2003-137713 2003 年 5 月 15 日 (15.05.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 味の素
株式会社 (AJINOMOTO CO., INC.) [JP/JP]; 〒1048315
東京都中央区京橋一丁目 1 5 - 1 Tokyo (JP).

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が
可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL,
SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG,
KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY,
CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC,
NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG,
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(72) 発明者; および

(75) 発明者 / 出願人 (米国についてのみ): 岩崎 剛
(IWASAKI, Takeshi) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎
市川崎区鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内 Kanagawa
(JP). 宮村 直宏 (MIYAMURA, Naohiro) [JP/JP]; 〒
2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1 - 1 味の
素株式会社内 Kanagawa (JP). 黒田 素央 (KURODA,
Motonaka) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区
鈴木町 1 - 1 味の素株式会社内 Kanagawa (JP). 香村
正徳 (KOHMURA, Masanori) [JP/JP]; 〒2108681 神奈

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: NOVEL GLYCOPEPTIDE OR PEPTIDE CAPABLE OF IMPARTING RICH TASTE AND METHOD OF IMPART-
ING RICH TASTE TO FOOD THEREWITH

(54) 発明の名称: コク味付与機能を有する新規糖ペプチド及びペプチド、並びにこれらを使用する食品のコク味付
与方法

(57) Abstract: A glycopeptide or peptide having taste improving activity, especially having rich taste imparting activity. In partic-
ular, such a glycopeptide or peptide per se; a method of imparting rich taste to food or seasonings with the use of the glycopeptide
and/or peptide; a method of enhancing the rich taste of food with the use of a seasoning containing the glycopeptide and/or peptide;
and a food or seasoning having rich taste imparted thereto by the rich taste enhancing method. Thus, there can be provided food
materials which can be used for multiple purposes, exerting striking taste improving effect and which can realize imparting of rich
taste, namely, intensification of fundamental taste and, accompanying the same, thickness, spread, retention, focusing, etc. of the
taste.

(57) 要約: 本出願には、呈味向上作用、特にコク味付与作用を有する糖ペプチド及びペプチドに関し、詳しくは、そ
のような糖ペプチド及びペプチドそのもの、該糖ペプチド及び／またはペプチドを用いた食品または調味料のコク
味付与方法、該糖ペプチド及び／またはペプチドを含有する調味料を用いた食品のコク味向上方法、並びに、こ
のようなコク味向上方法によってコク味の付与された食品または調味料が開示されている。本発明によれば、より汎
用的に使用でき、より強い呈味向上効果を持ち、コク味の付与、即ち基本味の増強とそれに伴う厚み・ひろがり・
持続性・まとまりなどを付与することのできる食品素材を提供することができる。

WO 2004/096836 A1