

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2017 年 10 月 5 日(05.10.2017)



(10) 国際公開番号
WO 2017/170990 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 2/60 (2006.01) A23L 2/00 (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01) A23L 27/00 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2017/013548
- (22) 国際出願日: 2017 年 3 月 31 日(31.03.2017)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2016-072269 2016 年 3 月 31 日(31.03.2016) JP
- (71) 出願人: サントリー食品インターナショナル株式会社(SUNTORY BEVERAGE & FOOD LIMITED) [JP/JP]; 〒1040031 東京都中央区京橋三丁目 1-1 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 中島 真(NAKAJIMA, Makoto); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町 1 3 番 2 号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 小林 靖幸(KOBAYASHI, Yasuyuki); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町 1 3 番 2 号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 小野 新次郎, 外(ONO, Shinjiro et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目 2 番 1 号
- 新大手町ビル 2 0 6 区 ユアサハラ法律特許事務所 Tokyo (JP).
- (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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))



WO 2017/170990 A1

(54) Title: STEVIA-CONTAINING BEVERAGE

(54) 発明の名称: ステビア含有飲料

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a beverage, and production method thereof, in which the aftertaste caused by rebaudioside D (RebD) and rebaudioside M (RebM) is improved. The content (A) of catechins in the beverage is adjusted to within a specific range, the total content (B) of RebM and/or RebD in the beverage is adjusted to within a specific range, and B/A is adjusted to within a specific range.

(57) 要約: 本発明は、レバウディオサイド D (RebD) およびレバウディオサイド M (RebM) に起因する後を引く後味が改善された飲料、および、その製造方法などを提供することを目的とする。飲料中のカテキン類の含有量 (A) を特定の範囲内に調整し、かつ飲料中の RebM および/または RebD の合計含有量 (B) を特定の範囲内に調整するとともに、B/A を特定の範囲内に調整する。