

(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
2014 年 4 月 10 日(10.04.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/054705 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/226 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/076858
- (22) 国際出願日: 2013 年 10 月 2 日(02.10.2013)
- (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 2012-220787 2012 年 10 月 2 日(02.10.2012) JP
- (71) 出願人: 高砂香料工業株式会社(TAKASAGO INTERNATIONAL CORPORATION) [JP/JP]; 〒1448721 東京都大田区蒲田五丁目 3 7 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: バレリー ロタ(VALERIE Rota); 53909 ツェルピヒ市インダストリアル通り 40 タカサゴ・ヨーロッパ・ゲーエムベーハー内 Zuelpich (DE). 澤村 龍介(SAWAMURA Ryosuke); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 中藤 あずさ(NAKATOH Azusa); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP). 長橋 久哉(NAGAHASHI Hisaya); 〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目 4 番 1 1 号 高砂香料工業株式会社内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 濱田 百合子, 外(HAMADA Yuriko et al.); 〒1050003 東京都港区西新橋一丁目 7 番 1 3 号 虎ノ門イーストビルディング 10 階 栄光特許事務所 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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, 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, 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))

(54) Title: SHRIMP FLAVOR COMPOSITION AND SHRIMP FLAVOR ENHANCER

(54) 発明の名称: エビフレーバー組成物及びエビ風味増強剤

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a shrimp flavor composition and a shrimp flavor enhancer with which better shrimp flavor is obtained and to provide a food, drink or seasoning containing said composition or enhancer. The present invention relates to a shrimp flavor composition and a shrimp flavor enhancer containing 1,5-octadien-3-one and/or 1,5-octadien-3-ol, as well as a food, drink or seasoning containing said composition or enhancer.

(57) 要約: 本発明は、より好ましいエビフレーバーが得られるエビフレーバー組成物及びエビフレーバー増強剤を提供し、さらには該組成物又は増強剤を含有する飲食品又は調味料を提供することを目的とする。本発明は、1, 5-オクタジエン-3-オン及び1, 5-オクタジエン-3-オールの少なくともいずれか一方を含有するエビフレーバー組成物及びエビ風味増強剤、並びに該組成物又は増強剤を含む飲食品または調味料に関する。



WO 2014/054705 A1