

請求の範囲

- [請求項1] (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、
 (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、および
 (c) 5mg/100ml～90mg/100mlのナトリウム
 を含み、
 前記高甘味度甘味料は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レ
 バウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出
 物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なく
 とも1つの高甘味度甘味料b 1を含み、
 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、コーヒー飲料。
- [請求項2] ナトリウムの含有量が25～60mg/100mlである、請求項1に記載のコ
 ーヒー飲料。
- [請求項3] エネルギーが50Kcal/100ml以下である、請求項1または2に記載のコ
 ーヒー飲料。
- [請求項4] X 1 が0.1～5.9である、請求項1～3のいずれか一項に記載のコーヒ
 ー飲料。
- [請求項5] カフェインを40mg/100ml～100mg/100ml含む、請求項1～4のいずれ
 か一項に記載のコーヒー飲料。
- [請求項6] 前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルト
 ース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトース
 およびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つであ
 る、請求項1～5のいずれか一項に記載のコーヒー飲料。
- [請求項7] 前記高甘味度甘味料は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅
 漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択
 される少なくとも1つである、請求項1～6のいずれか一項に記載のコ
 ーヒー飲料。
- [請求項8] 前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸
 ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウ

ム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項1～7のいずれか一項に記載のコーヒー飲料。

[請求項9] 25～40mg/100mlのナトリウムを含み、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつ $X1+X2$ が6以上である、請求項1～8のいずれか一項に記載のコーヒー飲料。

[請求項10] 容器詰めされている、請求項1～9のいずれか一項に記載のコーヒー飲料。

[請求項11] 原材料に対し

(i) (a) 甘味強度 $X1$ の量の天然糖および (b) 甘味強度 $X2$ の量の高甘味度甘味料を添加する工程と、

(ii) (c) 飲料中のナトリウム含有量が5mg/100ml～90mg/100mlとなるようにナトリウムを添加する工程と、
を含み、

前記高甘味度甘味料は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b 1を含み、

$0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、コーヒー飲料
を製造する方法。

[請求項12] 前記コーヒー飲料においてナトリウムの含有量が25～60mg/100mlである、請求項11に記載の方法。

[請求項13] 前記コーヒー飲料のエネルギーが50Kcal/100ml以下である、請求項11または12に記載の方法。

- [請求項14] X1が0.1～5.9である、請求項11～13のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項15] 前記コーヒー飲料がカフェインを40mg/100ml～100mg/100ml含む、請求項11～14のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項16] 前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトースおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、請求項11～15のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項17] 前記高甘味度甘味料は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、請求項11～16のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項18] 前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項11～17のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項19] 前記コーヒー飲料においてナトリウムの含有量が25～40mg/100ml、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつX1+X2が6以上である、請求項11～18のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項20] (a) 甘味強度X4相当の量の天然糖、
(b) 甘味強度X5相当の量の高甘味度甘味料、および
(c) 50mg/100ml～900mg/100mlのナトリウム
を含み、

($X4 + X5$) ≤ 200 である、請求項1に記載のコーヒー飲料を提供するための濃縮物。

[請求項21]

コーヒー飲料に

- (a) 甘味強度 $X1$ 相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度 $X2$ 相当の量の高甘味度甘味料、および
- (c) $5\text{mg}/100\text{ml} \sim 90\text{mg}/100\text{ml}$ のナトリウム

を含有させることを特徴とする、コーヒー飲料の甘味増強方法。