

(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
2022年8月25日(25.08.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/176979 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/006657
- (22) 国際出願日: 2022年2月18日(18.02.2022)
- (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 2021-025285 2021年2月19日(19.02.2021) JP
特願 2021-051168 2021年3月25日(25.03.2021) JP
特願 2021-051167 2021年3月25日(25.03.2021) JP
- (71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 Chiba (JP).
- (72) 発明者: 大野 直土(OHNO, Naoto); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 國武 友里(KUNITAKE, Yuri); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 花田 洋一(HANADA, Yoichi); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP). 太田 陽(OHTA, Akira); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP).
- (74) 代理人: 森本 敏明(MORIMOTO, Toshiaki); 〒1070052 東京都港区赤坂 2 - 2 1 - 1 5 赤坂 O S ビル 5 階 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, IT, JM, JO, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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,

(54) Title: SOY SAUCE AND SOY SAUCE-LIKE SEASONING HAVING EXCELLENT AROMA, AND METHOD FOR INHIBITING HEATING DEGRADATION ODOR, PACKAGED COMPOSITION HAVING INHIBITED HEATING DEGRADATION ODOR, AND COMPOSITION FOR INHIBITING HEATING DEGRADATION ODOR

(54) 発明の名称: 香りの優れた醤油及び醤油様調味料、並びに加熱劣化臭の抑制方法、加熱劣化臭が抑制された容器詰組成物及び加熱劣化臭抑制用組成物

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide: a seasoning that has a flavor inherent to soy sauce, and can provide, even after being heated, sensation of fruity aroma which almost could not be sensed in conventional soy sauce; a method for inhibiting heating degradation odor that is emitted from food materials and that is sensed when a packaged composition including the food materials is heated in a closed space; and the like. The purpose is achieved by: a soy sauce or soy sauce-like seasoning in which the contained amount of at least one type of γ -lactone is 100-60,000 ppb; a method that is for inhibiting heating degradation odor, and that comprises a step for heating a packaged composition including food materials and at least one type of γ -lactone, and thereby inhibiting heating degradation odor emitted from the food materials; and the like.

(57) 要約: 本発明の目的は、醤油本来の風味がありつつも、従前の醤油ではほとんど感じられず、火入れの後であってもフルーティーな香りが感じられ得る調味料、密閉された空間内で、食材を含む容器詰組成物を加熱することによって感じられる、食材による加熱劣化臭を抑制する方法などを提供することにある。上記目的は、少なくとも1種の γ -ラクトン類の含有量が100ppb~60,000ppbである、醤油又は醤油様調味料; 食材と少なくとも1種の γ -ラクトン類とを含む容器詰組成物を加熱することにより、該食材による加熱劣化臭を抑制する工程を含む、加熱劣化臭の抑制方法などにより解決される。

WO 2022/176979 A1

[続葉有]

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)）