

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) 6mg/100ml～60mg/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、発泡性飲料。
- [請求項2] ナトリウムの含有量が10～50mg/100mlである、請求項1に記載の発泡性飲料。
- [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に記載の発泡性飲料。
- [請求項4] $X1$ が0.1～5.9である、請求項1～3のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項5] ガス圧が2.2 kgf/cm²～4.0 kgf/cm²である、請求項1～4のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項6] オレンジ風味、レモン風味、ライム風味、グレープ風味、ジンジャーエール風味、エナジードリンク風味、カシス風味またはコーラ風味の飲料である、請求項1～5のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項7] 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1～6のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項8] 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1～7のいずれか一項に記載の発

泡性飲料。

- [請求項9] 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1～8のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項10] 10～35mg/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1～9のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項11] 容器詰めされている、請求項1～10のいずれか一項に記載の発泡性飲料。
- [請求項12] 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6mg/100ml～60mg/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、発泡性飲料
- を製造する方法。
- [請求項13] 前記発泡性飲料においてナトリウムの含有量が10～50mg/100mlであ

る、請求項12に記載の方法。

[請求項14] 前記発泡性飲料のエネルギーが50Kcal/100ml以下である、請求項12または13に記載の方法。

[請求項15] X_1 が0.1～5.9である、請求項12～14のいずれか一項に記載の方法。

[請求項16] 前記発泡性飲料のガス圧が、 $2.2 \text{ kg f / cm}^2 \sim 4.0 \text{ kg f / cm}^2$ である、請求項12～15のいずれか一項に記載の方法。

[請求項17] 前記発泡性飲料が、オレンジ風味、レモン風味、ライム風味、グレープ風味、ジンジャーエール風味、エナジードリンク風味、カシス風味またはコーラ風味の飲料である、請求項12～16のいずれか一項に記載の方法。

[請求項18] 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12～17のいずれか一項に記載の方法。

[請求項19] 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12～18のいずれか一項に記載の方法。

[請求項20] 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12～19のいずれか一項に記載の方法。

- [請求項21] 前記発泡性飲料においてナトリウムの含有量が10～35mg/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12～20のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項22] (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) 60mg/100ml～600mg/100mlのナトリウム
を含み、
(X4+X5) ≤ 200である、請求項1に記載の発泡性飲料を提供するための濃縮液。
- [請求項23] 発泡性飲料に
(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) 6mg/100ml～60mg/100mlのナトリウム
を含有させることを特徴とする、発泡性飲料の甘味増強方法。