

(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 10 月 16 日(16.10.2014)



(10) 国際公開番号
WO 2014/168231 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/221 (2006.01) *A23L 2/00* (2006.01)
A23F 5/24 (2006.01) *A23L 2/38* (2006.01)
A23L 1/39 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/060463
- (22) 国際出願日: 2014 年 4 月 11 日(11.04.2014)
- (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 2013-083234 2013 年 4 月 11 日(11.04.2013) 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: 茶谷 憲幸 (CHATANI Noriyuki); 〒1448721 東京都大田区蒲田五丁目 3 7 番 1 号 高砂香料工業株式会社内 Tokyo (JP). 平本 忠浩 (HIRAMOTO Tadahiro); 〒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). 根岸 紀 (NEGISHI Osamu); 〒3540035 埼玉県富士見市ふじみ野西二丁目 1 番地 1 アイムふじみ野東三番館 4 0 4 Saitama (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 1 0 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, IR, 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: MUSHROOM EXTRACT, AND TASTE IMPROVING AGENT

(54) 発明の名称: キノコ抽出物及び呈味改善剤

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a mushroom extract, and a taste improving agent, which do not have the characteristic smell of existing mushroom extracts, and can impart an excellent taste improving property to various types of food and drink. The present invention pertains to a mushroom extract, and a taste improving agent which are obtained by a production process that includes: a step for solvent extraction of at least one from among a mushroom of the genus *Boletus*, and a mushroom of the genus *Amanita* Pers.; and a step for removal of a smell component from the solvent extract.

(57) 要約: 本発明は既存のキノコ抽出物が有する独特の香気を有さず、かつ様々な種類の飲食品に対して、優れた呈味改善特性を付与することのできるキノコ抽出物及び呈味改善剤を提供することを目的とする。本発明はヤマドリタケ属のキノコ及びテングタケ属のキノコのうち少なくとも一方を溶媒抽出する工程と、溶媒抽出物から香気成分を除去する工程を含む製造方法により得られるキノコ抽出物及び呈味改善剤に関する。



WO 2014/168231 A1