(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
2025年9月4日(04.09.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/183067 A1

(51) 国際特許分類:
C12Q 1/02 (2006.01) *C12N 15/12* (2006.01)
C12N 5/10 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/006828

(22) 国際出願日： 2025年2月27日(27.02.2025)

(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 2024-029824 2024年2月29日(29.02.2024) 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３７番１号 (JP).

(72) 発明者：村井 正人(**MURAI Masato**)；〒2540073 神奈川県平塚市西八幡一丁目４番１１号 高砂香料工業株式会社内 (JP).

(74) 代理人：小林 浩，外 (**KOBAYASHI Hiroshi** et al.)；〒1006612 東京都千代田区丸の内１丁目９番２号 グラントウキョウサウスタワー１２階 阿部・井窪・片山法律事務所 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, UY, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, 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)）
— 明細書の別個の部分として表した配列リスト（規則5.2(a)）

WO 2025/183067 A1

(54) **Title:** METHOD FOR EVALUATING FRESH FEELING AND/OR PALATABILITY

(54) 発明の名称： フレッシュ感及び／又は嗜好性の評価方法

(57) **Abstract:** The present invention provides a method for evaluating a fresh feeling and/or palatability, and the like. An evaluation method according to the present invention is a method for evaluating a fresh feeling and/or palatability, the method comprising: adding or exposing a substance to be evaluated to at least one olfactory receptor polypeptide among an olfactory receptor OR6B1 and polypeptides having an amino acid sequence that shares an identity of at least 90% with the amino acid sequence of the OR6B1, and measuring the response of the olfactory receptor polypeptide; and evaluating the fresh feeling and/or palatability of the substance to be evaluated, on the basis of the measured response.

(57) 要約：本発明はフレッシュ感及び／又は嗜好性の評価方法等を提供する。本発明の評価方法は、嗅覚受容体ＯＲ６Ｂ１、及び前記ＯＲ６Ｂ１が有するアミノ酸配列と少なくとも９０％の同一性を有するアミノ酸配列を有するポリペプチドのうちの少なくとも１種の嗅覚受容体ポリペプチドに、評価対象物質を添加又は暴露し、前記嗅覚受容体ポリペプチドの応答を測定すること、及び、測定された応答に基づいて前記評価対象物質のフレッシュ感及び／又は嗜好性を評価することを含む、フレッシュ感及び／又は嗜好性の評価方法である。