

(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1月16日(16.01.2025)



(10) 国際公開番号

WO 2025/013813 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/40 (2016.01) A23L 7/161 (2016.01)
A23B 7/10 (2006.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23G 3/36 (2006.01) A23L 17/00 (2016.01)
A23L 2/00 (2006.01) A23L 23/00 (2016.01)
A23L 2/52 (2006.01) A23L 27/00 (2016.01)
A23L 7/13 (2016.01) A23L 33/16 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/024551

(22) 国際出願日: 2024年7月8日(08.07.2024)

(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 2023-113308 2023年7月10日(10.07.2023) JP

(71) 出願人: 国立大学法人 東京大学 (THE UNIVERSITY OF TOKYO) [JP/JP]; 〒1138654 東京都文京区本郷七丁目3番1号 Tokyo (JP). 株式会社 S A L T S A V E R (SALT SAVER CO. LTD.) [JP/JP]; 〒3430023 埼玉県越谷市東越谷六丁目2番地 Saitama (JP).

(72) 発明者: 山下 治之 (YAMASHITA Haruyuki); 〒3430023 埼玉県越谷市東越谷六丁目2番地 Saitama (JP). 朝倉 富子 (ASAKURA Tomiko); 〒1138654 東京都文京区本郷七丁目3番1号 国立大学法人東京大学内 Tokyo (JP). 阿部 啓子 (ABE Keiko); 〒1138654 東京都文京区本郷七丁目3番1号 国立大学法人東京大学内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 石川 徹 (ISHIKAWA Toru); 〒2520233 神奈川県相模原市中央区鹿沼台1-9-15 プロミティふちのべビル5階 オリオン国際特許事務所 Kanagawa (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, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: FLAVORING COMPOSITION FOR ENHANCING SALTY TASTE, AND REDUCED-SODIUM SEASONING AND REDUCED-SODIUM FOOD OR DRINK PRODUCED BY USING FLAVORING COMPOSITION

(54) 発明の名称: 塩味を増強するための呈味組成物並びにそれを用いて製造される減塩調味料及び減塩飲食品

(57) Abstract: The present invention provides: a flavoring composition for reducing the sodium content in a food or drink without diminishing the salty taste; a reduced-sodium seasoning or a reduced-sodium food or drink produced by using the flavoring composition; and a method for producing said reduced-sodium seasoning or said reduced-sodium food or drink.

(57) 要約: 本願発明は、塩味を減損することなく、飲食品中のナトリウム含有量を低減するための呈味組成物、該呈味組成物を用いて製造される減塩調味料又は減塩飲食品及び該減塩調味料又は減塩飲食品の製造方法を提供する。



WO 2025/013813 A1