

(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4日(04.08.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/163521 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 2/00 (2006.01) A23L 2/56 (2006.01)
A23L 2/38 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/002159

(22) 国際出願日: 2022年1月21日(21.01.2022)

(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 2021-012326 2021年1月28日(28.01.2021) JP

(71) 出願人: アサヒグループホールディングス株式会社(ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.)
[JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目2番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 中山 航 (NAKAYAMA, Wataru);
〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2
1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 松島 健将 (MATSUSHIMA, Takemasa); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2 1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 中川路 伸吾 (NAKAKAWAJI, Shingo); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2 1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP).

(74) 代理人: 山尾 憲人, 外 (YAMAO, Norihito et al.); 〒5300017 大阪府大阪市北区角田町8番1号 梅田阪急ビルオフィスタワー 青山特許事務所 Osaka (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, JO, JP, 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, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: LOW ALCOHOL BEER-TASTE BEVERAGE

(54) 発明の名称: 低アルコールビールテイスト飲料

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a low alcohol beer-taste beverage having an excellent top aroma similar to beer and an enhanced complex taste resulting from brewing. As a means for solving the problem, provided is a non-alcoholic beer-taste beverage that contains an aroma composition comprising 0.0475 ppb or more of myrcene, 0.000475 ppb or more of β -ionone, 5.8125 ppb or more of linalool, 0.7025 ppb or more of citronellol, 0.115 ppb or more of geraniol, and 0.09 ppb or more of α -eudesmol.

(57) 要約: 発明の課題は、トップにおいて、ビールらしい香味に優れ、醸造由来の複雑味が増強された低アルコールビールテイスト飲料を提供することである。課題の解決手段は、0.0475 ppb以上のミルセンと、0.000475 ppb以上の β -イオノンと、5.8125 ppb以上のリナロールと、0.7025 ppb以上のシトロネロールと、0.115 ppb以上のゲラニオールと、0.09 ppb以上の α -ユーデスマールと、を含む香気組成物を含む、ノンアルコールビールテイスト飲料である。

WO 2022/163521 A1