

(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6月5日(05.06.2025)



(10) 国際公開番号
WO 2025/116011 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
A23L 11/65 (2025.01) A23L 27/60 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/042321

(22) 国際出願日: 2024年11月29日(29.11.2024)

(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 2023-201279 2023年11月29日(29.11.2023) JP

(71) 出願人: キッコーマン株式会社 (KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 (JP).

(72) 発明者: 市川 恵一 (ICHIKAWA, Keiichi); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 キッコーマン株式会社内 (JP). 田嶋 遼子 (TAJIMA, Ryoko); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 キッコーマン株式会社内 (JP).

(74) 代理人: 須藤 晃伸, 外 (SUDO, Akinobu et al.); 〒1800004 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-20-13 ウェルビーズ吉祥寺5階 (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))
- 一 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))

(54) Title: OFF-FLAVOR REDUCER CONTAINING ERGOTHIONEINE AS ACTIVE INGREDIENT

(54) 発明の名称: エルゴチオネインを有効成分とする雑味低減剤

(57) Abstract: Problem: To provide an off-flavor reducer that reduces off-flavors from bitter substances and seasonings, and to provide a food or beverage product that has reduced off-flavors as a result of adding the off-flavor reducer. Solution: Provided is an off-flavor reducer that contains ergothioneine as an active ingredient. A food or beverage product containing ergothioneine as a bitterness reducer has reduced bitterness, seasonings having a pungent taste have reduced pungency, and the beany taste of soymilk and the like can be reduced.

(57) 要約: 課題: 苦味物質や調味料の雑味を低減する雑味低減剤を提供すること、または雑味低減剤の添加により雑味が低減された飲食品を提供することである。解決手段: エルゴチオネインを有効成分とする雑味低減剤であり、エルゴチオネインを苦味低減剤として含有する飲食品は、苦味が低減され、刺激味のある調味料は刺激味が低減され、豆乳等の豆臭さも低減できる。

WO 2025/116011 A1