

(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 4 月 24 日(24.04.2014)

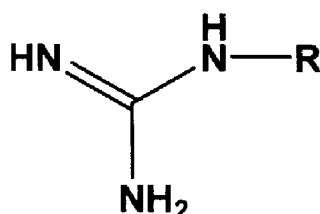


(10) 国際公開番号
WO 2014/061734 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/226 (2006.01) C07C 279/14 (2006.01)
C07C 279/02 (2006.01) C07C 321/18 (2006.01)
C07C 279/08 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/078178
- (22) 国際出願日: 2013 年 10 月 17 日(17.10.2013)
- (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 2012-230673 2012 年 10 月 18 日(18.10.2012) JP
- (71) 出願人: 日清食品ホールディングス株式会社
(NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒
5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番
1 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 櫻井 敬展(SAKURAI, Takanobu); 〒
5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番
1 号 日清食品ホールディングス株式会社内
Osaka (JP). 笠原 洋一(KASAHARA, Yoichi); 〒
5328524 大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番
1 号 日清食品ホールディングス株式会社内
Osaka (JP). 田中 充(TANAKA, Mitsuru); 〒5328524
大阪府大阪市淀川区西中島 4 丁目 1 番 1 号 日
清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
阿部 啓子(ABE, Keiko); 〒3350003 埼玉県蕨市南
町 1-1-6-15 Saitama (JP). 朝倉 富子
(ASAKURA, Tomiko); 〒1660003 東京都杉並区高円
寺南 3-1-4-11 Tokyo (JP). 山下 治之
- (74) 代理人: 特許業務法人三枝国際特許事務所(SAE-
GUSA & PARTNERS); 〒5410045 大阪府大阪市
中央区道修町 1-7-1 北浜 T N K ビル 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, 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: SALTY TASTE-ENHANCING AGENT AND MANUFACTURING METHOD THEREFOR, AND SALTY TASTE-
ENHANCING METHOD

(54) 発明の名称: 塩味増強剤及びその製造方法、並びに、塩味増強方法



(1)

(57) Abstract: The present application addresses the problem of providing a novel salty taste-enhancing agent and a manufacturing method therefor, as well as a method for enhancing the salty taste of a food or drink. As a means for solving said problem, a salty taste-enhancing agent obtained from a compound represented by general formula (1) or a salt thereof is provided. [Chem 1] (1) [In the formula, R is as defined in the Specification.]

(57) 要約: 本願は、新規の塩味増強剤及びその製造方法、並びに、飲食品の塩味増強方法を提供することを課題とする。斯かる課題を解決する手段として、下記一般式 (1) で表される化合物またはその塩からなる塩味増強剤を提供する。[式中、Rは明細書に定義されるとおりである。]

WO 2014/061734 A1