

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-189143

(P2017-189143A)

(43) 公開日 平成29年10月19日(2017.10.19)

(51) Int.Cl.

C12G 3/06 (2006.01)

F1

C12G 3/06

テーマコード (参考)

4B115

審査請求 未請求 請求項の数 12 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号 特願2016-81255 (P2016-81255)  
(22) 出願日 平成28年4月14日 (2016.4.14)(71) 出願人 311007202  
アサヒビール株式会社  
東京都墨田区吾妻橋一丁目23番1号  
(74) 代理人 100086771  
弁理士 西島 孝喜  
(74) 代理人 100088694  
弁理士 弟子丸 健  
(74) 代理人 100094569  
弁理士 田中 伸一郎  
(74) 代理人 100084663  
弁理士 稲田 篤  
(74) 代理人 100093300  
弁理士 浅井 賢治  
(74) 代理人 100119013  
弁理士 山崎 一夫

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 容器詰めアルコール飲料

(57) 【要約】

【課題】複雑な香りを有し、コクを有する容器詰めアルコール飲料を提供すること。

【解決手段】容器詰めアルコール飲料は、5～150ppmのリモネンと、10～200ppmの、イソアミルアルコール、イソブタノール、フェネチルアルコール、酢酸イソアミル、酢酸エチル、カプロン酸エチル、及びカプリル酸エチルからなる群から選ばれる少なくとも一種の香気成分とを含有する。

【選択図】なし

## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

5 ~ 150 ppmのリモネンと、  
10 ~ 200 ppmの、イソamilアルコール、イソブタノール、フェネチルアルコール、酢酸イソamil、酢酸エチル、カブロン酸エチル、及びカプリル酸エチルからなる群から選ばれる少なくとも一種の香気成分とを含有する、容器詰めアルコール飲料。

## 【請求項 2】

果汁含有量が10質量%以下であるか、又は無果汁である、請求項1に記載の容器詰めアルコール飲料。

## 【請求項 3】

更に、クエン酸を含有する、請求項1又は2に記載のアルコール飲料。

10

## 【請求項 4】

前記クエン酸の含有量が、0.05 ~ 5.0 g/Lである、請求項3に記載のアルコール飲料。

## 【請求項 5】

更に、糖類を含有する、請求項1 ~ 4のいずれかに記載のアルコール飲料。

## 【請求項 6】

エタノール濃度が1.0 ~ 20.0 v/v%である、請求項1 ~ 5のいずれかに記載のアルコール飲料。

## 【請求項 7】

醸造酒を含有する、請求項1 ~ 6のいずれかに記載のアルコール飲料。

20

## 【請求項 8】

前記醸造酒が、ぶどう又はりんごの果実及び/又は果汁を発酵させた果実酒である、請求項7に記載のアルコール飲料。

## 【請求項 9】

蒸留酒を含有する、請求項1から8のいずれかに記載のアルコール飲料。

## 【請求項 10】

前記蒸留酒が、糖蜜由来である、請求項8に記載のアルコール飲料。

## 【請求項 11】

前記蒸留酒が、原料用アルコールである、請求項10に記載のアルコール飲料。

30

## 【請求項 12】

炭酸飲料である、請求項1から11のいずれかに記載のアルコール飲料。

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本発明は、容器詰めアルコール飲料に関する。

## 【背景技術】

## 【0002】

缶チューハイやカクテル、ハイボール缶等と称される容器詰めアルコール飲料(RTD; Ready to drink飲料とも呼ばれる)は、アルコール源となるベース酒を水等により希釈し、果汁、香料、甘味料及び酸味料等により風味を付与した飲料であり、缶、瓶及びペットボトル等の容器に詰めて提供される。このような容器詰めアルコール飲料として、柑橘系の風味を有する飲料が知られている。

40

## 【0003】

柑橘系の風味を付与する香料成分として、リモネンが知られている。リモネンは、柑橘類の果皮などに含まれ、柑橘香の一部を構成する成分である。リモネンに関連して、特開2012-60980号公報(特許文献1)には、イソプロパノールとリモネンを含有する非アルコール飲料が開示されている。また、特開2011-167171号公報(特許文献2)には、リモネンと特定のエステル類とを含有する容器詰めオレンジジュースが開示されている。

50

## 【先行技術文献】

## 【特許文献】

## 【0004】

【特許文献1】特開2012-60980号公報

【特許文献2】特開2011-167171号公報

## 【発明の概要】

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0005】

果汁及び香料等により風味を付与した容器詰めアルコール飲料では、ベース酒として蒸留酒類を用いることが一般的である。特に、連続式蒸留機を用いる甲式焼酎、あるいは、廃糖蜜を発酵させて高度に精製した原料用アルコールなどが用いられる。このような蒸留酒類は、味や臭いが少なく、風味にクセが少ないことから、その蒸留酒類を原料として得られる容器詰めアルコール飲料も、すっきりとしてクセが無く、後味が残らない飲み口になる。また、原料用アルコール等の蒸留酒類は、安価であることから、價格的にも有利である。

10

その一方で、風味に特徴が少ないベース酒が用いられることから、単調でコクのない味わいになる、という課題があった。

そこで、本発明の課題は、複雑な香りを有し、コクを有する容器詰めアルコール飲料を提供することにある。

## 【課題を解決するための手段】

20

## 【0006】

本願発明者らは、リモネンと特定の香気成分とを、それぞれ特定の含有量で用いることにより、上記課題を解決できることを見出した。すなわち、本発明は、以下の事項を含んでいる。

〔1〕5～150ppmのリモネンと、10～200ppmの、イソアミルアルコール、イソブタノール、 $\alpha$ -フェネチルアルコール、酢酸イソアミル、酢酸エチル、カブロン酸エチル、及びカプリル酸エチルからなる群から選ばれる少なくとも一種の香気成分とを含有する、容器詰めアルコール飲料。

〔2〕果汁含有量が10質量%以下であるか、又は無果汁である、前記〔1〕に記載の容器詰めアルコール飲料。

30

〔3〕更に、クエン酸を含有する、前記〔1〕又は〔2〕に記載のアルコール飲料。

〔4〕前記クエン酸の含有量が、0.05～5.0g/Lである、前記〔3〕に記載のアルコール飲料。

〔5〕更に、糖類を含有する、前記〔1〕～〔4〕のいずれかに記載のアルコール飲料。

〔6〕エタノール濃度が1.0～20.0v/v%である、前記〔1〕～〔5〕のいずれかに記載のアルコール飲料。

〔7〕醸造酒を含有する、前記〔1〕～〔6〕のいずれかに記載のアルコール飲料。

〔8〕前記醸造酒が、ぶどう又はりんごの果実及び/又は果汁を発酵させた果実酒である、前記〔7〕に記載のアルコール飲料。

〔9〕蒸留酒を含有する、前記〔1〕から〔8〕のいずれかに記載のアルコール飲料。

40

〔10〕前記蒸留酒が、糖蜜由来である、前記〔8〕に記載のアルコール飲料。

〔11〕前記蒸留酒が、原料用アルコールである、前記〔10〕に記載のアルコール飲料。

〔12〕炭酸飲料である、前記〔1〕から〔11〕のいずれかに記載のアルコール飲料。

## 【発明の効果】

## 【0007】

本発明によれば、複雑な香りを有し、コクを有する容器詰めアルコール飲料が提供される。

## 【発明を実施するための形態】

## 【0008】

50

以下、本発明の実施態様について詳細に説明する。

本発明の容器詰めアルコール飲料は、リモネンと、イソアミルアルコール、イソブタノール、 $\alpha$ -フェネチルアルコール、酢酸イソアミル、酢酸エチル、カプロン酸エチル、及びカプリル酸エチルからなる群から選ばれる少なくとも一種の香気成分（以下、特定香気成分と称す）とを含有する。飲料中のリモネンの含有量は、5～150ppmである。飲料中の特定香気成分の含有量（合計値）は、10～200ppmである。

本発明によれば、5～150ppmのリモネンと、10～200ppmの特定香気成分とを用いることにより、複雑な香気を有し、コクを有する容器詰めアルコール飲料を得ることができる。

#### 【0009】

リモネンの含有量は、上述の通り、5～150mg/Lであるが、好ましくは10～100mg/L、より好ましくは20～80mg/Lである。リモネンの含有量が5mg/L未満の場合、香味が重々しくて飲料としての総合的なおいしさが損なわれる傾向があり、一方、リモネンの含有量が150mg/Lを超える場合、柑橘系の香味が強調され過ぎ、総合的なおいしさが損なわれやすくなる。

リモネンは、例えば、柑橘系香料由来、又は、柑橘系果汁由来とすることができる。

柑橘系香料としては、例えば、オレンジ、レモン、ライム、グレープフルーツ、シークァーサー、シトラス等の香料が挙げられ、好ましくはレモン、またはグレープフルーツ香料が用いられる。また、本発明の飲料には、柑橘系香料以外の香料が含まれていてもよい。そのような香料としては、例えば、リンゴ、ブドウ、及びチェリー等のフルーツフレーバーが挙げられる。香料の含有量は、好ましくは0.1～5g/L、より好ましくは0.5～3g/Lである。

また、上述のように、リモネンは、柑橘系果汁由来とすることもできる。果汁を使用する場合、例えば、レモン果汁、グレープフルーツ果汁、オレンジ果汁等が好ましく用いられ、これらの中でもレモン果汁がより好ましい。但し、飲料における果汁含有量は、10質量%以下であることが好ましく、より好ましくは5質量%以下、更に好ましくは3質量%以下、最も好ましくは無果汁である。果汁は、通常、加熱殺菌されて使用される。果汁含有量が10質量%を超える場合には、加熱殺菌により生じるイモ臭及び褐変臭のような不快臭が生じて、良好な香味が損なわれやすくなる。

#### 【0010】

特定香気成分の含有量は、上述の通り、10～200ppmであるが、より好ましくは15～160ppm、更に好ましくは20～150ppmである。特定香気成分の含有量が10ppm未満である場合には、飲料の香気が単調で希薄になりやすい傾向にある。一方、特定香気成分の含有量が200ppmを超える場合、味のボリュームが強くなりすぎ、飲みにくい飲料になりやすい。

特定香気成分は、成分そのもの又は香料の形態で飲料に添加することもできるし、特定香気成分を含有する醸造酒（例えば、ぶどう又はりんごの果実及び/又は果汁を発酵させた果実酒）を添加することにより、飲料中に含ませることもできる。特定香気成分を醸造酒由来にする場合、その醸造酒中における特定香気成分の含有量は、例えば、10～1000ppm、好ましくは50～500ppm、より好ましくは100～300ppmである。

#### 【0011】

本発明の飲料において、アルコール源として用いられるベース酒としては、蒸留酒が好ましく用いられる。蒸留酒としては、ウイスキー、ブランデー、焼酎、及びスピリッツ、及び原料用アルコール等が挙げられる。これらの中でも、糖蜜由来の蒸留酒が好ましく用いられる。糖蜜由来の蒸留酒としては、例えば、連続式蒸留機を用いた甲式焼酎、及び廃糖蜜を発酵させて高度に精製した原料用アルコールが好ましく用いられる。原料用アルコール等の蒸留酒類は、風味にクセが少ないことから、複雑味及びコクを付与することができる本発明の適用が極めて有効である。また、原料用アルコール等の蒸留酒類は、安価であるという利点もある。

10

20

30

40

50

一方で、ベース酒が醸造酒であるか、または、蒸留酒と醸造酒のブレンドであることも、また好ましい。醸造酒としては、ぶどう又はりんごの果実及び／又は果汁を発酵させた果実酒が好ましく用いられる。果実酒等を用いることにより、飲料の刺激感を低減し、より複雑な香味を付与でき、後味の余韻を増強することができる。

飲料のエタノール濃度は、例えば、1.0～20.0 v/v%、好ましくは3.0～15.0 v/v%である。飲料のエタノール濃度は、例えば、ベース酒を水又は炭酸水等で希釈することにより、調整される。

#### 【0012】

飲料には、甘味料が含まれていてもよい。甘味料としては、例えば、糖類及び高甘味度甘味料等を用いることができ、これらは併用されてもよい。糖類とは、単糖類及び二糖類を意味する。単糖類としては、ぶどう糖、果糖、果糖ぶどう糖液糖、ソルボース、ガラクトース又は異性化糖などが挙げられ、二糖類としては、蔗糖、麦芽糖、乳糖、異性化乳糖又はパラチノースなどが挙げられる。高甘味度甘味料としては、例えば、アセスルファムK、スクラロース、アスパルテム及びステビア等が挙げられる。好適には、甘味料として、糖類が用いられ、より好適には、果糖ブドウ糖液糖が用いられる。甘味料として糖類を用いる場合、その含有量は、例えば1～100 g/L、好適には5～50 g/L、より好適には10～30 g/Lである。

10

#### 【0013】

飲料には、酸成分が添加されていることが好ましい。酸成分としては、例えば、アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム（クエン酸ナトリウム）、グルコノデルタラクトン、グルコン酸、グルコン酸カリウム、グルコン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、DL-酒石酸、L-酒石酸、DL-酒石酸ナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、二酸化炭素、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸、フマル酸ナトリウム、DL-リンゴ酸、DL-リンゴ酸ナトリウム、及びリン酸からなる群から選ばれる少なくとも1種が挙げられ、クエン酸が好ましく用いられる。酸成分の含有量は、例えば、0.1～10.0 g/L、好ましくは0.5～5.0 g/Lである。

20

また、飲料の総酸度は、例えば、0.1～10.0 g/L、好ましくは、0.5～5.5 (g/L)である。尚、総酸度は、クエン酸換算した酸度を示し、国税庁所定分析法にて定められた酸度の測定方法に基づいて算出される。

30

#### 【0014】

本発明の飲料は、炭酸飲料であることが好ましい。飲料中の炭酸ガス濃度は、例えば、2.0～3.3体積%、より好ましくは2.3～2.9体積%である。

#### 【0015】

本発明に係る飲料は、例えば、ベース酒を水により希釈し、必要に応じてその他の添加物を所定量加え、均一に混合し、容器に充填・密封することにより、得ることができる。尚、水に代えて炭酸水を用いるか、あるいは、容器に充填する前に所定のガスボリュームになるようにカーボネーションを行うことにより、炭酸飲料とすることもできる。

#### 【実施例】

#### 【0016】

40

#### (実験例1)

下記表1に示される処方に従い、原料用アルコール（エタノール95%）に、特定香氣成分、クエン酸、果糖ブドウ糖液糖、香料（レモン香料）及び炭酸水を加え、例1乃至6に係る飲料を得た。但し、例5の飲料については、特定香氣成分を使用しなかった。尚、飲料中のリモネンは、香料由来のものである。

得られた飲料について、6名の専門パネルによる官能検査を行い、香りの複雑さ、味わいのコク、レモン香氣の強さ、及び総合評価をそれぞれ評価した。各項目において、比較例である例5の飲料の値を3として、1～5の5段階で評価を行い、複数の専門パネルの平均値を結果とした。

「香りの複雑さ」は、値が大きいほど、香りが複雑であることを示す。

50

「味わいのコク」は、値が大きいほど、コク（味の濃さ）が大きいことを示す。

「レモン香気の強さ」は、値が大きいほど、レモン様の香気が強く感じられることを示す。

「総合評価」は、上記各項目に甘味、苦味、及び渋み等のバランスを加味して、飲料としての総合的なおいしさを表したものであり、値が大きいほど、総合的なおいしさに優れていることを示す。

官能評価の結果を、表 1 に示す。尚、専門パネルにより得られたコメントも併せて表 1 に示されている。

【 0 0 1 7 】

【表 1】

|         | 実施例               |                     |                     |                     |                          |                  | 比較例  |
|---------|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------------|------------------|------|
|         | 1                 | 2                   | 3                   | 4                   | 5                        | 6                |      |
| 処方      | (A1)イソブタノール       | 10                  | 20                  | 30                  | 40                       | 0                | 50   |
|         | (A2)イソアミルアルコール    | 24                  | 48                  | 72                  | 96                       | 0                | 120  |
|         | (A3)β-フェニチルアルコール  | 2                   | 4                   | 6                   | 8                        | 0                | 10   |
|         | (A4)酢酸エチル         | 10                  | 20                  | 30                  | 40                       | 0                | 50   |
|         | (A5)酢酸イソアミル       | 0.6                 | 1.2                 | 1.8                 | 2.4                      | 0                | 3.0  |
|         | (A6)カプロン酸エチル      | 0.2                 | 0.4                 | 0.6                 | 0.8                      | 0                | 1.0  |
|         | (A7)カプリル酸エチル      | 0.1                 | 0.2                 | 0.3                 | 0.4                      | 0                | 0.5  |
|         | (B)リモネン           | 60                  | 60                  | 60                  | 60                       | 60               | 60   |
|         | クエン酸              | 2.2                 | 2.2                 | 2.2                 | 2.2                      | 2.2              | 2.2  |
|         | 果糖ブドウ糖液糖          | 20                  | 20                  | 20                  | 20                       | 20               | 20   |
|         | 香料                | 1.2                 | 1.2                 | 1.2                 | 1.2                      | 1.2              | 1.2  |
|         | 95%エタノール          | 65                  | 65                  | 65                  | 65                       | 65               | 65   |
|         | 炭酸水               | バランス                | バランス                | バランス                | バランス                     | バランス             | バランス |
|         | (A1)~(A7)の合計      | 47                  | 94                  | 141                 | 188                      | 0                | 235  |
| アルコール含量 | 1000              | 1000                | 1000                | 1000                | 1000                     | 1000             |      |
| 評価      | 総酸度               | 6.2                 | 6.2                 | 6.2                 | 6.2                      | 6.2              | 6.2  |
|         | 香りの複雑さ            | 2.2                 | 2.2                 | 2.2                 | 2.2                      | 2.2              | 2.2  |
|         | 味わいのコク            | 4.2                 | 4.2                 | 4.6                 | 4.8                      | 3.0              | 4.8  |
|         | レモン香気の強さ          | 4.0                 | 4.2                 | 4.6                 | 4.8                      | 3.0              | 4.8  |
|         | 総合評価              | 2.3                 | 2.5                 | 2.4                 | 2.2                      | 3.0              | 2.2  |
| コメント    | 4.0               | 4.3                 | 4.2                 | 3.2                 | 3.0                      | 2.1              |      |
|         | ポリユーム(2名)、複雑さ、ボディ | ポリユーム、重い、良いバランス、ボディ | ポリユーム、重い、良いバランス、ボディ | ポリユーム、重い、良いバランス、ボディ | ポリユーム、重キレ、アルコール味、後ろに酸味残る | レモン香気(2名)、バランス悪い |      |

表 1 に示されるように、リモネンを含有し、特定香氣成分を含有しない例 5 の飲料においては、レモン香氣が突出し、酸味、アルコール味、後味に酸味が残る、といったコメントが得られた。これに対して、特定香氣成分の含有量（合計値）を増やすに従い、例 5 の飲料に比べて、香りの複雑さ及び味わいのコクが増加した。また、例 5 に比べて、突出していたレモン香氣の強さが減少していく傾向にあった。そして、5 ~ 150 ppm のリモネンと、10 ~ 200 ppm の特定香氣成分とを含有する例 1 ~ 4 の飲料では、高い総合評価が得られた。特に、特定香氣成分の含有量が 15 ~ 160 ppm である例 1 ~ 3 の飲料では、味のバランスが良いとのコメントが得られ、より高い総合評価が得られた。一方、特定香氣成分の含有量が 200 ppm を超える例 6 の飲料では、味のボリュームが強くなりすぎ、総合的なおいしさが損なわれた。

10

【0019】

（実験例 2）

表 2 に示される処方に従い、原料用アルコール（エタノール 95%）に、りんご果実酒、クエン酸、果糖ブドウ糖液糖、香料（レモン香料）及び炭酸水を加え、例 7 乃至 11 に係る飲料を得た。実験例と同様に、飲料中に含まれるリモネンは、香料由来である。

また、りんご果実酒としては、特定香氣成分を含有するものを使用し、飲料中の特定香氣成分の含有量が表 2 に記載された値になるように、りんご果実酒の使用量を調整した。尚、例 11 に係る飲料については、原料用アルコールを使用しなかった。

得られた飲料について、5 名の専門パネルによる官能検査を行い、香りの複雑さ、味わいのコク、後味の余韻、及び総合評価をそれぞれ評価した。各項目において、実験例 1 で用いた例 5 の飲料の値を 3 として、1 ~ 5 の 5 段階で評価を行い、複数の専門パネルの平均値を結果とした。

20

尚、後味の余韻は、値が大きいほど、後味の余韻が大きいことを示す。

官能評価の結果を、表 2 に示す。尚、専門パネルにより得られたコメントも併せて表 2 に示されている。

【表 2】

|              | 実施例               |   |                     |  |   |  |                          | 比較例  |
|--------------|-------------------|---|---------------------|--|---|--|--------------------------|------|
|              | 7                 | 8   | 9                   | 10   | 11  | 5  |                          |      |
| 処 方          | (A1) イソブタノール      | ppm   | 5.4                 | 10.7   | 16.1  | 21.5   | 26.9                     | 0    |
|              | (A2) イソアミルアルコール   | ppm   | 13.2                | 26.5   | 39.7  | 53.0   | 66.2                     | 0    |
|              | (A3) β-フェネチルアルコール | ppm   | 0.9                 | 1.8  | 2.7   | 3.6  | 4.5                      | 0    |
|              | (A4) 酢酸エチル        | ppm   | 5.7                 | 11.4   | 17.1  | 22.8   | 28.5                     | 0    |
|              | (A5) 酢酸イソアミル      | ppm   | 0.3                 | 0.7  | 1.0   | 1.3  | 1.6                      | 0    |
|              | (A6) カプロン酸エチル     | ppm   | 0.09                | 0.19   | 0.28  | 0.37   | 0.47                     | 0    |
|              | (A7) カプリル酸エチル     | ppm   | 0.05                | 0.10   | 0.16  | 0.21   | 0.26                     | 0    |
|              | (B) リモネン          | ppm   | 60                  | 60   | 60  | 60   | 60                       | 60   |
|              | クエン酸              | g   | 1.8                 | 1.4  | 1.0   | 0.6  | 0.2                      | 2.2  |
|              | 果糖ブドウ糖液糖          | g   | 20                  | 20   | 20  | 20   | 20                       | 20   |
|              | 香料                | g   | 1.2                 | 1.2  | 1.2   | 1.2  | 1.2                      | 1.2  |
|              | 95%エタノール          | mL  | 52                  | 39   | 26  | 13   | 0                        | 65   |
|              | りんご果実酒            | mL  | 127                 | 253  | 380   | 507  | 633                      | 0    |
|              | 炭酸水               | mL  | ハランス                | ハランス   | ハランス  | ハランス   | ハランス                     | ハランス |
| (A1)~(A7)の合計 | ppm               | 25.7  | 51.4                | 77.0   | 102.8   | 128.4  | 0.0                      |      |
| 合計           | mL                | 1000  | 1000                | 1000   | 1000  | 1000   | 1000                     |      |
| アルコール含量      |                   | 6.2   | 6.2                 | 6.2  | 6.2   | 6.2  | 6.2                      |      |
| 総酸度          | g/L               | 2.2   | 2.2                 | 2.2  | 2.2   | 2.2  | 2.2                      |      |
| 香りの複雑さ       |                   | 3.8   | 4.0                 | 4.8  | 5.0   | 5.0  | 3.0                      |      |
| 味わいのコク       |                   | 4.0   | 4.2                 | 5.0  | 5.0   | 5.0  | 3.0                      |      |
| 後味の余韻        |                   | 3.6   | 4.2                 | 4.8  | 5.0   | 5.0  | 3.0                      |      |
| 総合評価         |                   | 4.0   | 4.5                 | 5.0  | 4.0   | 3.5  | 3.0                      |      |
| コメント         |                   | トッブ香複雑、レモン、酸味、キシ、はちみつ、カラメル、フロラー、石鹸、前よりの味ポリウム、 | レモン、酸味、キシ、はちみつ、カラメル | レモン、酸味、フラット、はちみつ、カラメル、甘い香り強い、複雑味とココ、味のポリウム多い | 香り・味バランスよい、レモン、はちみつ2、ココ、マイルド、カラメル、甘い香り強い、味のポリウム多い | カラメル臭、紅茶、レモンテイ、レモン、はちみつ2、ココ、マイルド、カラメル、香り強い、甘い味のまとまりよい、味のポリウム多い | レモン、酸味、キシ、アルコール味、後ろに酸味残る |      |

10

20

30

40

【0020】

表 2 に示されるように、リンゴ果実酒の使用により特定香気成分を飲料に含有させた場

50

合であっても、特定香気成分の含有量を増やすに従い、香りの複雑さ、味わいのコク、及び後味の余韻が増大する傾向にあった。そして、5～150ppmのリモネンと10～200ppmの特定香気成分とを併用した例7～11の飲料では、例5の飲料よりも高い総合評価が得られた。

---

フロントページの続き

- (74)代理人 100123777  
弁理士 市川 さつき
- (74)代理人 100111796  
弁理士 服部 博信
- (74)代理人 100193493  
弁理士 藤原 健史
- (72)発明者 洞口 健一  
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
- (72)発明者 中島 浩二  
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
- (72)発明者 水谷 浩一  
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
- Fターム(参考) 4B115 MA03 MA04