

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第6459131号
(P6459131)

(45) 発行日 平成31年1月30日 (2019. 1. 30)

(24) 登録日 平成31年1月11日 (2019. 1. 11)

(51) Int. Cl.	F 1
A 2 3 F 3/34 (2006. 01)	A 2 3 F 3/34
A 2 3 F 5/14 (2006. 01)	A 2 3 F 5/14
A 2 3 F 5/24 (2006. 01)	A 2 3 F 5/24

請求項の数 10 (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2016-156558 (P2016-156558)	(73) 特許権者	714000987
(22) 出願日	平成28年8月9日 (2016. 8. 9)		神野 弘康
(65) 公開番号	特開2018-23300 (P2018-23300A)		北海道札幌市北区新琴似 1 0 条 7 丁目 1 番
(43) 公開日	平成30年2月15日 (2018. 2. 15)		1 号
審査請求日	平成30年2月6日 (2018. 2. 6)	(74) 代理人	110002480
			特許業務法人 I P アシスト特許事務所
		(74) 代理人	100113332
			弁理士 一入 章夫
		(74) 代理人	100160037
			弁理士 金子 真紀
		(72) 発明者	神野 弘康
			北海道札幌市北区新琴似 1 0 条 7 丁目 1 番
			1 号
		審査官	川口 裕美子

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 茶抽出用組成物

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 1 0 ～ 2 0 重量部を含有する、茶抽出用組成物。

【請求項 2】

乾燥生姜が乾姜である、請求項 1 に記載の茶抽出用組成物。

【請求項 3】

珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、請求項 1 又は 2 に記載の茶抽出用組成物。

【請求項 4】

乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 1 0 ～ 2 0 重量部を含有する組成物が封入されている茶抽出用包装物であって、組成物 1 g あたり 6 0 ～ 1 4 0 m L の水を用いて茶が抽出されるように組成物の封入量が調節されている、前記茶抽出用包装物。

【請求項 5】

乾燥生姜が乾姜である、請求項 4 に記載の茶抽出用包装物。

【請求項 6】

珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、請求項 4 又は 5 に記載の茶抽出用包装物。

【請求項 7】

乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 1 0 ～ 2 0 重量部を含有する組

10

20

成物から、組成物 1 g あたり 60～140 mL の水を用いて茶を抽出する工程を含む、茶飲料の製造方法。

【請求項 8】

乾燥生姜が乾姜である、請求項 7 に記載の製造方法。

【請求項 9】

珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、請求項 7 又は 8 に記載の製造方法。

【請求項 10】

抽出する工程が、冷水～常温の水を用いて 3 時間以上抽出する工程又は 85℃以上の熱水を用いて 1～10 分間抽出する工程である、請求項 7～9 のいずれかに記載の製造方法。

10

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、生姜及び珈琲豆を素材とする茶抽出用組成物、及びこれを利用して製造される新しい飲料に関する。

【背景技術】

【0002】

飲料としての茶は、一般的にはツバキ科の植物であるチャノキの葉や茎、特にそれらの乾燥粉末に水又は湯を加えて得られる飲料を指すが、チャノキ以外の植物を素材とした飲料も茶として認められ、商業的にも流通している。以下、飲料としての茶を本明細書では単に茶又は茶飲料と表すこととする。

20

【0003】

チャノキ以外の植物を素材とした茶飲料の代表的な例は、麦茶、ハトムギ茶、熊笹茶、竹茶、そば茶、甜茶、ドクダミ茶、マテ茶、昆布茶などが挙げられるが、その他多種多様な植物を素材とした茶飲料が存在する。チャノキ以外の植物を利用した茶飲料は、中国では茶外茶と表されることがある。

【0004】

茶飲料には、本来的に嗜好性が求められるが、近年の健康指向の高まりから、天然素材を利用した飲食品の保健作用にも期待が寄せられている。そのため、食経験があり、その保健作用が認知され、かつ独特の風味を有する植物は、茶飲料用の素材としても有用であり得る。

30

【0005】

生姜は、独特の辛味と芳香及び種々の保健作用を有するために、香辛料や調味料としてあるいは生薬として広く使用されている。生姜の保健作用で特に注目されているのが体を温めて発汗を促す作用であり、風邪の引き始めや体が冷えたとき等に生姜を摂ることは日常的に行われている。

【0006】

また、生姜独特の風味を好む者の間では、ジンジャーティーやジンジャーコーヒーなどのように、元々の飲料の風味に生姜の独特の風味を加えた嗜好性飲料が好まれている。一方、生姜独特の風味を好まない人も少なくなく、塩基性アミノ酸を有効成分とする生姜含有飲料の風味改善剤など、生姜の風味を抑制する手段も模索されている（例えば、特許文献 1 など）。

40

【先行技術文献】

【特許文献】

【0007】

【特許文献 1】特開 2013-90603 号公報

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

50

【0008】

本発明は、嗜好性の高い、新たな茶飲料を提供することを目的とするものである。

【課題を解決するための手段】

【0009】

本発明者らは、生姜と珈琲豆とを特定の比率で配合することで、これまでにない新たな風味を有する茶飲料を製造することができることを見出し、下記の各発明を完成させた。

【0010】

(1) 乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 10～20 重量部を含有する、茶抽出用組成物。

(2) 乾燥生姜が乾姜である、(1) に記載の茶抽出用組成物。

10

(3) 珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、(1) 又は(2) に記載の茶抽出用組成物。

(4) 乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 10～20 重量部を含有する組成物が封入されている茶抽出用包装物であって、組成物 1 g あたり 60～140 mL の水を用いて茶が抽出されるように組成物の封入量が調節されている、前記茶抽出用包装物。

(5) 乾燥生姜が乾姜である、(4) に記載の茶抽出用包装物。

(6) 珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、(4) 又は(5) に記載の茶抽出用包装物。

(7) 乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 10～20 重量部を含有する組成物から、組成物 1 g あたり 60～140 mL の水を用いて茶を抽出する工程を含む、茶飲料の製造方法。

20

(8) 乾燥生姜が乾姜である、(7) に記載の製造方法。

(9) 珈琲豆の粉が細挽き粉又は極細挽き粉である、(7) 又は(8) に記載の製造方法。

(10) 抽出する工程が、冷水～常温の水を用いて 3 時間以上抽出する工程又は 85℃ 以上の熱水を用いて 1～10 分間抽出する工程である、(7)～(9) のいずれかに記載の製造方法。

【発明の効果】

【0011】

30

本発明によれば、独特の焙煎の色・香りと、爽やかでライトな飲み心地と、飲んだ後のほのかな刺激感を楽しむことのできる、新しい風味を有する嗜好性の高い茶飲料を提供することができる。また本発明によると、生姜の風味が苦手な者であっても、飲んだときに体が温まる効果を体感することができる茶飲料を提供することができる。

【発明を実施するための形態】

【0012】

本発明の第 1 の態様は、乾燥生姜の粉碎物 1 重量部に対して焙煎した珈琲豆の粉 10～20 重量部を含有する、茶抽出用組成物に関する。

【0013】

生姜の産地、大きさには特に制限はなく、食用として一般に流通している根生姜を使用することができるが、乾姜すなわち湯通しした又は蒸した後に乾燥させた生姜の使用が好ましい。特に、蒸した後にさらにオーブンで加熱処理して乾燥させることで得られる乾姜の使用が好ましい。

40

【0014】

乾燥生姜の粉碎物（以下、単に生姜粉碎物と表す）は、根生姜を任意の方法で乾燥させ粉碎したものである。コルク皮は除かれることが好ましい。乾燥は、天日干し、熱風乾燥、オーブン乾燥その他いずれの方法であってもよく、粉碎したものが湿らない程度に乾燥させればよい。また粉碎は、茶漉し、不織布又はペーパーフィルターその他を用いて茶を抽出するに適した細かさに粉碎すればよいが、市販の片栗粉程度の細かさに粉碎することが好ましい。本発明で使用される生姜粉碎物は、例えば一般的な調理用ミキサー、フード

50

プロセッサー、すり鉢などを用いて調製することができる。

【0015】

焙煎した珈琲豆の粉（以下、単に珈琲粉と表す）は、適当な条件で焙煎した珈琲豆を挽いて得られる粉である。焙煎の程度は一般に浅煎り、中煎り、深煎りに大別され、それぞれさらに細かく分類されるが、本発明における焙煎は中煎りから深煎りであればよい。また珈琲豆の挽き方は、一般に極細挽き、細挽き、中挽き、粗挽き、極粗挽きなどに分類されるが、このうち本発明に使用される珈琲粉は、細挽き又は極細挽きしたものであることが好ましい。本発明で使用される珈琲豆は、例えば一般的なコーヒーミルを用いて調製することができる。

【0016】

第1の態様の茶抽出用組成物は、生姜粉碎物1重量部に対して珈琲粉10～20重量部を実質的に均一になるように混合することによって調製することができる。茶抽出用組成物は、生姜粉碎物及び珈琲粉の他に、茶飲料の抽出を妨げたり又は不快な味や臭いを生じさせない限り、酸化防止剤その他の任意の成分を含んでもよい。

【0017】

茶抽出用組成物は、水を用いて茶飲料を抽出するために用いられる。茶抽出用組成物は、浸漬法による抽出、すなわちフレンチプレス、サイフォンなどを用いた抽出、又は緑茶若しくは紅茶を入れる際に使用する急須、茶漉しなどを用いた抽出に供することができ、ティーバッグ、不織布その他の包装袋に封入された形態で抽出に供することがより好ましい。茶抽出の際の組成物の使用量及び抽出方法については、第2及び第3の態様において説明する。

【0018】

本発明の第2の態様は、生姜粉碎物1重量部に対して珈琲粉10～20重量部を含有する組成物が封入されている茶抽出用包装物であって、組成物1gあたり60～140mLの水を用いて茶が抽出されるように組成物の封入量が調節されている、前記茶抽出用包装物に関する。すなわち、第2の態様にかかる茶抽出用包装物は、前記第1の態様にかかる組成物がティーバッグ、不織布その他の茶抽出用の包装袋に封入されているものである。

【0019】

包装袋は、茶飲料の抽出に適し、かつ生姜粉碎物及び珈琲粉が漏れ出たり目詰まりしたりしない程度の目地のものを利用すればよい。材質は紙、不織布、ポリエステル又はナイロン等の化繊いずれでもよく、また形状もティーバッグ、ドリップバッグ、ふうせんバッグ、テトラバッグ、平バッグその他のいずれでもよい。

【0020】

組成物の封入量は、組成物1gから60～140mLの水を用いて茶が抽出されるように調節される。例えば、一般的なティーカップ1杯の容量に相当する200mLの茶の抽出に1つのテトラバッグ（例として寸法58mm×70mmのもの）を使用するときは、組成物の封入量は1バッグ当たり1.4g～3.4gとなるように調節される。また、ティーボトル1本の容量に相当する1Lの茶の抽出に1つの平バッグ（例として寸法50mm×90mmのもの）を使用するときは、組成物の封入量は1バッグ当たり7.1g～16.7gとなるように調節される。なお、上記の各例で2つの包装物を使用して茶を抽出するように包装物を用意するときは、1包装物当たりの封入量は上記の半分になればよい。

【0021】

このように、本発明にかかる茶抽出用組成物及びこれを封入した包装物は、組成物1gから60～140mLの水を用いて茶を抽出するという条件の下で使用されることが推奨される。この抽出条件は、本発明の第3の態様においてより詳細に説明する。

【0022】

本発明の第3の態様は、生姜粉碎物1重量部に対して珈琲粉10～20重量部を含有する組成物から、組成物1gから60～140mLの水を用いて茶を抽出する工程を含む、茶飲料の製造方法に関する。

【0023】

生姜粉碎物、珈琲粉及びそれらを含有する組成物は先に説明したとおりであり、またこの組成物はティーバッグ、不織布その他の茶抽出用の包装袋に封入されていることが好ましい。

【0024】

抽出は、組成物1 gから60～140 mLの水を用いて行い、特に冷水～常温の水を用いて3時間以上又は85℃以上の熱水を用いて1～10分間行うことが好ましい。

【0025】

第3の態様にかかる方法の例としては、生姜粉碎物1重量部に対して珈琲粉10～20重量部を実質的に均一になるように混合した組成物の1.4 g～3.4 gを58 mm×70 mmのテトラバッグに封入して包装物を用意し、これを適当な大きさのマグカップに入れ、95℃の熱水200 mLを注ぎ入れて1～2分置くことで、茶飲料を製造することができる。

10

【0026】

第3の態様にかかる方法の別の例としては、生姜粉碎物1重量部に対して珈琲粉10～20重量部を実質的に均一になるように混合した組成物の7.1 g～16.7 gを50 mm×90 mmの平バッグに封入して包装物を用意し、これを1 L用のプラスチック製ティーボトルに入れ、1 Lの室温の水を注ぎ入れた後、冷蔵庫に3～5時間置くことで、茶飲料を製造することができる。

【0027】

20

本発明の第1の態様である茶抽出用組成物又は第2の態様である包装物を使用して得られる茶飲料、ならびに第3の態様によって製造される茶飲料は、生姜及び珈琲を素材として含みながらも、素材固有の風味を容易には感じ取ることができず、代わりに独特の焙煎の色・香りと、爽やかでライトな飲み心地と、飲んだ後のほのかな刺激感を楽しむことができる、新しい風味を有する茶飲料である。以前からジンジャーコーヒーと一般に称される飲料が知られており、様々なレシピも提案されているが、それらは名称の通りの生姜の風味を有する珈琲である。本発明の茶飲料は、そのようなジンジャーコーヒーとは一線を画する、これまでにない「味覚」「嗅覚」「視覚」で感じられる新たな茶飲料であり、珈琲が苦手な者、生姜の風味が苦手な者であっても、本発明の茶飲料を気軽かつ大量に楽しむことができる。さらに、本発明の茶飲料は、他の飲食物との相性がよく、和食、洋食といった食事の種類を問わず食事の際に一緒に摂ることができ、また間食時の飲料としても気軽に楽しむことができる。

30

【0028】

また本発明にかかる茶飲料は、飲んだときに体が温まる効果を体感することができる飲料である。本発明にかかる茶飲料は、上記の通り生姜独特の風味を容易には感じ取ることができないが、生姜の効能と言われている体の温め効果を有していることが、試飲者によって確認されている。

【0029】

このように、本発明は、独特の風味を楽しむことができ、また有益な保健作用を伴った、新しい嗜好性飲料を提供するものである。

40

【実施例】

【0030】

<実施例1>

1) 市販の国産根生姜を1～2 mmの薄さにスライスしたものを蒸し器に入れ、30分ほど黒色になるまで蒸した後、100℃のオーブンで1時間ほど加熱して、乾姜を得た。冷ました乾姜を家庭用ミキサーにかけて粉碎することで、生姜粉碎物を調製した。また、ハイローストに焙煎した珈琲豆を業務用の電動コーヒーミルを用いて極細挽きにして、珈琲粉を調製した。生姜粉碎物10 gと珈琲粉200 gをミキサーに入れて軽く攪拌することで、茶抽出用組成物を得た。

【0031】

50

2) 1) で調製した茶抽出用組成物 2 g を 58 mm × 70 mm のティーバッグ 1 袋に入れて封をして、茶抽出用包装物としてティーバッグを製造した。ティーバッグ 1 袋をマグカップに入れ、95℃の熱湯 200 mL を注いで 1 分間置いて、茶飲料を製造した。

【0032】

3) 1) で調製した茶抽出用組成物 10 g を 50 mm × 90 mm の不織布バッグに入れて封をして、茶抽出用包装物として不織布バッグを製造した。不織布バッグを 1 L 用のプラスチック製ティーボトルに入れ、1 L の水を足した後、ボトルごと冷蔵庫内に移し、4 時間水出し抽出して、茶飲料を製造した。

【0033】

< 試験例 >

10

延べ 24 名のパネルに実施例 1 の 2) のティーバッグを用いて茶飲料を調製してもらい、さらに実際に飲んでもらった後に、表 1 に挙げた各項目について飲んだ後の感覚として該当すると思われるものを数の制限なく選択させた。

【0034】

【表 1】

評価項目	人数 (名)
手足が温まる	5
体が温まる	21
生姜が気にならない	21
美味しく飲める	19
何杯も飲める	18
香りがいい	10
手軽に飲める	18
汗をかく	1
利尿作用がある	2
血行が良くなる	6

20

30

【0035】

また、上記の評価の後、素材として生姜破碎物及び珈琲豆を使用していることを告げた上で、「珈琲が苦手な者にも勧められる」及び「生姜が苦手な者にも勧められる」について質問したところ、前者では 17 名、後者は 14 名が該当すると回答した。

【0036】

また、自由記述で上記項目以外で気がついた点を挙げてもらったところ、「のどが爽やか」、「喉がスースーする」、「珈琲より優しくて飲みやすい」、「胃に優しい」などの評価が複数のパネルから得られた。

【0037】

実施例 1 の 1) で調製した茶抽出用組成物を 1.4 g 又は 3.4 g 用いて、実施例 1 の 2) と同様の手順で茶飲料を製造した。いずれの茶飲料も実施例 1 の 2) で調製した茶飲料と同様の官能的評価を得た。

40

【0038】

< 比較例 >

表 2 に記載の重量比の生姜粉碎物と珈琲粉をミキサーに入れて混合して組成物を調製し、実施例 1 の 2) と同様の手順で飲料を製造した。この飲料を 5 名のパネルに試飲させ、自由記述で風味に関する評価をさせた。その結果を表 2 に示す。生姜粉碎物と珈琲粉の重量比が 1 : 10 である本発明の茶飲料に比べ、1 : 4 の飲料及び 1 : 7 の飲料は生姜感が強すぎ、1 : 30 の飲料及び 1 : 40 の飲料は珈琲感が強すぎるという結果であり、これらはいずれも茶飲料としての官能特性を有していなかった。

50

【表 2】

生姜粉碎物：珈琲粉 (重量比)	評価結果
1 : 4	鼻腔内がヒリヒリする、辛みを強く感じる。喉にも刺激が強い。生姜の苦手な人には抵抗がある。
1 : 7	鼻腔内がヒリヒリする、辛みを強く感じる。生姜を強く感じる。
1 : 3 0	コーヒーの味わいが強い、色はよく出るが、アメリカンコーヒー的。生姜感は薄い
1 : 4 0	お茶の感覚がなくなる。コーヒー感が非常に強い。
1 : 1 0	濃いめにも感じるが、バランスの良い味わい。

フロントページの続き

(56)参考文献 特開平7-143850 (JP, A)
特開平7-274835 (JP, A)
Food Chemistry, 2015年, Vol.166, 261-269

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
A23F 5/00
JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII)
Caplus/FSTA/WPIDS (STN)