

(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
2020年6月11日(11.06.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/116628 A1

- (51) 国際特許分類:
A23F 3/16 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2019/047868
- (22) 国際出願日: 2019年12月6日(06.12.2019)
- (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 2018-230340 2018年12月7日(07.12.2018) JP
- (71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 朝見 陽次(ASAMI Yoji); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 大栗 弾宏(OHKURI Tadahiro); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 藤江 彬子(FUJIE Akiko); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 長尾 浩二(NAGAO Koji); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 横尾 芳明(YOKOO Yoshiaki); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町13-2 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 Tokyo (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, 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, 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, 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:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: TEA BEVERAGE IN WHICH QUALITY OF TASTE RESULTING FROM SUGARS AND SWEETENERS IS IMPROVED

(54) 発明の名称: 糖および甘味料の呈する味質が改善した茶飲料

(57) Abstract: The present invention relates to a tea beverage that contains (a) an amount of a natural sugar corresponding to a sweetness intensity X1, (b) an amount of a high-sweetness sweetener corresponding to a sweetness intensity X2, (c) less than 50 mg of sodium per 100 ml of said tea beverage, and (d) 0.1-32 mg of potassium per 100 ml and/or 0.1-32 mg of calcium per 100 ml of said tea beverage. The high-sweetness sweetener includes at least one high-sweetness sweetener b1 selected from the group consisting of rebaudioside M, rebaudioside D, rebaudioside N, rebaudioside O, rebaudioside E, a *Siraitia grosvenorii* extract, mogroside V, and thaumatin. The tea beverage satisfies $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$.

(57) 要約: 本発明は、(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、(b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および(d) 0.1~32mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~32mg/100mlのカルシウムを含み、前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b1を含み、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料に関する。

WO 2020/116628 A1

明 細 書

発明の名称：糖および甘味料の呈する味質が改善した茶飲料

技術分野

[0001] 本発明は、糖および甘味料の呈する味質が改善した茶飲料、ならびに当該茶飲料の製造方法に関する。

背景技術

[0002] ヒトは五種の感覚器官を有しており、味覚はヒトの感覚器官の一つである。味を受容する味覚受容器は味蕾と呼ばれ、舌の先端を中心に広い範囲で存在する茸状乳頭と、舌の奥の限定された範囲に存在する有郭乳頭、葉状乳頭に存在している。味蕾は細長い味細胞と呼ばれる細胞と、基底細胞から構成される細胞集合体である。味細胞は微線毛を舌面に向かって出し、細胞底部では味蕾に侵入する味神経線維とシナプスを作り、我々が普段感じている味を、味覚情報として味神経を経て脳に送られ認知する。甘味の味覚受容体はT1R2およびT1R3が知られている。T1R2およびT1R3はヘテロ二量体を形成することが報告されている（非特許文献1～3）。

[0003] 味覚についての研究は様々行われているが、未だに判明していないことが多い分野である。日常我々が経験する食物の味は種々あるが、おいしい食物と思われるものは各種の味が適当に混合され、それらがよく調和されているものである。食物の味は単独で味わわれることもあるが、種々の味の混合味として味わわれることが多く、各種の味は互に関連し合っている。

[0004] 一方、近年では茶飲料を含む飲食品に対し、良好な味質に加え低カロリーが求められるようになってきた。これは肥満や糖尿病などの成人病が問題視されることとかわりがある。

しかしながら、低カロリー飲食品にするためには天然糖使用量を低く抑える必要があり、この点が低カロリーかつ良好な味質を呈する飲食品を提供する際の障害となっている。

[0005] 味の相互作用のひとつである対比効果の例として、お汁粉に食塩を添加す

ると甘味が増す現象が古くから知られている。この現象に着目して塩味と甘味との相互作用について報告した例は存在するが、甘味と塩味との相互作用にはある程度強い甘味（15%溶液）とある程度濃い塩濃度（0.1~0.2%）を要すると結論付けられている（非特許文献4）。

[0006] また、天然糖に代えて低カロリーなレバウジオシド A (Rebaudioside A) 等の高甘味度甘味料を用いることにより甘味を呈する飲食品の開発もなされているが、高甘味度甘味料の呈する甘さは独特の後引きがあり、これが良好な味覚の提供を妨げている。

先行技術文献

非特許文献

[0007] 非特許文献1 : Zhao G. Q., Zhang Y., Hoon M. A., Chandrashekar J., Erlebach I., Ryba N. J. P., and Zuker C. S., Cell, 2003, Vol. 115, 255-266

非特許文献2 : Li X, Staszewski L, Xu H, Durick K, Zoller M, Adler E., Proc Natl Acad Sci U S A. 2002, 99(7), 4692-4696.

非特許文献3 : Fernstrom J. D., Munger S. D., Scalfani A., de Araujo I. E., Roberts A., and Molinary S., J. Nutr. 2012. Vol. 142: 1134S-1141 S

非特許文献4 : Ayumi Uchida, Nao Takagi, Rieko Horikiri, Miho Matsue, Yumiko Uchiyama and Masashi Omori, 大妻女子大学家政系研究紀要 - 第49号 (2013.3)

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0008] 適度な甘味強度を呈し、茶飲料の天然糖使用量を低く抑えつつ糖および甘味料の呈する味質を良好に改善する方法の開発が待たれている。

課題を解決するための手段

[0009] 本発明者らは天然糖だけではなく、特定の高甘味度甘味料を配合させ、か

つ低濃度のナトリウムならびに低濃度のカリウムおよび／またはカルシウムを添加させることにより天然糖と特定の高甘味度甘味料の併用に基づく甘味を増大させ、かつ、味質を改善させることに初めて成功した。特定の量のナトリウムに加え、特定量のカリウムおよび／またはカルシウムを添加することで味質の改善効果が相乗的に向上することは予想外のことであった。

[0010] 即ち、本発明は、以下のとおりである。

[1]

(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および

(d) 0.1～52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1～52mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b1を含み、

$0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。

[2]

ナトリウム含有量が7mg/100ml以上40mg/100ml未満である、[1]に記載の茶飲料。

[3]

0.1～32mg/100mlのカリウムおよび／または0.1～32mg/100mlのカルシウムを含む、[1]または[2]に記載の茶飲料。

[4]

エネルギーが50Kcal/100ml以下である、[1]～[3]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[5]

X 1 が0.1～5.9である、[1]～[4]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[6]

ポリフェノールを200～600ppm含む、[1]～[5]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[7]

カテキンを200～600ppm含む、[6]に記載の茶飲料。

[8]

前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトースおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、[1]～[7]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[9]

前記高甘味度甘味料 b 1 は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、[1]～[8]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[10]

前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[1]～[9]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[11]

前記カリウムは、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウ

ム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルビキシンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[1]～[10]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[12]

前記カルシウムは、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[1]～[11]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[13]

17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウムを含み、10～21mg/100mlのカリウムおよび／または10～22mg/100mlのカルシウムを含み、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつX1+X2が6以上である、[1]～[12]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[14]

容器詰めされている、[1]～[13]のいずれか一項に記載の茶飲料。

[15]

原材料に対し

(i) (a) 甘味強度X1の量の天然糖および (b) 甘味強度X2の量の高甘味度甘味料を添加する工程と、

(ii) (c) 茶飲料に含まれるナトリウム含有量が50mg/100ml未満となるように、ナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカリウムを添加する工程および/または飲料中のカルシウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカルシウムを添加する工程と、

を含み、

前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b1を含み、

$0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料を製造する方法。

[16]

前記茶飲料においてナトリウム含有量が7mg/100ml以上40mg/100ml未満である、[15]に記載の方法。

[17]

前記茶飲料が、0.1~32mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~32mg/100mlのカルシウムを含む、[15]または[16]に記載の方法。

[18]

前記茶飲料のエネルギーが50Kcal/100ml以下である、[15]~[17]のいずれか一項に記載の方法。

[19]

X1が0.1~5.9である、[15]~[18]のいずれか一項に記載の方法。

[20]

前記茶飲料がポリフェノールを200~600ppm含む、[15]~[19]のいずれか一項に記載の方法。

[21]

前記茶飲料がカテキンを200~600ppm含む、[20]に記載の方法。

[22]

前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトースおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、[15]~[21]のいずれか一項に記載の方法。

[23]

前記高甘味度甘味料b 1は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、[15]~[22]のいずれか一項に記載の方法。

[24]

前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[15]~[23]のいずれか一項に記載の方法。

[25]

前記カリウムは、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルビキシンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素

カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[15]～[24]のいずれか一項に記載の方法。

[26]

前記カルシウムは、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、[15]～[25]のいずれか一項に記載の方法。

[27]

前記茶飲料が、17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウムを含み、10～21mg/100mlのカリウムおよび／または10～22mg/100mlのカルシウムを含み、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつX1+X2が6以上である、[15]～[26]のいずれか一項に記載の方法。

[28]

Camellia sinensisの茶葉を使用する、[15]～[27]のいずれか一項に記載の方法。

[29]

- (a) 甘味強度X4相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度X5相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 500mg/100ml未満のナトリウム、ならびに
- (d) 1～520mg/100mlのカリウムおよび／または1～520mg/100mlのカルシウム

ム

を含み、

($X4 + X5$) ≤ 200 である、[1]に記載の茶飲料を提供するための濃縮物。

[30]

茶飲料に

(a) 甘味強度 $X1$ 相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度 $X2$ 相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、ならびに

(d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~52mg/100mlのカルシ

ウム

を含有させることを特徴とする、茶飲料の甘味増強方法。

発明の効果

[0011] 本発明の方法により、天然糖および高甘味度甘味料の使用量の増加により得られるような単純な甘味ではなく、茶飲料の甘味を増大し、良好な味質を呈する方法が提供される。また、本発明の方法により、糖および甘味料の使用量のコントロール以外の手段によって甘味が増大された良好な味質を呈する茶飲料が提供される。

発明を実施するための形態

[0012] 以下、本発明を詳細に説明する。以下の実施の形態は、本発明を説明するための例示であり、本発明をこの実施の形態のみに限定する趣旨ではない。本発明は、その要旨を逸脱しない限り、様々な形態で実施をすることができる。

なお、本明細書において引用した全ての文献、および公開公報、特許公報その他の特許文献は、参照として本明細書に組み込むものとする。

本明細書において、例えば、「A成分の含有量がXmg/100mlである」との記載は、「飲料100mlに対して、A成分がXmg含まれている」ことを意味する。また、例えば、「B成分の含有量がYppmである」との記載は、「飲料の全量(100質量%)に対して、B成分がYppm含まれている」ことを意味する。

。

[0013] 1. 天然糖および高甘味度甘味料の呈する味質が改善された茶飲料

本発明は、第1の態様として、以下の茶飲料（以下、「本発明の茶飲料」という）を提供する。

- (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 50mg/100ml未満のナトリウム、ならびに、
- (d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1~52mg/100mlのカルシウム

ウム

を含み、

前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドV (Mogroside V) およびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料 b 1 を含み、

$0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。

本発明の茶飲料は、前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度X3の甘味を呈する。

[0014] つまり、本発明の茶飲料において、甘味を呈する成分は、(a) 特定の量の所定の天然糖および (b) 特定の量の所定の高甘味度甘味料である。本発明の茶飲料が呈する甘味は、計算上は、成分(a)を茶飲料に添加したときの甘味強度と成分(b)を茶飲料に添加したときの甘味強度の合計値となるはずである。しかしながら、低濃度ではあるが (c) ナトリウムならびに (d) カリウムおよび／またはカルシウムが茶飲料中に存在するために、(a) 前記天然糖および (b) 高甘味度甘味料が呈する甘味が増大され、本発明の茶飲料は、単なる甘味強度の合計を超える甘みを奏する。本発明はこれら成分 (a) ~ (d) に加えて、乳分、酸味料、香料、エキス等の追加の成分を含み得ることを意味する。しかしながら、本発明の茶飲料は、成分(a)(b)以外の甘味成分を甘味料として含むものではない。

[0015] さらに本発明の好ましい態様による茶飲料では、甘味の増大以外にも味質の改善効果が奏される。例えば、本発明の一態様による茶飲料では、フレーバーの強さおよび雑味（苦み、渋味等）の抑制の少なくとも1つが改善されることが好ましい。なお、フレーバー（香味）が引き出される効果は、官能評価だけでなく、ガスクロマトグラフィーによる揮発した香氣成分の量の分析によっても確認することができる。また、本発明の一態様において、Naの代わりにKおよび／またはCaの添加量を増やすことで、塩味の増加を抑えつつ、茶飲料の風味を改善することができる。

[0016] （茶飲料）

本願明細書において、茶飲料には、茶樹（学名：Camellia sinensis）から摘採した生葉を原料として製造される加工品が含まれる。あるいは、茶飲料には、麦茶、甘茶、ゴーヤ茶、コカ茶、ルイボス茶、マタタビ茶、蔓茶、ハトムギ茶、ゆず茶、ハニーブッシュ茶、陣皮茶、ドクダミ茶、熊笹茶、竹茶、ハーブ茶、昆布茶、梅昆布茶、マテ茶、そば茶、ハブ茶、甜茶、紫蘇茶、羅漢茶、椎茸茶等の茶外茶と呼ばれる、茶樹以外から採取した原料を用いて製造される加工品も含まれる。

[0017] 好適には、茶飲料は、茶樹（学名：Camellia sinensis）から摘採した生葉を原料として製造される加工品である。本発明に用いることのできる生葉は、茶樹の葉であればその品種、産地、栽培方法、茶期などは限定されない。

[0018] 茶樹の品種としては、例えば、やぶきた、ゆたかみどり、おくみどり、さやまかおり、かなやみどり、さえみどり、あさつゆ等を挙げることができる。産地としては、例えば、静岡、鹿児島、三重、熊本、福岡、京都、宮崎、埼玉等が挙げられる。栽培方法としては露地、かぶせ、玉露等を挙げることができる。茶期としては一番茶、二番茶、三番茶、四番茶、冬春秋番茶、刈番等を挙げることができる。

[0019] 茶樹の葉を用いて製造される茶飲料は、一般的には、摘みたての生葉を蒸気で加熱し乾燥して荒茶を得る工程、荒茶に火入れ、選別等の操作を行って仕上げ茶を得る工程、仕上げ茶を加温水などで抽出する抽出工程、抽出液から

抽出残渣を取り除く粗濾過工程、抽出液を冷却する冷却工程、抽出液から細かな固形分を取り除く濾過工程、抽出液に水や緑茶抽出物、酸化防止剤、pH調整剤などを加えて調合液を得る調合工程、調合液を殺菌する殺菌工程を含む。ただし、前記工程はあくまで一例であり、これに限定するものではなく、例えば、工程の順序を入れ替えたり、別工程を付加したり、一部工程を省略することもできる。付加されうる工程としては、例えば茶飲料が抹茶飲料である場合には、仕上げ茶を臼などで挽く工程が挙げられる。

[0020] また、生葉を半発酵させることにより得られる半発酵茶葉を用いることにより烏龍茶飲料を、発酵茶葉を用いることにより紅茶飲料を、不発酵茶である緑茶をカビ等の微生物によって発酵させた茶葉を用いることによりプーアル茶等の黒茶飲料を製造することができる。これらの製造に用いられる品種としては一般的なものを用いることができる。

[0021] 茶樹の葉由来の茶葉と、茶外茶用の茶葉を混合して使用してもよい。

[0022] 製造された緑茶、烏龍茶、紅茶、黒茶等は単独で茶飲料とすることもできるが、それぞれを適宜好適な比率で混合することにより混合茶飲料とすることもできる。さらに、これら茶葉抽出液により製造された茶飲料に、穀物類、香草類などの抽出液を添加して茶飲料とすることもできる。

[0023] 本発明の茶飲料は、ポリフェノールを含有することが好ましい。

[0024] ポリフェノールには、茶葉、茶外茶の葉、穀物類、香草類等の原料に由来するポリフェノール、または、必要に応じて食品添加物として添加されるポリフェノールが含まれる。例えばアントシアニン、レスベラトロール、イソフラボン、リグナン、ヘスペリジン、クルクミン、カテキン、タンニン、プロアントシアニン、ルチン、クロロゲン酸、エラグ酸、クマリン、プロシアニジン等が挙げられる。

[0025] ポリフェノールの含有量としては、茶飲料の全量（100質量%）に対して、200～600ppm、特に300～500ppmが好ましい。ポリフェノール含量の測定は、一般に知られているいずれの方法によって行うことができる。

[0026] ポリフェノールのうちカテキンの含有量としては、茶飲料の全量（100

質量%) に対して、200~600ppm、特に300~500ppmが好ましい。

[0027] (天然糖)

本発明において「天然糖」とは、 $C_m(H_2O)_n$ の一般式(ここでmとnは独立の自然数を表す)で表され、ヒトが消化可能なD体の炭水化物を含み、その例としてはグルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖(例えば、フラクトオリゴ糖、マルトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖等)、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトースおよびその組み合わせが挙げられる。

グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例としては、以下が挙げられる。具体的には、スクロースと異性化糖、スクロースとグルコース、スクロースとフルクトース、スクロースとマルトース、スクロースとオリゴ糖、スクロースと乳糖、異性化糖とオリゴ糖、スクロースとプシコース、スクロースと異性化糖とグルコース、スクロースと異性化糖とフルクトース、スクロースと異性化糖とマルトース、スクロースと異性化糖とオリゴ糖、スクロースと異性化糖とグルコースとオリゴ糖、スクロースとグルコースとフルクトースとオリゴ糖、グルコースとスクロースとフルクトースとマルトースとオリゴ糖と異性化糖と乳糖とタガトース、などの組み合わせが挙げられる。また、乳分由来の糖も、天然糖に含まれる。

[0028] 天然糖はエネルギーが多いため、天然糖の含有量を低減することで、茶飲料のエネルギー(カロリー)を大きく低減させることができる。本発明は天然糖の濃度を低く抑え、低エネルギー(すなわち低カロリー)でありながらも、天然糖、高甘味度甘味料、ナトリウム並びにカリウム及び/又はカルシウムの組み合わせにより、摂取した際に甘味が強く感じられる。したがって、天然糖の甘味強度X1の量とは、好ましくは50Kcal/100ml以下のエネルギーを提供する量である。本発明の茶飲料のエネルギーは、実施態様によって0~50Kcal/100ml、0~45Kcal/100ml、0~40Kcal/100ml、0~35Kcal/100ml、0~30Kcal/100ml、0~25Kcal/100ml、0~22Kcal/100ml、0~20Kcal/100ml、0~15Kc

al/100ml、0~10Kcal/100ml、0~5Kcal/100ml、5~50Kcal/100ml、5~45Kcal/100ml、5~40Kcal/100ml、5~35Kcal/100ml、5~30Kcal/100ml、5~25Kcal/100ml、5~20Kcal/100ml、5~15Kcal/100ml、5~10Kcal/100ml、10~50Kcal/100ml、10~45Kcal/100ml、10~40Kcal/100ml、10~35Kcal/100ml、10~30Kcal/100ml、10~25Kcal/100ml、10~20Kcal/100ml、10~15Kcal/100ml、15~50Kcal/100ml、15~45Kcal/100ml、15~40Kcal/100ml、15~35Kcal/100ml、15~30Kcal/100ml、15~25Kcal/100ml、15~20Kcal/100ml、20~50Kcal/100ml、20~45Kcal/100ml、20~40Kcal/100ml、20~35Kcal/100ml、20~30Kcal/100ml、20~25Kcal/100ml、25~50Kcal/100ml、25~45Kcal/100ml、25~40Kcal/100ml、25~35Kcal/100ml、25~30Kcal/100mlとなり得る。本発明の茶飲料のエネルギーはまた、実施態様によって、0~32Kcal/100ml、0~24Kcal/100ml、0~8Kcal/100ml、0~4Kcal/100ml、4~32Kcal/100ml、4~24Kcal/100ml、4~8Kcal/100ml、8~32Kcal/100ml、8~24Kcal/100ml、24~32Kcal/100mlであってよい。なお、乳分などのカロリーの高い成分を含む場合は、天然糖と乳分などの成分との合計のカロリーが50Kcal/100ml以下であることが好ましい。

[0029] また、「甘味強度X1」のX1は0~0.5、0~1.0、0~1.5、0~2.0、0~2.5、0~3.0、0~3.5、0~4.0、0~4.5、0~5.0、0~5.5、0~6.0、0~6.5、0~7.0、0~7.5、0~8.0、0~8.25、0~8.5、0~8.75、0~9.0、0~9.25、0~9.5、0~9.75、0~10.0、0.05~0.5、0.05~1.0、0.05~1.5、0.05~2.0、0.05~2.5、0.05~3.0、0.05~3.5、0.05~4.0、0.05~4.5、0.05~5.0、0.05~5.5、0.05~6.0、0.05~6.5、0.05~7.0、0.05~7.5、0.05~8.0、0.05~8.25、0.05~8.5、0.05~8.75、0.05~9.0、0.05~9.25、0.05~9.5、0.05~9.75、0.05~10.0、0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.1~5.5、0.1~5.9、0.1~6.0、0.1~6.5、0.1~7.0、0.1~7.5、0.1~8.0、0.1~8.25、0.1~8.5、0.1~8.75、0.1~9.0、0.1~9.25、0.1~9.5、0.1~9.75、0.1~10.0、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.

5、0.5~5.0、0.5~5.5、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.25、0.5~8.5、0.5~8.75、0.5~9.0、0.5~9.25、0.5~9.5、0.5~9.75、0.5~10.0、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.25、1.0~8.5、1.0~8.75、1.0~9.0、1.0~9.25、1.0~9.5、1.0~9.75、1.0~10.0、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.25、1.5~8.5、1.5~8.75、1.5~9.0、1.5~9.25、1.5~9.5、1.5~9.75、1.5~10.0、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.0~6.0、2.0~6.5、2.0~7.0、2.0~7.5、2.0~8.0、2.0~8.25、2.0~8.5、2.0~8.75、2.0~9.0、2.0~9.25、2.0~9.5、2.0~9.75、2.0~10.0、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、2.5~6.0、2.5~6.5、2.5~7.0、2.5~7.5、2.5~8.0、2.5~8.25、2.5~8.5、2.5~8.75、2.5~9.0、2.5~9.25、2.5~9.5、2.5~9.75、2.5~10.0でありうる。

[0030] X1はまた、0~10.5、0~11.0、0~11.5、0~12.0、0~12.5、0~13.0、0~13.5、0~14.0、0~14.5、0~15.0、0.05~10.5、0.05~11.0、0.05~11.5、0.05~12.0、0.05~12.5、0.05~13.0、0.05~13.5、0.05~14.0、0.05~14.5、0.05~15.0、0.1~10.5、0.1~11.0、0.1~11.5、0.1~12.0、0.1~12.5、0.1~13.0、0.1~13.5、0.1~14.0、0.1~14.5、0.1~15.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、0.5~12.0、0.5~12.5、0.5~13.0、0.5~13.5、0.5~14.0、0.5~14.5、0.5~15.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~12.5、1.0~13.0、1.0~13.5、1.0~14.0、1.0~14.5、1.0~15.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、1.5~12.0、1.5~12.5、1.5~13.0、1.5~13.5、1.5~14.0、1.5~14.5、1.5~15.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~12.5、2.0~13.0、2.0~13.5、2.0~14.0、2.0~14.5、2.0~15.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、2.5~12.0、2.5~12.5、2.5~13.0、2.5~13.5、2.5~14.0、2.5~14.5、2.5~15.0でありうる。

天然糖の甘味強度X1相当の量とは、本発明の茶飲料と同等体積の20℃の水に天然糖を溶かした条件で甘味強度X1の甘味を呈する量（濃度）をいう。

[0031] ここで甘味強度とは、物質の呈する甘味を意味する。例えば、単位濃度Brix1あたりにスクロースの呈する甘味強度を甘味度1と定めた場合、グルコースの甘味度は0.6~0.7（中心値0.65）となる。この甘味度にグルコースの濃度Brix値を乗じて得られる数値がグルコースの甘味強度となる。したがって、グルコースの濃度がBrix1.5の場合、グルコースの甘味強度は $0.65 \times 1.5 = 0.975$ となる。本発明において甘味強度を計算する際に、甘味度に幅のある糖は特に断りのない限りその中心値を用いる。

[表1]

表1

糖（D体）	甘味度
スクロース	1
グルコース	0.6~0.7
フルクトース	1.3~1.7
マルトース	0.4
フラクトオリゴ糖	0.6
マルトオリゴ糖	0.3
イソマルトオリゴ糖	0.4~0.5
ガラクトオリゴ糖	0.7
異性化糖	0.8~0.9
乳糖	0.2~0.3
プシコース	0.7
アロース	0.8
タガトース	0.9

[0032]（高甘味度甘味料）

本明細書において「高甘味度甘味料」とは、ショ糖に比べて強い甘味を有する化合物を意味し、天然由来化合物、合成化合物または天然由来化合物および合成化合物の組み合わせであってもよい。高甘味度甘味料はショ糖と同量において、ショ糖より5倍以上、10倍以上、50倍以上、100倍以上、500倍以上、1000倍以上、5000倍以上、10000倍以上、50000倍以上、100000倍以上の甘味を呈する。高甘味度甘味料はこのように非常に強い甘味を呈するため、

本発明の茶飲料における天然糖と高甘味度甘味料の存在を重量比で表すと、
「天然糖：高甘味度甘味料」は5：1～10：1、50：1～100：1、50：1～200：1、500：1～1000：1、5000：1～10000：1、50000：1～100000：1となる。

[0033] 本発明では、高甘味度甘味料として、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b1を使用する。成分(b)である高甘味度甘味料の全量(100質量%)に対する、高甘味度甘味料b1の含有量は、好ましくは50質量%以上、より好ましくは60質量%以上、更に好ましくは70質量%以上、より更に好ましくは80質量%以上、特に好ましくは90質量%以上である。本発明の一態様において、成分(b)である高甘味度甘味料は、実質的に高甘味度甘味料b1のみからなってもよい。本明細書において、「実質的に高甘味度甘味料b1のみからなる」とは、高甘味度甘味料b1の調製(ステビア抽出物や羅漢果抽出物の精製や生合成など)過程において不可避免的に含まれる他のステビオール配糖体やモグロシド等の不純物は含まれていてもよいことを意味する。

[0034] レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドEは、ステビアから直接抽出してもよく、ステビア抽出物中に含まれる別の構造を有する化合物にグルコースを付加することで得てもよい。

[0035] 甘味料としての羅漢果抽出物は、羅漢果由来の甘味物質を含む羅漢果の抽出物であり、日本を含む各国で食品添加物として認可され、市販されている。羅漢果由来の甘味物質としては、モグロシドV、モグロシドIV、11-オキソモグロシドV、シアメノシドI等が挙げられる。

[0036] モグロシドVは、羅漢果に含まれる主要なモグロール配糖体の1種であり、レバウジオシドAと比較して、ショ糖に近い良質な甘味特性を示すことが報告されている。また、モグロシドVの甘味度はスクロースの約300倍である(Murata Y et al., Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi Vol. 53,

No. 10, 527~533 (2006))。モグロシドVは、羅漢果抽出物（例えば、羅漢果のアルコール抽出物等）から、クロマトグラフィー等により精製して得ることができる。あるいは、モグロシドVは、羅漢果抽出物中に含まれる別の構造を有する化合物にグルコースを付加することで得てもよい。

[0037] 羅漢果抽出物は、好ましくはモグロシドVを含み、その割合は、限定されずに、羅漢果抽出物全体の乾燥重量の10重量%以上、15重量%以上、20重量%以上、25重量%以上、30重量%以上、35重量%以上、40重量%以上、45重量%以上、50重量%以上、55重量%以上、60重量%以上、65重量%以上、70重量%以上、75重量%以上などであってよい。モグロシドVの含量は、既知の手法、例えば、液体クロマトグラフィーなどにより決定することができる。羅漢果抽出物は、羅漢果 (*Siraitia grosvenorii*) の果実などを、適切な溶媒（例えば、水等の水性溶媒、エタノール、メタノール等のアルコール溶媒、含水エタノール、含水メタノール等の水性溶媒とアルコール溶媒の混合溶媒等）で抽出し、その後、任意選択で、脱脂、精製、濃縮、乾燥等の処理を行うことにより得ることができる。

[0038] モグロシドVは、高純度のものであってよく、例えば、純度が80%以上、85%以上、90%以上、91%以上、92%以上、93%以上、94%以上、95%以上、96%以上、97%以上または98%以上などのものであってよい。羅漢果抽出物を精製して得られるモグロシドVは、当然のことながら、純度が高ければ高いほど、モグロシドV以外の羅漢果抽出物成分の混入量が少ない。

[0039] ソーマチンは、植物から抽出されたタンパク質系甘味料である。

[0040] 本発明では、更に必要に応じて、上記した高甘味度甘味料b1とともに他の高甘味度甘味料b2を併用してもよい。他の高甘味度甘味料b2の具体例としては、アスパルテーム、ネオテーム、アリテームなどのペプチド系甘味料；スクラロースなどのショ糖誘導体；アセスルファムK、サッカリン、アドバンテーム、チクロ、ズルチン等の合成甘味料；モネリン、クルクリン、ブラゼインなどのソーマチン以外の植物から抽出されたタンパク質系甘味料；植物から抽出されたタンパク質系甘味料以外の高甘味度甘味料；タウマリ

ン；ネオヘスペリジンジヒドロカルコンが挙げられる。

- [0041] ショ糖誘導体は、ショ糖のOH基またはH基を別の置換基で置換して得られるものであり、その例としては、ショ糖のハロゲン誘導体（スクラロース）、オキサチアジノンジオキシド誘導体、糖アルコール、アルドン酸、ウロン酸等が挙げられる。
- [0042] 植物から抽出されたタンパク質系甘味料以外の高甘味度甘味料としては、例えば、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE以外のステビア抽出物中に存在する甘味料；モグロシドV以外の羅漢果抽出物中に存在する甘味料；カンゾウ抽出物中に存在する甘味料；これらの配糖体；などが挙げられる。また、モナチン、グリチルリチン等も挙げられる。
- [0043] レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE以外のステビア抽出物中に存在する甘味料及びその配糖体としては、ステビオール、ステビオシド、レバウジオシドA、レバウジオシドB、レバウジオシドCなどが挙げられる。
- [0044] モグロシドV以外の羅漢果抽出物中に存在する甘味料及びその配糖体としては、モグロシドI Vなどが挙げられる。
- [0045] カンゾウ抽出物とは、ウラルカンゾウ、チョウカカンゾウまたはヨウカンゾウの根または根茎から得られた、グリチルリチン酸を主成分とするものをいう。カンゾウ抽出物の例としてはカンゾウエキス、グリチルリチン、リコリス抽出物が挙げられる。
- [0046] 本発明において高甘味度甘味料b 1としては、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つが好適である。特に、高甘味度甘味料b 1としては、レバウジオシドD、レバウジオシドM、またはレバウジオシドDおよびレバウジオシドMの混合物が好適である。
- [0047] レバウジオシドDまたはレバウジオシドMは、レバウジオシドAに見られるような収斂味や金属味といったネガティブな香味が少なく、良質な甘味等

の特徴を有し、食品、飲料分野での使用が期待されている（日本化学会誌（5）、（1981年）726～735、“ステビア葉の甘味ジテルペン配糖体—レバウディオシド—A、—D、—Eおよび関連配糖体の合成ならびに甘味と化学構造との相関—”、笠井、金田、田中、山崎、坂本、森本、岡田、北畑、古川）。このように、レバウジオシドDまたはレバウジオシドMは単独で用いるとレバウジオシドAに比べ雑味が少なくショ糖に近い甘味を持つという点に優れる。レバウジオシドDまたはレバウジオシドMは、ショ糖（スクロース）の約200倍の甘味を有する。

[0048] 高甘味度甘味料b1の組み合わせ並びに高甘味度甘味料b1と他の高甘味度甘味料b2の組み合わせの例としては、以下が挙げられる。具体的には、レバウジオシドDとレバウジオシドM、レバウジオシドDとレバウジオシドA、レバウジオシドMとレバウジオシドA、レバウジオシドMとモグロシドV、レバウジオシドDとモグロシドV、レバウジオシドDとアドバンテーム、レバウジオシドDとアセスルファミンK、レバウジオシドDとスクラロース、レバウジオシドMとレバウジオシドDとレバウジオシドA、レバウジオシドMとレバウジオシドDとモグロシドV、レバウジオシドMとレバウジオシドDとアドバンテーム、レバウジオシドMとレバウジオシドDとアセスルファミンK、レバウジオシドMとレバウジオシドDとスクラロース、レバウジオシドAとレバウジオシドMとレバウジオシドDとモグロシドV、レバウジオシドAとレバウジオシドMとモグロシドVとスクラロース、レバウジオシドDとレバウジオシドMとモグロシドVとアセスルファミンK、レバウジオシドMとレバウジオシドAとモグロシドVとネオヘスペリジンジヒドロカルコン、レバウジオシドMとレバウジオシドDとスクラロースとネオヘスペリジンジヒドロカルコンとブラゼイン、などの組み合わせが挙げられる。

[0049] また、レバウジオシドDとモグロシドV、レバウジオシドDと羅漢果抽出物、レバウジオシドMと羅漢果抽出物、レバウジオシドMとレバウジオシドDと羅漢果抽出物、レバウジオシドAとレバウジオシドMとレバウジオシドDと羅漢果抽出物、レバウジオシドAとレバウジオシドMと羅漢果抽出物と

スクラロース、レバウジオシドDとレバウジオシドMと羅漢果抽出物とアセスルファミンK、レバウジオシドMとレバウジオシドAと羅漢果抽出物とネオヘスペリジンジヒドロカルコンなどの組み合わせも挙げられる。

[0050] また、「甘味強度X2」のX2は0.05~0.5、0.05~1.0、0.05~1.5、0.05~2.0、0.05~2.5、0.05~3.0、0.05~3.5、0.05~4.0、0.05~4.5、0.05~5.0、0.05~5.5、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5、2.0~6.5、2.0~7.0、2.0~7.5、2.0~6.0、2.5~7.0、2.5~7.5、2.5~6.0、2.5~6.5、3.0~6.0、3.0~6.5、3.0~7.0、3.0~7.5、3.0~8.0、3.0~8.5、3.0~9.0、3.0~9.5、3.5~7.0、3.5~7.5、3.5~8.0、3.5~9.0、3.5~9.5、4.0~7.5、4.0~8.0、4.0~8.5、4.0~9.0、4.0~9.5、3.5~8.5、3.5~10.0、3.5~10.5、3.5~11.0、3.5~11.5、4.0~11.5、4.5~8.5でありうる。

[0051] X2はまた、0.05~6.0、0.05~6.5、0.05~7.0、0.05~7.5、0.05~8.0、0.05~8.5、0.05~9.0、0.05~9.5、0.05~10.0、0.05~10.5、0.05~11.0、0.05~11.5、0.05~12.0、0.05~13.0、0.05~14.0、0.05~15.0、0.05~16.0、0.05~17.0、0.05~18.0、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.5、0.5~9.0、0.5~9.5、0.5~10.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、0.5~12.0、0.5~13.0、0.5~14.0、0.5~15.0、0.5~16.0、0.5~17.0、0.5~18.0、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.5、1.0~9.0、1.0~9.5、1.0~10.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~13.0、1.0~14.0、1.0~15.0、1.0~16.0、1.0~17.0、1.0~18.0、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.5、1.5~9.0、1.5~9.5、1.5~10.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5

、1.5~12.0、1.5~13.0、1.5~14.0、1.5~15.0、1.5~16.0、1.5~17.0、1.5~18.0、2.0~8.0、2.0~8.5、2.0~9.0、2.0~9.5、2.0~10.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~13.0、2.0~14.0、2.0~15.0、2.0~16.0、2.0~17.0、2.0~18.0、2.5~8.0、2.5~8.5、2.5~9.0、2.5~9.5、2.5~10.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、2.5~12.0、2.5~13.0、2.5~14.0、2.5~15.0、2.5~16.0、2.5~17.0、2.5~18.0、3.0~10.0、3.0~10.5、3.0~11.0、3.0~11.5、3.0~12.0、3.0~13.0、3.0~14.0、3.0~15.0、3.0~16.0、3.0~17.0、3.0~18.0、3.5~4.0、3.5~4.5、3.5~5.0、3.5~5.5、3.5~6.0、3.5~6.5、3.5~12.0、3.5~13.0、3.5~14.0、3.5~15.0、3.5~16.0、3.5~17.0、3.5~18.0、4.0~4.5、4.0~5.0、4.0~5.5、4.0~6.0、4.0~6.5、4.0~7.0、4.0~10.0、4.0~10.5、4.0~11.0、4.0~12.0、4.0~13.0、4.0~14.0、4.0~15.0、4.0~16.0、4.0~17.0、4.0~18.0でありうる。

[0052] 高甘味度甘味料の甘味強度X2相当の量とは、本発明の茶飲料と同等体積の20°Cの水に高甘味度甘味料を溶かした条件で甘味強度X2の甘味を呈する量をいう。

[0053] 天然糖の場合と同様に、ここでも甘味強度とは物質の呈する甘味を意味する。例えば、単位濃度Brix1あたりにスクロースの呈する甘味強度を甘味度1と定めた場合、レバウジオシドDの甘味度は200~250（中心値225）、レバウジオシドMの甘味度は200~260（中心値230）、レバウジオシドNの甘味度は230~240（中心値235）、レバウジオシドOの甘味度は200~250（中心値225）、レバウジオシドPの甘味度は200~250（中心値225）、レバウジオシドEの甘味度は70~80（中心値75）、羅漢果抽出物の甘味度は110~150（中心値130）、モグロシドVの甘味度は240~300（中心値270）、ソーマチンの甘味度は2,000となる。これらの甘味度に茶飲料中の高甘味度甘味料の濃度（w/v%（飲料の場合はw/w%と同視し得る））を乗じて得られる数値が高甘味度甘味料の甘味強度となる。本発明において甘味強度を計算する際に、甘味度に幅のある高甘味度甘味料は特に断りのない限りその中心値を用いる。

[0054] また、高甘味度甘味料の含有量はP2ppmであってもよく、ここでP2ppmは甘味強度X2相当の量である。ここで、P2は20~550、25~550、30~550、35~550、40~550、45~550、50~550、55~550、20~540、25~540、30~540、35~540、40~540、45~540、50~540、55~540、20~530、25~530、30~530、35~530、40~530、45~530、50~530、55~530、20~520、25~520、30~520、35~520、40~520、45~520、50~520、55~520、20~510、25~510、30~510、35~510、40~510、45~510、50~510、55~510、20~505、25~505、30~505、35~505、40~505、45~505、50~505、55~505、20~500、25~500、30~500、35~500、40~500、45~500、50~500、55~500、20~495、25~495、30~495、35~495、40~495、45~495、50~495、55~495、20~490、25~490、30~490、35~490、40~490、45~490、50~490、55~490の値を取り得る。

[0055] P2はまた、1~1500、1~1200、5~1200、1~1000、5~1000、10~1000、1~900、5~900、10~900、15~900、20~900、25~900、30~900、35~900、40~900、45~900、50~900、55~900、1~800、5~800、10~800、15~800、20~800、25~800、30~800、35~800、40~800、45~800、50~800、55~800、1~700、5~700、10~700、15~700、20~700、25~700、30~700、35~700、40~700、45~700、50~700、55~700、1~600、5~600、10~600、15~600、20~600、25~600、30~600、35~600、40~600、45~600、50~600、55~600、1~550、1~540、1~530、1~520、1~510、1~505、1~500、1~495、1~490、5~550、5~540、5~530、5~520、5~510、5~505、5~500、5~495、5~490、10~550、10~540、10~530、10~520、10~510、10~505、10~500、10~495、10~490、15~550、15~540、15~530、15~520、15~510、15~505、15~500、15~495、15~490の値を取り得る。

[0056] (ナトリウム)

本発明は(c) 50mg/100ml未満のナトリウムを含むが、これはナトリウム原子の含有量が50mg/100ml未満であることを意味する。ナトリウムの含有量は、実施態様に応じて、0.1mg/100ml以上50mg/100ml未満、0.1~45mg/100ml、0

.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1mg/100ml以上50mg/100ml未満、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5mg/100ml以上50mg/100ml未満、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、7mg/100ml以上50mg/100ml未満、7~45mg/100ml、7~40mg/100ml、7mg/100ml以上40mg/100ml未満、7~35mg/100ml、7~30mg/100ml、7~25mg/100ml、7~20mg/100ml、7~19mg/100ml、7~18mg/100ml、7~17mg/100ml、7~16mg/100ml、7~15mg/100ml、7~14mg/100ml、7~13mg/100ml、7~12mg/100ml、7~11mg/100ml、7~10mg/100ml、10mg/100ml以上50mg/100ml未満、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15mg/100ml以上50mg/100ml未満、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~20mg/100ml、17mg/100ml以上50mg/100ml未満、17~45mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17~40mg/100ml、17~35mg/100ml、17~30mg/100ml、17~25mg/100ml、17~20mg/100ml、17~19mg/100ml、17~18mg/100ml、20mg/100ml以上50mg/100ml未満、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25mg/100ml以上50mg/100ml未満、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~30mg/100mlであってもよい。

[0057] また、ナトリウムの含有量は、実施態様に応じて、0.1~22mg/100ml、0.1

~21mg/100ml、1~22mg/100ml、1~21mg/100ml、4~40mg/100ml、4~35mg/100ml、4~34mg/100ml、4~33mg/100ml、4~32mg/100ml、4~31mg/100ml、4~30mg/100ml、4~29mg/100ml、4~26mg/100ml、4~25mg/100ml、4~22mg/100ml、4~21mg/100ml、4~20mg/100ml、4~19mg/100ml、4~18mg/100ml、4~17mg/100ml、4~16mg/100ml、4~15mg/100ml、4~14mg/100ml、4~13mg/100ml、4~12mg/100ml、4~11mg/100ml、4~10mg/100ml、5~34mg/100ml、5~33mg/100ml、5~32mg/100ml、5~31mg/100ml、5~29mg/100ml、5~22mg/100ml、5~21mg/100ml、10~34mg/100ml、10~33mg/100ml、10~32mg/100ml、10~31mg/100ml、10~29mg/100ml、10~22mg/100ml、10~21mg/100ml、11.5~34mg/100ml、11.5~33mg/100ml、11.5~32mg/100ml、11.5~31mg/100ml、11.5~30mg/100ml、11.5~29mg/100ml、11.5~22mg/100ml、11.5~21mg/100ml、11.5~20mg/100ml、11.5~19mg/100ml、11.5~18mg/100ml、11.5~17mg/100ml、11.5~16mg/100ml、11.5~15mg/100ml、11.5~14mg/100ml、11.5~13mg/100ml、11.5~12mg/100ml、5.75~34.5mg/100ml、5.75~28.75mg/100ml、5.75~23mg/100ml、5.75~17.25mg/100ml、5.75~11.5mg/100ml、11.5~34.5mg/100ml、11.5~28.75mg/100ml、11.5~23mg/100ml、11.5~17.25mg/100ml、17.25~34.5mg/100ml、17.25~28.75mg/100ml、17.25~23mg/100ml、23~34.5mg/100ml、23~28.75mg/100ml、28.75~34.5mg/100mlであつてもよい。

[0058] また、ナトリウムを茶飲料に添加する際の添加量は、0.1mg/100ml以上50mg/100ml未満、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1mg/100ml以上50mg/100ml未満、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5mg/100ml以上50mg/100ml未満、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/

100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、10mg/100ml以上50mg/100ml未満、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15mg/100ml以上50mg/100ml未満、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~20mg/100ml、20mg/100ml以上50mg/100ml未満、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25mg/100ml以上50mg/100ml未満、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~30mg/100mlであってもよい。

[0059] ナトリウムは摂取可能な状態で本発明の茶飲料に含まれている限り特にその形態は限定されるものではないが、例えば、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも一つの形態であってもよい。また、ナトリウムは茶葉にも含まれている場合があり、その場合は、茶葉からお茶を抽出する際に得られたナトリウムも本発明の茶飲料に含まれるナトリウムに包含される。本発明の一態様において、保存料として用いるナトリウム成分（例えば、安息香酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、デヒドロ酢酸ナトリウム、ピロ亜硫酸ナトリウム、プロピオン酸ナトリウムなど）由来のナトリウムは成分（c）に実質的に含まない。

[0060] 本明細書において、飲料中のナトリウムの含有量は、原子吸光法により測定することができる。なお、飲料に配合されたナトリウム含有化合物の配合

量が判明している場合には、その配合量から算出された値を用いてもよい。

[0061] (カリウム)

本発明は (c) 0.1~52mg/100mlのカリウムを含みうるが、これはカリウム原子の含有量が0.1~52mg/100mlであることを意味する。カリウムの含有量は、実施態様に応じて、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~21mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~10mg/100ml、0.1~5mg/100ml、0.5~52mg/100ml、0.5~50mg/100ml、0.5~45mg/100ml、0.5~40mg/100ml、0.5~35mg/100ml、0.5~30mg/100ml、0.5~25mg/100ml、0.5~21mg/100ml、0.5~20mg/100ml、0.5~15mg/100ml、0.5~10mg/100ml、0.5~5mg/100ml、1~52mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~21mg/100ml、1~20mg/100ml、1~15mg/100ml、1~10mg/100ml、1~5mg/100ml、5~52mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~21mg/100ml、5~20mg/100ml、5~15mg/100ml、5~10mg/100ml、5~5mg/100ml、10~52mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~35mg/120ml、12~32mg/100ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~52mg/100ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml、20~52mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100mlであってよい。

[0062] また、カリウムを茶飲料に添加する際の添加量は、0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1

～30mg/100ml、0.1～25mg/100ml、0.1～20mg/100ml、0.1～19mg/100ml、0.1～18mg/100ml、0.1～17mg/100ml、0.1～16mg/100ml、0.1～15mg/100ml、0.1～14mg/100ml、0.1～13mg/100ml、0.1～12mg/100ml、0.1～11mg/100ml、0.1～10mg/100ml、1～50mg/100ml、1～45mg/100ml、1～40mg/100ml、1～35mg/100ml、1～30mg/100ml、1～25mg/100ml、1～20mg/100ml、1～19mg/100ml、1～18mg/100ml、1～17mg/100ml、1～16mg/100ml、1～15mg/100ml、1～14mg/100ml、1～13mg/100ml、1～12mg/100ml、1～11mg/100ml、1～10mg/100ml、5～50mg/100ml、5～45mg/100ml、5～40mg/100ml、5～35mg/100ml、5～30mg/100ml、5～25mg/100ml、5～20mg/100ml、5～19mg/100ml、5～18mg/100ml、5～17mg/100ml、5～16mg/100ml、5～15mg/100ml、5～14mg/100ml、5～13mg/100ml、5～12mg/100ml、5～11mg/100ml、5～10mg/100ml、10～50mg/100ml、10～45mg/100ml、10～40mg/100ml、10～35mg/100ml、10～30mg/100ml、10～25mg/100ml、10～20mg/100ml、10～19mg/100ml、10～18mg/100ml、10～17mg/100ml、10～16mg/100ml、10～15mg/100ml、15～50mg/100ml、15～45mg/100ml、15～40mg/100ml、15～35mg/100ml、15～30mg/100ml、15～25mg/100ml、15～20mg/100ml、20～50mg/100ml、20～45mg/100ml、20～40mg/100ml、20～35mg/100ml、20～30mg/100ml、20～25mg/100ml、25～50mg/100ml、25～45mg/100ml、25～40mg/100ml、25～35mg/100ml、25～30mg/100mlであってもよい。

[0063] カリウムは摂取可能な状態で本発明の茶飲料に含まれている限り特にその形態は限定されるものではないが、例えば、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルピキシンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つの形態にあってもよい。また、カリウムは茶葉にも含まれる

場合があり、その場合は、茶葉から成分を抽出する際に得られたカリウムも本発明の茶飲料に含まれるカリウムに包含される。また、茶飲料に乳、牛乳及び乳製品等の乳分が含まれる場合は、その乳分に含まれるカリウムも包含される。

[0064] 本明細書において、飲料中のカリウムの含有量は、原子吸光法により測定することができる。なお、飲料に配合されたカリウム含有化合物の配合量が判明している場合には、その配合量から算出された値を用いてもよい。

[0065] (カルシウム)

本発明は (c) 0.1~52mg/100mlのカルシウムを含みうるが、これはカルシウム原子の含有量が0.1~52mg/100mlであることを意味する。カルシウムの含有量は、実施態様に応じて、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~22mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~22mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~22mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~22mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~35mg/120ml、12~32mg/100ml、1

2~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~22mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~22mg/100ml、15~20mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25~50mg/100ml、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~32mg/100ml、25~30mg/100mlであってもよい。

[0066] また、カルシウムを茶飲料に添加する際の添加量は、0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1~52mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、2~40mg/100ml、2~35mg/100ml、2~30mg/100ml、2~25mg/100ml、2~20mg/100ml、2~19mg/100ml、2~18mg/100ml、2~17mg/100ml、2~16mg/100ml、2~15mg/100ml、2~14mg/100ml、2~13mg/100ml、2~12mg/100ml、2~11mg/100ml、2~10mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~20mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~30mg/100mlであってもよい。

[0067] カルシウムは摂取可能な状態で本発明の茶飲料に含まれている限り特にその形態は限定されるものではないが、例えば、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つの形態であってもよい。また、カルシウムは茶葉や水（特に硬水）にも含まれ場合があるが、その場合は、茶葉から成分を抽出する際に得られたカルシウムも本発明の茶飲料に含まれるカルシウムに包含される。また、茶飲料に乳、牛乳及び乳製品等の乳分が含まれる場合は、その乳分に含まれるカルシウムも包含される。

[0068] 本明細書において、飲料中のカルシウムの含有量は、ICP発光分析法により測定することができる。

なお、飲料に配合されたカルシウム含有化合物の配合量が判明している場合には、その配合量から算出された値を用いてもよい。また、例えば、エチレンジアミン四酢酸カルシウムニナトリウムのような、ナトリウム、カリウム、及びカルシウムから選ばれる2以上の原子を含む添加剤を配合する場合、その配合量は、ナトリウム、カルシウムおよびナトリウムの量が上述の範囲となるように調製される。

[0069] 本発明の茶飲料が増強された甘味を呈することは、すでに述べたとおりである。本発明の茶飲料の甘味が増強されたか否かは、官能に関して訓練を受けたパネラーにより評価することができる。さらに、本発明の茶飲料の甘味強度X3は、甘味の基準となる基準茶飲料を、甘味強度1、2、3、4、5、6、7、

8、9、10、11、12、13、14、15という具合にシヨ糖濃度を振って調製し、パネラーが本発明の茶飲料の甘味と当該基準茶飲料の甘味とを比較することにより、本発明の茶飲料の甘味を測定することができる。なお、甘味強度1, 2, …15の基準茶飲料は、シヨ糖を添加していない茶飲料に対し、シヨ糖含有量が1g/100g, 2g/100g, …15g/100gとなるようにシヨ糖を添加して調製する。

さらには、上記測定において本発明の茶飲料よりも甘味が少ない基準茶飲料のうち、本発明の茶飲料と最も甘味の近い基準茶飲料を選択し、当該選択された基準茶飲料にシヨ糖を追加することによって本発明の茶飲料と同じ甘味を呈するように調整し、その際に、調整後の基準茶飲料に含まれるシヨ糖含有量から、本発明の茶飲料について甘味強度X3を測定することもできる。

[0070] 他に本発明の茶飲料の甘味を測定する方法としては例えば、Visual Analogue Scaleを用いた甘味強度評定（VAS法）が挙げられる。VAS法については、顎機能誌（2014年）20 pp.115-129（“4基本味における味覚機能のスクリーニング検査法の構築” 豊田ら）の文献などを参照することができる。具体的には甘味強度のVAS法による測定では、例えば、評価者は、甘味の強度を、下端が「全く甘くない」とし、上端を「これ以上甘いものは考えられない」と定め、甘みの強度を直線上に表した垂直線が描かれた紙を用いて、その時に感じられる甘味強度を直線上の位置で表すことによって評価する。

[0071] X3は4.0~20、4.0~15、4.0~12.5、4.0~10、4.5~20、4.5~15、4.5~12.5、4.5~10、5.0~20、5.0~15、5.0~12.5、5.0~10、5.5~20、5.5~15、5.5~12.5、5.5~10、6.0~20、6.0~15、6.0~12.5、6.0~10、6.5~20、6.5~15、6.5~12.5、6.5~10、7.0~20、7.0~15、7.0~12.5、7.0~10、7.5~20、7.5~15、7.5~12.5、7.5~10、7.5~9、7.5~8、8.0~20、8.0~20、8.0~15、8.0~12.5、8.0~10、8.5~20、8.5~15、8.5~12.5、8.5~10、9.0~20、9.0~15、9.0~12.5、9.0~10、9.5~20、9.5~15、9.5~12.5、9.5~10、10.0~20、10.0~15、10.0~12.5、10.5~20、10.5~15、10.5~12.5であってもよい。X3はまた、4.0~18、4.0~16、4.0~15.5、4.0~14、4.5~

18、4.5~16、4.5~15.5、4.5~14、5.0~18、5.0~16、5.0~15.5、5.0~14、5.5~18、5.5~16、5.5~15.5、5.5~14、6.0~18、6.0~16、6.0~15.5、6.0~14、6.5~18、6.5~16、6.5~15.5、6.5~14、7.0~18、7.0~16、7.0~15.5、7.0~14、7.5~18、7.5~16、7.5~15.5、7.5~14、7.5~9、7.5~8、8.0~18、8.0~16、8.0~15.5、8.0~14、8.5~18、8.5~16、8.5~15.5、8.5~14、9.0~18、9.0~16、9.0~15.5、9.0~14、9.5~18、9.5~16、9.5~15.5、9.5~14、10.0~18、10.0~16、10.0~15.5、10.5~18、10.5~16、10.5~15.5であってもよい。

[0072] ある実施態様において、本発明の茶飲料は、

- (a) 甘味強度 X_1 が0.1~5相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度 X_2 が0.1~5相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 7mg/100ml以上40mg/100ml以下のナトリウム、並びに
- (d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1~52mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 が5.5~12.5の甘味を呈する茶飲料である。

[0073] 別の実施態様において、本発明の茶飲料は、

- (a) 甘味強度 X_1 が3~5相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度 X_2 が1~5相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、並びに
- (d) 0.1~32mg/100mlのカリウムおよび／または0.1~32mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 が5.5~12.5の甘味を呈する茶飲料である。好ましくは、本発明の茶飲料は、さらに、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつ、 X_1+X_2 が6.0以上である。

[0074] 本発明において、天然糖の甘味強度 X_1 、高甘味度甘味料の甘味強度 X_2 、ナ

トリウム含有量、カリウムおよび／またはカルシウム含有量、茶飲料の呈する甘味強度X3並びに茶飲料のエネルギーは、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ が成り立つのであれば、どのような値でもよく、例えば、以下に示す甘味強度X1、甘味強度X2、ナトリウム含有量、カリウムおよび／またはカルシウム含有量、甘味強度X3並びにエネルギーの数値のいずれのものを組み合わせることも可能である。

[0075] 「甘味強度X1」：0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0。

[0076] 「甘味強度X2」：0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0。

[0077] 「ナトリウム含有量」：7~40mg/100ml、7mg/100ml以上40mg/100ml未満、7~35mg/100ml、7~30mg/100ml、7~25mg/100ml、7~20mg/100ml、7~19mg/100ml、7~18mg/100ml、7~17mg/100ml、7~16mg/100ml、7~15mg/100ml、7~14mg/100ml、7~13mg/100ml、7~12mg/100ml、7~11mg/100ml、7~10mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16m

g/100ml、10~15mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~20mg/100ml、17~40mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17~35mg/100ml、17~30mg/100ml、17~25mg/100ml、17~20mg/100ml。

[0078] 「カリウムの含有量」：0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~21mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~10mg/100ml、0.1~5mg/100ml、0.5~52mg/100ml、0.5~50mg/100ml、0.5~45mg/100ml、0.5~40mg/100ml、0.5~35mg/100ml、0.5~30mg/100ml、0.5~25mg/100ml、0.5~21mg/100ml、0.5~20mg/100ml、0.5~15mg/100ml、0.5~10mg/100ml、0.5~5mg/100ml、1~52mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~21mg/100ml、1~20mg/100ml、1~15mg/100ml、1~10mg/100ml、1~5mg/100ml、5~52mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~21mg/100ml、5~20mg/100ml、5~15mg/100ml、5~10mg/100ml、5~5mg/100ml、10~52mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~32mg/100ml、12~35mg/120ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~52mg/100ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml、20~52mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml。

[0079] 「カルシウムの含有量」：0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~21mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~10mg/100ml、0.1~5mg/100ml、0.5~52mg/100ml、0.5~50mg/100ml、0.5~45mg/100ml、0.5~40mg/100ml、0.5~35mg/100ml、0.5~32mg/100ml、0.5~30mg/100ml、0.5~25mg/100ml、0.5~21mg/100ml、0.5~20mg/100ml、0.5~15mg/100ml、0.5~10mg/100ml、0.5~5mg/100ml、1~52mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~21mg/100ml、1~20mg/100ml、1~15mg/100ml、1~10mg/100ml、1~5mg/100ml、5~52mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~21mg/100ml、5~20mg/100ml、5~15mg/100ml、5~10mg/100ml、5~5mg/100ml、10~52mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~32mg/100ml、12~35mg/120ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~52mg/100ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml、20~52mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml。

0ml、0.1~25mg/100ml、0.1~22mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~22mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~22mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~22mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~35mg/120ml、12~32mg/100ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~22mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~22mg/100ml、15~20mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25~50mg/100ml、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~32mg/100ml、25~30mg/100ml。

[0080] 「甘味強度X3」：4.0~20、4.0~15、4.0~12.5、4.0~10、4.5~20、4.5~15、4.5~12.5、4.5~10、5.0~20、5.0~15、5.0~12.5、5.0~10、5.5~20、5.5~15、5.5~12.5、5.5~10、6.0~20、6.0~15、6.0~12.5、6.0~10、6.5~20、6.5~15、6.5~12.5、6.5~10、7.0~20、7.0~15、7.0~12.5、7.0~10、7.5~20、7.5~15、7.5~12.5、7.5~10、7.5~9、7.5~8、8.0~2

0、8.0~20、8.0~15、8.0~12.5、8.0~10、8.5~20、8.5~15、8.5~12.5、8.5~10、9.0~20、9.0~15、9.0~12.5、9.0~10、9.5~20、9.5~15、9.5~12.5、9.5~10、10.0~20、10.0~15、10.0~12.5、10.5~20、10.5~15、10.5~12.5。

[0081] エネルギー：0~50Kcal/100ml、0~45Kcal/100ml、0~40Kcal/100ml、0~35Kcal/100ml、0~30Kcal/100ml、0~25Kcal/100ml、0~20Kcal/100ml、0~15Kcal/100ml、0~10Kcal/100ml、0~5Kcal/100ml、5~50Kcal/100ml、5~45Kcal/100ml、5~40Kcal/100ml、5~35Kcal/100ml、5~30Kcal/100ml、5~25Kcal/100ml、5~20Kcal/100ml、5~15Kcal/100ml、5~10Kcal/100ml、10~50Kcal/100ml、10~45Kcal/100ml、10~40Kcal/100ml、10~35Kcal/100ml、10~30Kcal/100ml、10~25Kcal/100ml、10~20Kcal/100ml、10~15Kcal/100ml、15~50Kcal/100ml、15~45Kcal/100ml、15~40Kcal/100ml、15~35Kcal/100ml、15~30Kcal/100ml、15~25Kcal/100ml、15~20Kcal/100ml、20~50Kcal/100ml、20~45Kcal/100ml、20~40Kcal/100ml、20~35Kcal/100ml、20~30Kcal/100ml、20~25Kcal/100ml、25~50Kcal/100ml、25~45Kcal/100ml、25~40Kcal/100ml、25~35Kcal/100ml、25~30Kcal/100ml。

[0082] また、本発明において、天然糖の甘味強度 X_1 、高甘味度甘味料の甘味強度 X_2 、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料の呈する甘味強度 X_3 、並びに茶飲料のエネルギーは、上記に例示された数値の組合せに限らず、 $0.1 < (X_1 + X_2) \leq 20$ が成り立つ範囲で、本明細書に記載された甘味強度 X_1 、甘味強度 X_2 、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、甘味強度 X_3 並びにエネルギーの数値のいずれのものを組み合わせることも可能である。

[0083] 本発明の茶飲料は、本発明の効果を損なわない限りにおいて、酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウムなど）、乳化剤（ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステルなど）、香料（お茶フレーバーなど）等を適宜配合することができる。

[0084] 特定の態様において、本発明は、以下の茶飲料（以下、「本発明の茶飲料

A」 という) を提供する。

(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X2相当の量の、レバウジオシドM、レバウジオシドDおよびその組み合わせからなる群より選択される高甘味度甘味料、

(c) 17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、および

(d) 10~21mg/100mlのカリウムおよび/または10~22mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度X3の甘味を呈し、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。

[0085] 本発明の茶飲料Aにおける、甘味強度X1、甘味強度X2、ナトリウムの含有量、カリウムおよび/またはカルシウムの含有量、甘味強度X3、高甘味度甘味料の濃度 (含有量) P2並びにエネルギーの好ましい範囲は、例えば、以下のとおりである。これらの数値は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ が成り立つ範囲で、任意に組み合わせることができる。

[0086] 「甘味強度X1」 : 0.05~0.5、0.05~1.0、0.05~1.5、0.05~2.0、0.05~2.5、0.05~3.0、0.05~3.5、0.05~4.0、0.05~4.5、0.05~5.0、0.05~5.5、0.05~6.0、0.05~6.5、0.05~7.0、0.05~7.5、0.05~8.0、0.05~8.25、0.05~8.5、0.05~8.75、0.05~9.0、0.05~9.25、0.05~9.5、0.05~9.75、0.05~10.0、0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.1~5.5、0.1~5.9、0.1~6.0、0.1~6.5、0.1~7.0、0.1~7.5、0.1~8.0、0.1~8.25、0.1~8.5、0.1~8.75、0.1~9.0、0.1~9.25、0.1~9.5、0.1~9.75、0.1~10.0、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.25、0.5~8.5、0.5~8.75、0.5~9.0、0.5~9.25、0.5~9.5、0.5~9.75、0.5~10.0、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0

、 1.0~7.5、 1.0~8.0、 1.0~8.25、 1.0~8.5、 1.0~8.75、 1.0~9.0、 1.0~9.25、 1.0~9.5、 1.0~9.75、 1.0~10.0、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 1.5~6.0、 1.5~6.5、 1.5~7.0、 1.5~7.5、 1.5~8.0、 1.5~8.25、 1.5~8.5、 1.5~8.75、 1.5~9.0、 1.5~9.25、 1.5~9.5、 1.5~9.75、 1.5~10.0、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.0~6.0、 2.0~6.5、 2.0~7.0、 2.0~7.5、 2.0~8.0、 2.0~8.25、 2.0~8.5、 2.0~8.75、 2.0~9.0、 2.0~9.25、 2.0~9.5、 2.0~9.75、 2.0~10.0、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 2.5~6.0、 2.5~6.5、 2.5~7.0、 2.5~7.5、 2.5~8.0、 2.5~8.25、 2.5~8.5、 2.5~8.75、 2.5~9.0、 2.5~9.25、 2.5~9.5、 2.5~9.75、 2.5~10.0。 より好ましくは、 0.1~0.5、 0.1~1.0、 0.1~1.5、 0.1~2.0、 0.1~2.5、 0.1~3.0、 0.1~3.5、 0.1~4.0、 0.1~4.5、 0.1~5.0、 0.1~5.5、 0.5~1.0、 0.5~1.5、 0.5~2.0、 0.5~2.5、 0.5~3.0、 0.5~3.5、 0.5~4.0、 0.5~4.5、 0.5~5.0、 0.5~5.5、 1.0~1.5、 1.0~2.0、 1.0~2.5、 1.0~3.0、 1.0~3.5、 1.0~4.0、 1.0~4.5、 1.0~5.0、 1.0~5.5、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 3.0~3.5、 3.0~4.0、 3.0~4.5、 3.0~5.0、 3.0~5.5。

[0087] 「甘味強度X2」 : 0.05~0.5、 0.05~1.0、 0.05~1.5、 0.05~2.0、 0.05~2.5、 0.05~3.0、 0.05~3.5、 0.05~4.0、 0.05~4.5、 0.05~5.0、 0.05~5.5、 0.5~1.0、 0.5~1.5、 0.5~2.0、 0.5~2.5、 0.5~3.0、 0.5~3.5、 0.5~4.0、 0.5~4.5、 0.5~5.0、 0.5~5.5、 1.0~1.5、 1.0~2.0、 1.0~2.5、 1.0~3.0、 1.0~3.5、 1.0~4.0、 1.0~4.5、 1.0~5.0、 1.0~5.5、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 3.0~3.5、 3.0~4.0、 3.0~4.5、 3.0~5.0、 3.0~5.5、 2.0~6.5、 2.0~7.0、 2.0~7.5、 2.

0~6.0、2.5~7.0、2.5~7.5、2.5~6.0、2.5~6.5、3.0~6.0、3.0~6.5、3.0~7.0、3.0~7.5、3.0~8.0、3.0~8.5、3.0~9.0、3.0~9.5、3.5~7.0、3.5~7.5、3.5~8.0、4.5~8.5、3.5~9.0、3.5~9.5、4.0~7.5、4.0~8.0、4.0~8.5、4.0~9.0、4.0~9.5、3.5~8.5、3.5~10.0、3.5~10.5、3.5~11.0、3.5~11.5、4.0~11.5、0.05~6.0、0.05~6.5、0.05~7.0、0.05~7.5、0.05~8.0、0.05~8.5、0.05~9.0、0.05~9.5、0.05~10.0、0.05~10.5、0.05~11.0、0.05~11.5、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.5、0.5~9.0、0.5~9.5、0.5~10.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.5、1.0~9.0、1.0~9.5、1.0~10.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.5、1.5~9.0、1.5~9.5、1.5~10.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、2.0~8.0、2.0~8.5、2.0~9.0、2.0~9.5、2.0~10.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.5~8.0、2.5~8.5、2.5~9.0、2.5~9.5、2.5~10.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、3.0~10.0、3.0~10.5、3.0~11.0、3.0~11.5、3.5~4.0、3.5~4.5、3.5~5.0、3.5~5.5、3.5~6.0、3.5~6.5、4.0~4.5、4.0~5.0、4.0~5.5、4.0~6.0、4.0~6.5、4.0~7.0、4.0~10.0、4.0~10.5、4.0~11.0。より好ましくは、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5。

[0088] 「ナトリウムの含有量」：17~40mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17~35mg/100ml、17~30mg/100ml、17~25mg/100ml、17~20mg/100ml、22~40mg/100ml、22~35mg/100ml、22~30mg/100ml、22~25mg/100ml、27~40mg/100ml、27~35mg/100ml、27~30mg/100ml。

[0089] 「カリウムの含有量」：10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml

、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml。

[0090] 「カルシウムの含有量」：10~22mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15~22mg/100ml、15~20mg/100ml、20~25mg/100ml、20~22mg/100ml。

[0091] 「甘味強度X3」：4.0~20、4.0~15、4.0~12.5、4.0~10、4.5~20、4.5~15、4.5~12.5、4.5~10、5.0~20、5.0~15、5.0~12.5、5.0~10、5.5~20、5.5~15、5.5~12.5、5.5~10、6.0~20、6.0~15、6.0~12.5、6.0~10、6.5~20、6.5~15、6.5~12.5、6.5~10、7.0~20、7.0~15、7.0~12.5、7.0~10、7.5~20、7.5~15、7.5~12.5、7.5~10、7.5~9、7.5~8、8.0~20、8.0~15、8.0~12.5、8.0~10、8.5~20、8.5~15、8.5~12.5、8.5~10、9.0~20、9.0~15、9.0~12.5、9.0~10、9.5~20、9.5~15、9.5~12.5、9.5~10、10.0~20、10.0~15、10.0~12.5、10.5~20、10.5~15、10.5~12.5。

[0092] 「高甘味度甘味料の含有量P2 (ppm)」：20~550、25~550、30~550、35~550、40~550、45~550、50~550、55~550、20~540、25~540、30~540、35~540、40~540、45~540、50~540、55~540、20~530、25~530、30~530、35~530、40~530、45~530、50~530、55~530、20~520、25~520、30~520、35~520、40~520、45~520、50~520、55~520、20~510、25~510、30~510、35~510、40~510、45~510、50~510、55~510、20~505、25~505、30~505、35~505、40~505、45~505、50~505、55~505、20~500、25~500、30~500、35~500、40~500、45~500、50~500、55~500、20~495、25~495、30~495、35~495、40~495、45~495、50~495、55~495、20~490、25~490、30~490、35~490、40~490、45~490、50~490、55~490。

[0093] エネルギー：0~25Kcal/100ml、0~20Kcal/100ml、0~15Kcal/100ml、0~10Kcal/100ml、0~5Kcal/100ml、5~25Kcal/100ml、5~20Kcal/100ml、5~15Kcal/100ml、5~10Kcal/100ml、10~25Kcal/100ml、10~20Kcal/100ml、10~15Kcal/100ml、15~25Kcal/100ml、15~20Kcal/100ml、20~25Kcal/100ml、0

～24Kcal/100ml、0～8Kcal/100ml、0～4Kcal/100ml、4～24Kcal/100ml、4～8Kcal/100ml、8～24Kcal/100ml。

[0094] 本発明の茶飲料Aにおける、天然糖（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムの形態は、本発明の茶飲料の項目で述べた定義と同様である。

[0095] 別の特定の態様において、本発明は、以下の茶飲料（以下、「本発明の茶飲料B」という）を提供する。

(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X2相当の量の羅漢果抽出物、

(c) 17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、並びに

(d) 10～21mg/100mlのカリウムおよび／または10～22mg/100mlのカルシウ

ム

を含み、

前記成分 (a) ～ (d) により甘味強度X3の甘味を呈し、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。

[0096] 本発明の茶飲料Bにおける、甘味強度X1、甘味強度X2、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、甘味強度X3、羅漢果抽出物の含有量P2並びにエネルギーの好ましい範囲は、例えば、以下のとおりである。これらの数値は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ が成り立つ範囲で、任意に組み合わせることができる。

[0097] 「甘味強度X1」：0.05～0.5、0.05～1.0、0.05～1.5、0.05～2.0、0.05～2.5、0.05～3.0、0.05～3.5、0.05～4.0、0.05～4.5、0.05～5.0、0.05～5.5、0.05～6.0、0.05～6.5、0.05～7.0、0.05～7.5、0.05～8.0、0.05～8.25、0.05～8.5、0.05～8.75、0.05～9.0、0.05～9.25、0.05～9.5、0.05～9.75、0.05～10.0、0.1～0.5、0.1～1.0、0.1～1.5、0.1～2.0、0.1～2.5、0.1～3.0、0.1～3.5、0.1～4.0、0.1～4.5、0.1～5.0、0.1～5.5、0.1～5.9、0.1～6.0、0.1～6.5、0.1～7.0、0.1～7.5、0.1～8.0、0.1～8.25、0.1～8.5、0.1～8

.75、0.1~9.0、0.1~9.25、0.1~9.5、0.1~9.75、0.1~10.0、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.25、0.5~8.5、0.5~8.75、0.5~9.0、0.5~9.25、0.5~9.5、0.5~9.75、0.5~10.0、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.25、1.0~8.5、1.0~8.75、1.0~9.0、1.0~9.25、1.0~9.5、1.0~9.75、1.0~10.0、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.25、1.5~8.5、1.5~8.75、1.5~9.0、1.5~9.25、1.5~9.5、1.5~9.75、1.5~10.0、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.0~6.0、2.0~6.5、2.0~7.0、2.0~7.5、2.0~8.0、2.0~8.25、2.0~8.5、2.0~8.75、2.0~9.0、2.0~9.25、2.0~9.5、2.0~9.75、2.0~10.0、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、2.5~6.0、2.5~6.5、2.5~7.0、2.5~7.5、2.5~8.0、2.5~8.25、2.5~8.5、2.5~8.75、2.5~9.0、2.5~9.25、2.5~9.5、2.5~9.75、2.5~10.0、0~10.5、0~11.0、0~11.5、0~12.0、0~12.5、0~13.0、0~13.5、0~14.0、0~14.5、0~15.0、0.05~10.5、0.05~11.0、0.05~11.5、0.05~12.0、0.05~12.5、0.05~13.0、0.05~13.5、0.05~14.0、0.05~14.5、0.05~15.0、0.1~10.5、0.1~11.0、0.1~11.5、0.1~12.0、0.1~12.5、0.1~13.0、0.1~13.5、0.1~14.0、0.1~14.5、0.1~15.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、0.5~12.0、0.5~12.5、0.5~13.0、0.5~13.5、0.5~14.0、0.5~14.5、0.5~15.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~12.5、1.0~13.0、1.0~13.5、1.0~14.0、1.0~14.5、1.0~15.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、1.5~12.0、1.5~12.5、1.5~13.0、1.5~13.5、1.5~14.0、1.5~14.5、1.5~15.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~12.5、2.0~13.0、2.0~13.5、2.0~14.0、2.0~14.5、2.0~15.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5

、 2.5~12.0、 2.5~12.5、 2.5~13.0、 2.5~13.5、 2.5~14.0、 2.5~14.5、 2.5~15.0。 より好ましくは0.1~0.5、 0.1~1.0、 0.1~1.5、 0.1~2.0、 0.1~2.5、 0.1~3.0、 0.1~3.5、 0.1~4.0、 0.1~4.5、 0.1~5.0、 0.1~5.5、 0.1~5.9、 0.5~1.0、 0.5~1.5、 0.5~2.0、 0.5~2.5、 0.5~3.0、 0.5~3.5、 0.5~4.0、 0.5~4.5、 0.5~5.0、 0.5~5.5、 1.0~1.5、 1.0~2.0、 1.0~2.5、 1.0~3.0、 1.0~3.5、 1.0~4.0、 1.0~4.5、 1.0~5.0、 1.0~5.5、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 3.0~3.5、 3.0~4.0、 3.0~4.5、 3.0~5.0、 3.0~5.5。

[0098] 「甘味強度X2」 : 0.05~0.5、 0.05~1.0、 0.05~1.5、 0.05~2.0、 0.05~2.5、 0.05~3.0、 0.05~3.5、 0.05~4.0、 0.05~4.5、 0.05~5.0、 0.05~5.5、 0.5~1.0、 0.5~1.5、 0.5~2.0、 0.5~2.5、 0.5~3.0、 0.5~3.5、 0.5~4.0、 0.5~4.5、 0.5~5.0、 0.5~5.5、 1.0~1.5、 1.0~2.0、 1.0~2.5、 1.0~3.0、 1.0~3.5、 1.0~4.0、 1.0~4.5、 1.0~5.0、 1.0~5.5、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 3.0~3.5、 3.0~4.0、 3.0~4.5、 3.0~5.0、 3.0~5.5、 2.0~6.5、 2.0~7.0、 2.0~7.5、 2.0~6.0、 2.0~6.5、 2.0~7.0、 2.0~7.5、 2.5~7.0、 2.5~7.5、 2.5~6.0、 2.5~6.5、 2.5~7.0、 2.5~7.5、 3.0~7.5、 3.0~6.0、 3.0~6.5、 3.0~7.0、 3.0~7.5、 3.0~8.0、 3.0~8.5、 3.0~9.0、 3.0~9.5、 3.5~7.0、 3.5~7.5、 3.5~8.0、 4.5~8.5、 3.5~9.0、 3.5~9.5、 4.0~7.5、 4.0~8.0、 4.0~8.5、 4.0~9.0、 4.0~9.5、 3.5~8.5、 3.5~9.0、 3.5~9.5、 3.5~10.0、 3.5~10.5、 3.5~11.0、 3.5~11.5、 4.0~11.5、 0.05~6.0、 0.05~6.5、 0.05~7.0、 0.05~7.5、 0.05~8.0、 0.05~8.5、 0.05~9.0、 0.05~9.5、 0.05~10.0、 0.05~10.5、 0.05~11.0、 0.05~11.5、 0.05~12.0、 0.05~13.0、 0.05~14.0、 0.05~15.0、 0.05~16.0、 0.05~17.0、 0.05~18.0、 0.5~6.0、 0.5~6

.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.5、0.5~9.0、0.5~9.5、0.5~10.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、0.5~12.0、0.5~13.0、0.5~14.0、0.5~15.0、0.5~16.0、0.5~17.0、0.5~18.0、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.5、1.0~9.0、1.0~9.5、1.0~10.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~13.0、1.0~14.0、1.0~15.0、1.0~16.0、1.0~17.0、1.0~18.0、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.5、1.5~9.0、1.5~9.5、1.5~10.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、1.5~12.0、1.5~13.0、1.5~14.0、1.5~15.0、1.5~16.0、1.5~17.0、1.5~18.0、2.0~8.0、2.0~8.5、2.0~9.0、2.0~9.5、2.0~10.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~13.0、2.0~14.0、2.0~15.0、2.0~16.0、2.0~17.0、2.0~18.0、2.5~8.0、2.5~8.5、2.5~9.0、2.5~9.5、2.5~10.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、2.5~12.0、2.5~13.0、2.5~14.0、2.5~15.0、2.5~16.0、2.5~17.0、2.5~18.0、3.0~10.0、3.0~10.5、3.0~11.0、3.0~11.5、3.0~12.0、3.0~13.0、3.0~14.0、3.0~15.0、3.0~16.0、3.0~17.0、3.0~18.0、3.5~4.0、3.5~4.5、3.5~5.0、3.5~5.5、3.5~6.0、3.5~6.5、3.5~12.0、3.5~13.0、3.5~14.0、3.5~15.0、3.5~16.0、3.5~17.0、3.5~18.0、4.0~4.5、4.0~5.0、4.0~5.5、4.0~6.0、4.0~6.5、4.0~7.0、4.0~10.0、4.0~10.5、4.0~11.0、4.0~12.0、4.0~13.0、4.0~14.0、4.0~15.0、4.0~16.0、4.0~17.0、4.0~18.0。より好ましくは、0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.1~5.5、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5。

- [0099] 「ナトリウムの含有量」：17～40mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17～35mg/100ml、17～30mg/100ml、17～25mg/100ml、17～20mg/100ml、22～40mg/100ml、22～35mg/100ml、22～30mg/100ml、22～25mg/100ml、27～40mg/100ml、27～35mg/100ml、27～30mg/100ml。
- [0100] 「カリウムの含有量」：10～21mg/100ml、10～20mg/100ml、10～15mg/100ml、12～21mg/100ml、12～20mg/120ml、12～15mg/120ml、15～21mg/100ml、15～20mg/100ml。
- [0101] 「カルシウムの含有量」：10～22mg/100ml、10～20mg/100ml、10～19mg/100ml、10～18mg/100ml、10～17mg/100ml、10～16mg/100ml、10～15mg/100ml、15～22mg/100ml、15～20mg/100ml、20～25mg/100ml、20～22mg/100ml。
- [0102] 「甘味強度X3」：4.0～20、4.0～15、4.0～12.5、4.0～10、4.5～20、4.5～15、4.5～12.5、4.5～10、5.0～20、5.0～15、5.0～12.5、5.0～10、5.5～20、5.5～15、5.5～12.5、5.5～10、6.0～20、6.0～15、6.0～12.5、6.0～10、6.5～20、6.5～15、6.5～12.5、6.5～10、7.0～20、7.0～15、7.0～12.5、7.0～10、7.5～20、7.5～15、7.5～12.5、7.5～10、7.5～9、7.5～8、8.0～20、8.0～15、8.0～12.5、8.0～10、8.5～20、8.5～15、8.5～12.5、8.5～10、9.0～20、9.0～15、9.0～12.5、9.0～10、9.5～20、9.5～15、9.5～12.5、9.5～10、10.0～20、10.0～15、10.0～12.5、10.5～20、10.5～15、10.5～12.5、4.0～18、4.0～16、4.0～15.5、4.0～14、4.5～18、4.5～16、4.5～15.5、4.5～14、5.0～18、5.0～16、5.0～15.5、5.0～14、5.5～18、5.5～16、5.5～15.5、5.5～14、6.0～18、6.0～16、6.0～15.5、6.0～14、6.5～18、6.5～16、6.5～15.5、6.5～14、7.0～18、7.0～16、7.0～15.5、7.0～14、7.5～18、7.5～16、7.5～15.5、7.5～14、7.5～9、7.5～8、8.0～18、8.0～16、8.0～15.5、8.0～14、8.5～18、8.5～16、8.5～15.5、8.5～14、9.0～18、9.0～16、9.0～15.5、9.0～14、9.5～18、9.5～16、9.5～15.5、9.5～14、10.0～18、10.0～16、10.0～15.5、10.5～18、10.5～16、10.5～15.5。
- [0103] 「羅漢果抽出物の含有量P2 (ppm)」：20～550、25～550、30～550、35～550

、40~550、45~550、50~550、55~550、20~540、25~540、30~540、35~540、40~540、45~540、50~540、55~540、20~530、25~530、30~530、35~530、40~530、45~530、50~530、55~530、20~520、25~520、30~520、35~520、40~520、45~520、50~520、55~520、20~510、25~510、30~510、35~510、40~510、45~510、50~510、55~510、20~505、25~505、30~505、35~505、40~505、45~505、50~505、55~505、20~500、25~500、30~500、35~500、40~500、45~500、50~500、55~500、20~495、25~495、30~495、35~495、40~495、45~495、50~495、55~495、20~490、25~490、30~490、35~490、40~490、45~490、50~490、55~490、1~1500、1~1200、5~1200、1~1000、5~1000、10~1000、1~900、5~900、10~900、15~900、20~900、25~900、30~900、35~900、40~900、45~900、50~900、55~900、1~800、5~800、10~800、15~800、20~800、25~800、30~800、35~800、40~800、45~800、50~800、55~800、1~700、5~700、10~700、15~700、20~700、25~700、30~700、35~700、40~700、45~700、50~700、55~700、1~600、5~600、10~600、15~600、20~600、25~600、30~600、35~600、40~600、45~600、50~600、55~600、1~550、1~540、1~530、1~520、1~510、1~505、1~500、1~495、1~490、5~550、5~540、5~530、5~520、5~510、5~505、5~500、5~495、5~490、10~550、10~540、10~530、10~520、10~510、10~505、10~500、10~495、10~490、15~550、15~550、15~530、15~520、15~510、15~505、15~500、15~495、15~490。

[0104] エネルギー：0~50Kcal/100ml、0~45Kcal/100ml、0~40Kcal/100ml、0~35Kcal/100ml、0~30Kcal/100ml、0~25Kcal/100ml、0~20Kcal/100ml、0~15Kcal/100ml、0~10Kcal/100ml、0~5Kcal/100ml、5~50Kcal/100ml、5~45Kcal/100ml、5~40Kcal/100ml、5~35Kcal/100ml、5~30Kcal/100ml、5~25Kcal/100ml、5~20Kcal/100ml、5~15Kcal/100ml、5~10Kcal/100ml、10~50Kcal/100ml、10~45Kcal/100ml、10~40Kcal/100ml、10~35Kcal/100ml、10~30Kcal/100ml、10~25Kcal/100ml、10~20Kcal/100ml、10~15Kcal/100ml、15~5

0Kcal/100ml、15~45Kcal/100ml、15~40Kcal/100ml、15~35Kcal/100ml、15~30Kcal/100ml、15~25Kcal/100ml、15~20Kcal/100ml、20~50Kcal/100ml、20~45Kcal/100ml、20~40Kcal/100ml、20~35Kcal/100ml、20~30Kcal/100ml、20~25Kcal/100ml、25~50Kcal/100ml、25~45Kcal/100ml、25~40Kcal/100ml、25~35Kcal/100ml、25~30Kcal/100ml、0~32Kcal/100ml、0~24Kcal/100ml、0~8Kcal/100ml、0~4Kcal/100ml、4~32Kcal/100ml、4~24Kcal/100ml、4~8Kcal/100ml、8~32Kcal/100ml、8~24Kcal/100ml、24~32Kcal/100ml。

[0105] また、本発明の茶飲料Bにおける、天然糖（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムの形態は、本発明の茶飲料の項目で述べた定義と同様である。

[0106] 別の特定の態様において、本発明は、以下の茶飲料（以下、「本発明の茶飲料C」という）を提供する。

(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X2相当の量のモグロシドV、

(c) 17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、および

(d) 10~21mg/100mlのカリウムおよび/または10~22mg/100mlのカルシウム

ム

を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度X3の甘味を呈し、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。

[0107] 本発明の茶飲料Cにおける、甘味強度X1、甘味強度X2、ナトリウムの含有量、カリウムおよび/またはカルシウムの含有量、甘味強度X3、モグロシドVの含有量P2 (ppm)、並びに、エネルギーの好ましい範囲は、例えば、以下のとおりである。これらの数値は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ が成り立つ範囲で、任意に組み合わせることができる。

[0108] 「甘味強度X1」：0.05~0.5、0.05~1.0、0.05~1.5、0.05~2.0、0.05~2.5

、 0.05~3.0、 0.05~3.5、 0.05~4.0、 0.05~4.5、 0.05~5.0、 0.05~5.5、 0.05~6.0、 0.05~6.5、 0.05~7.0、 0.05~7.5、 0.05~8.0、 0.05~8.25、 0.05~8.5、 0.05~8.75、 0.05~9.0、 0.05~9.25、 0.05~9.5、 0.05~9.75、 0.05~10.0、 0.1~0.5、 0.1~1.0、 0.1~1.5、 0.1~2.0、 0.1~2.5、 0.1~3.0、 0.1~3.5、 0.1~4.0、 0.1~4.5、 0.1~5.0、 0.1~5.5、 0.1~5.9、 0.1~6.0、 0.1~6.5、 0.1~7.0、 0.1~7.5、 0.1~8.0、 0.1~8.25、 0.1~8.5、 0.1~8.75、 0.1~9.0、 0.1~9.25、 0.1~9.5、 0.1~9.75、 0.1~10.0、 0.5~1.0、 0.5~1.5、 0.5~2.0、 0.5~2.5、 0.5~3.0、 0.5~3.5、 0.5~4.0、 0.5~4.5、 0.5~5.0、 0.5~5.5、 0.5~6.0、 0.5~6.5、 0.5~7.0、 0.5~7.5、 0.5~8.0、 0.5~8.25、 0.5~8.5、 0.5~8.75、 0.5~9.0、 0.5~9.25、 0.5~9.5、 0.5~9.75、 0.5~10.0、 1.0~1.5、 1.0~2.0、 1.0~2.5、 1.0~3.0、 1.0~3.5、 1.0~4.0、 1.0~4.5、 1.0~5.0、 1.0~5.5、 1.0~6.0、 1.0~6.5、 1.0~7.0、 1.0~7.5、 1.0~8.0、 1.0~8.25、 1.0~8.5、 1.0~8.75、 1.0~9.0、 1.0~9.25、 1.0~9.5、 1.0~9.75、 1.0~10.0、 1.5~2.0、 1.5~2.5、 1.5~3.0、 1.5~3.5、 1.5~4.0、 1.5~4.5、 1.5~5.0、 1.5~5.5、 1.5~6.0、 1.5~6.5、 1.5~7.0、 1.5~7.5、 1.5~8.0、 1.5~8.25、 1.5~8.5、 1.5~8.75、 1.5~9.0、 1.5~9.25、 1.5~9.5、 1.5~9.75、 1.5~10.0、 2.0~2.5、 2.0~3.0、 2.0~3.5、 2.0~4.0、 2.0~4.5、 2.0~5.0、 2.0~5.5、 2.0~6.0、 2.0~6.5、 2.0~7.0、 2.0~7.5、 2.0~8.0、 2.0~8.25、 2.0~8.5、 2.0~8.75、 2.0~9.0、 2.0~9.25、 2.0~9.5、 2.0~9.75、 2.0~10.0、 2.5~3.0、 2.5~3.5、 2.5~4.0、 2.5~4.5、 2.5~5.0、 2.5~5.5、 2.5~6.0、 2.5~6.5、 2.5~7.0、 2.5~7.5、 2.5~8.0、 2.5~8.25、 2.5~8.5、 2.5~8.75、 2.5~9.0、 2.5~9.25、 2.5~9.5、 2.5~9.75、 2.5~10.0、 0~10.5、 0~11.0、 0~11.5、 0~12.0、 0~12.5、 0~13.0、 0~13.5、 0~14.0、 0~14.5、 0~15.0、 0.05~10.5、 0.05~11.0、 0.05~11.5、 0.05~12.0、 0.05~12.5、 0.05~13.0、 0.05~13.5、 0.05~14.0、 0.05~14.5、 0.05~15.0、 0.1~10.5、 0.1~11.0、 0.1~11.5、 0.1~12.0、 0.1~12.5、 0.1~13.0、 0.1~13.5、 0.1~14.0、 0.1~14.5、 0.1~15.0、 0.5~10.5、 0.5~11.0、 0.5~11.5、 0.5~12.0、 0.5~12.5、 0.5

~13.0、0.5~13.5、0.5~14.0、0.5~14.5、0.5~15.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~12.5、1.0~13.0、1.0~13.5、1.0~14.0、1.0~14.5、1.0~15.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、1.5~12.0、1.5~12.5、1.5~13.0、1.5~13.5、1.5~14.0、1.5~14.5、1.5~15.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~12.5、2.0~13.0、2.0~13.5、2.0~14.0、2.0~14.5、2.0~15.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、2.5~12.0、2.5~12.5、2.5~13.0、2.5~13.5、2.5~14.0、2.5~14.5、2.5~15.0。より好ましくは0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.1~5.5、0.1~5.9、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5。

[0109] 「甘味強度X2」：0.05~0.5、0.05~1.0、0.05~1.5、0.05~2.0、0.05~2.5、0.05~3.0、0.05~3.5、0.05~4.0、0.05~4.5、0.05~5.0、0.05~5.5、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5、2.0~6.5、2.0~7.0、2.0~7.5、2.0~8.0、2.0~8.5、2.0~9.0、2.5~7.0、2.5~7.5、2.5~8.0、2.5~8.5、2.5~9.0、3.0~7.5、3.0~8.0、3.0~8.5、3.0~9.0、3.0~9.5、3.5~7.0、3.5~7.5、3.5~8.0、3.5~8.5、3.5~9.0、3.5~9.5、4.0~7.0、4.0~7.5、4.0~8.0、4.0~8.5、4.0~9.0、4.0~9.5、5.0~7.0、5.0~7.5、5.0~8.0、5.0~8.5、5.0~9.0、5.0~9.5、6.0~7.0、6.0~7.5、6.0~8.0、6.0~8.5、6.0~9.0、6.0~9.5、7.0~7.5、7.0~8.0、7.0~8.5、7.0~9.0、7.0~9.5、8.0~8.5、8.0~9.0、8.0~9.5、9.0~9.5。

5、3.5~8.0、4.5~8.5、3.5~9.0、3.5~9.5、4.0~7.5、4.0~8.0、4.0~8.5、4.0~9.0、4.0~9.5、3.5~8.5、3.5~9.0、3.5~9.5、3.5~10.0、3.5~10.5、3.5~11.0、3.5~11.5、4.0~11.5、0.05~6.0、0.05~6.5、0.05~7.0、0.05~7.5、0.05~8.0、0.05~8.5、0.05~9.0、0.05~9.5、0.05~10.0、0.05~10.5、0.05~11.0、0.05~11.5、0.05~12.0、0.05~13.0、0.05~14.0、0.05~15.0、0.05~16.0、0.05~17.0、0.05~18.0、0.5~6.0、0.5~6.5、0.5~7.0、0.5~7.5、0.5~8.0、0.5~8.5、0.5~9.0、0.5~9.5、0.5~10.0、0.5~10.5、0.5~11.0、0.5~11.5、0.5~12.0、0.5~13.0、0.5~14.0、0.5~15.0、0.5~16.0、0.5~17.0、0.5~18.0、1.0~6.0、1.0~6.5、1.0~7.0、1.0~7.5、1.0~8.0、1.0~8.5、1.0~9.0、1.0~9.5、1.0~10.0、1.0~10.5、1.0~11.0、1.0~11.5、1.0~12.0、1.0~13.0、1.0~14.0、1.0~15.0、1.0~16.0、1.0~17.0、1.0~18.0、1.5~6.0、1.5~6.5、1.5~7.0、1.5~7.5、1.5~8.0、1.5~8.5、1.5~9.0、1.5~9.5、1.5~10.0、1.5~10.5、1.5~11.0、1.5~11.5、1.5~12.0、1.5~13.0、1.5~14.0、1.5~15.0、1.5~16.0、1.5~17.0、1.5~18.0、2.0~8.0、2.0~8.5、2.0~9.0、2.0~9.5、2.0~10.0、2.0~10.5、2.0~11.0、2.0~11.5、2.0~12.0、2.0~13.0、2.0~14.0、2.0~15.0、2.0~16.0、2.0~17.0、2.0~18.0、2.5~8.0、2.5~8.5、2.5~9.0、2.5~9.5、2.5~10.0、2.5~10.5、2.5~11.0、2.5~11.5、2.5~12.0、2.5~13.0、2.5~14.0、2.5~15.0、2.5~16.0、2.5~17.0、2.5~18.0、3.0~10.0、3.0~10.5、3.0~11.0、3.0~11.5、3.0~12.0、3.0~13.0、3.0~14.0、3.0~15.0、3.0~16.0、3.0~17.0、3.0~18.0、3.5~4.0、3.5~4.5、3.5~5.0、3.5~5.5、3.5~6.0、3.5~6.5、3.5~12.0、3.5~13.0、3.5~14.0、3.5~15.0、3.5~16.0、3.5~17.0、3.5~18.0、4.0~4.5、4.0~5.0、4.0~5.5、4.0~6.0、4.0~6.5、4.0~7.0、4.0~10.0、4.0~10.5、4.0~11.0、4.0~12.0、4.0~13.0、4.0~14.0、4.0~15.0、4.0~16.0、4.0~17.0、4.0~18.0。より好ましくは、0.1~0.5、0.1~1.0、0.1~1.5、0.1~2.0、0.1~2.5、0.1~3.0、0.1~3.5、0.1~4.0、0.1~4.5、0.1~5.0、0.1~5.5、0.5~1.0、0.5~1.5、0.5~2.0、0.5~2.5、0.5~3.0

、0.5~3.5、0.5~4.0、0.5~4.5、0.5~5.0、0.5~5.5、1.0~1.5、1.0~2.0、1.0~2.5、1.0~3.0、1.0~3.5、1.0~4.0、1.0~4.5、1.0~5.0、1.0~5.5、1.5~2.0、1.5~2.5、1.5~3.0、1.5~3.5、1.5~4.0、1.5~4.5、1.5~5.0、1.5~5.5、2.0~2.5、2.0~3.0、2.0~3.5、2.0~4.0、2.0~4.5、2.0~5.0、2.0~5.5、2.5~3.0、2.5~3.5、2.5~4.0、2.5~4.5、2.5~5.0、2.5~5.5、3.0~3.5、3.0~4.0、3.0~4.5、3.0~5.0、3.0~5.5。

[0110] 「ナトリウムの含有量」：17~40mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17~35mg/100ml、17~30mg/100ml、17~25mg/100ml、17~20mg/100ml、22~40mg/100ml、22~35mg/100ml、22~30mg/100ml、22~25mg/100ml、27~40mg/100ml、27~35mg/100ml、27~30mg/100ml。

[0111] 「カリウムの含有量」：10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml。

[0112] 「カルシウムの含有量」：10~22mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15~22mg/100ml、15~20mg/100ml、20~25mg/100ml、20~22mg/100ml。

[0113] 「甘味強度X3」：4.0~20、4.0~15、4.0~12.5、4.0~10、4.5~20、4.5~15、4.5~12.5、4.5~10、5.0~20、5.0~15、5.0~12.5、5.0~10、5.5~20、5.5~15、5.5~12.5、5.5~10、6.0~20、6.0~15、6.0~12.5、6.0~10、6.5~20、6.5~15、6.5~12.5、6.5~10、7.0~20、7.0~15、7.0~12.5、7.0~10、7.5~20、7.5~15、7.5~12.5、7.5~10、7.5~9、7.5~8、8.0~20、8.0~15、8.0~12.5、8.0~10、8.5~20、8.5~15、8.5~12.5、8.5~10、9.0~20、9.0~15、9.0~12.5、9.0~10、9.5~20、9.5~15、9.5~12.5、9.5~10、10.0~20、10.0~15、10.0~12.5、10.5~20、10.5~15、10.5~12.5、4.0~18、4.0~16、4.0~15.5、4.0~14、4.5~18、4.5~16、4.5~15.5、4.5~14、5.0~18、5.0~16、5.0~15.5、5.0~14、5.5~18、5.5~16、5.5~15.5、5.5~14、6.0~18、6.0~16、6.0~15.5、6.0~14、6.5~18、6.5~16、6.5~15.5、6.5~14、7.0~18、7.0~16、7.0~15.5、7.0

~14、7.5~18、7.5~16、7.5~15.5、7.5~14、7.5~9、7.5~8、8.0~18、8.0~18、8.0~16、8.0~15.5、8.0~14、8.5~18、8.5~16、8.5~15.5、8.5~14、9.0~18、9.0~16、9.0~15.5、9.0~14、9.5~18、9.5~16、9.5~15.5、9.5~14、10.0~18、10.0~16、10.0~15.5、10.5~18、10.5~16、10.5~15.5。

[0114] 「モグロシドVの含有量P2 (ppm)」 : 20~550、25~550、30~550、35~550、40~550、45~550、50~550、55~550、20~540、25~540、30~540、35~540、40~540、45~540、50~540、55~540、20~530、25~530、30~530、35~530、40~530、45~530、50~530、55~530、20~520、25~520、30~520、35~520、40~520、45~520、50~520、55~520、20~510、25~510、30~510、35~510、40~510、45~510、50~510、55~510、20~505、25~505、30~505、35~505、40~505、45~505、50~505、55~505、20~500、25~500、30~500、35~500、40~500、45~500、50~500、55~500、20~495、25~495、30~495、35~495、40~495、45~495、50~495、55~495、20~490、25~490、30~490、35~490、40~490、45~490、50~490、55~490、1~700、5~700、10~700、15~700、20~700、25~700、30~700、35~700、40~700、45~700、50~700、55~700、1~600、5~600、10~600、15~600、20~600、25~600、30~600、35~600、40~600、45~600、50~600、55~600、1~550、1~540、1~530、1~520、1~510、1~505、1~500、1~495、1~490、5~550、5~540、5~530、5~520、5~510、5~505、5~500、5~495、5~490、10~550、10~540、10~530、10~520、10~510、10~505、10~500、10~495、10~490、15~550、15~550、15~530、15~520、15~510、15~505、15~500、15~495、15~490。

[0115] エネルギー : 0~50Kcal/100ml、0~45Kcal/100ml、0~40Kcal/100ml、0~35Kcal/100ml、0~30Kcal/100ml、0~25Kcal/100ml、0~20Kcal/100ml、0~15Kcal/100ml、0~10Kcal/100ml、0~5Kcal/100ml、5~50Kcal/100ml、5~45Kcal/100ml、5~40Kcal/100ml、5~35Kcal/100ml、5~30Kcal/100ml、5~25Kcal/100ml、5~20Kcal/100ml、5~15Kcal/100ml、5~10Kcal/100ml、10~50Kcal/

100ml、10~45Kcal/100ml、10~40Kcal/100ml、10~35Kcal/100ml、10~30Kcal/100ml、10~25Kcal/100ml、10~20Kcal/100ml、10~15Kcal/100ml、15~50Kcal/100ml、15~45Kcal/100ml、15~40Kcal/100ml、15~35Kcal/100ml、15~30Kcal/100ml、15~25Kcal/100ml、15~20Kcal/100ml、20~50Kcal/100ml、20~45Kcal/100ml、20~40Kcal/100ml、20~35Kcal/100ml、20~30Kcal/100ml、20~25Kcal/100ml、25~50Kcal/100ml、25~45Kcal/100ml、25~40Kcal/100ml、25~35Kcal/100ml、25~30Kcal/100ml、0~32Kcal/100ml、0~24Kcal/100ml、0~8Kcal/100ml、0~4Kcal/100ml、4~32Kcal/100ml、4~24Kcal/100ml、4~8Kcal/100ml、8~32Kcal/100ml、8~24Kcal/100ml、24~32Kcal/100ml。

[0116] また、本発明の茶飲料Cにおける、天然糖（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムの形態は、本発明の茶飲料の項目で述べた定義と同様である。

[0117] また、本発明の他の態様によれば、

(a) 0.1~0.5 w/v%、0.1~1.0 w/v%、0.1~1.5 w/v%、0.1~2.0 w/v%、0.1~2.5 w/v%、0.1~3.0 w/v%、0.1~3.5 w/v%、0.1~4.0 w/v%、0.1~4.5 w/v%、0.1~5.0 w/v%、0.1~5.5 w/v%、0.1~5.9 w/v%、0.5~1.0 w/v%、0.5~1.5 w/v%、0.5~2.0 w/v%、0.5~2.5 w/v%、0.5~3.0 w/v%、0.5~3.5 w/v%、0.5~4.0 w/v%、0.5~4.5 w/v%、0.5~5.0 w/v%、0.5~5.5 w/v%、0.5~5.9 w/v%、1.0~1.5 w/v%、1.0~2.0 w/v%、1.0~2.5 w/v%、1.0~3.0 w/v%、1.0~3.5 w/v%、1.0~4.0 w/v%、1.0~4.5 w/v%、1.0~5.0 w/v%、1.0~5.5 w/v%、1.0~5.9 w/v%、1.5~2.0 w/v%、1.5~2.5 w/v%、1.5~3.0 w/v%、1.5~3.5 w/v%、1.5~4.0 w/v%、1.5~4.5 w/v%、1.5~5.0 w/v%、1.5~5.5 w/v%、1.5~5.9 w/v%、2.0~2.5 w/v%、2.0~3.0 w/v%、2.0~3.5 w/v%、2.0~4.0 w/v%、2.0~4.5 w/v%、2.0~5.0 w/v%、2.0~5.5 w/v%または2.0~5.9 w/v%の天然糖と、

(b) 20~550ppm、25~550 ppm、30~550 ppm、35~550 ppm、40~550 ppm、

45~550 ppm、50~550 ppm、55~550 ppm、20~540 ppm、25~540 ppm、30~540 ppm、35~540 ppm、40~540 ppm、45~540 ppm、50~540 ppm、55~540 ppm、20~530 ppm、25~530 ppm、30~530 ppm、35~530 ppm、40~530 ppm、45~530 ppm、50~530 ppm、55~530 ppm、20~520 ppm、25~520 ppm、30~520 ppm、35~520 ppm、40~520 ppm、45~520 ppm、50~520 ppm、55~520 ppm、20~510 ppm、25~510 ppm、30~510 ppm、35~510 ppm、40~510 ppm、45~510 ppm、50~510 ppm、55~510 ppm、20~505 ppm、25~505 ppm、30~505 ppm、35~505 ppm、40~505 ppm、45~505 ppm、50~505 ppm、55~505 ppm、20~500 ppm、25~500 ppm、30~500 ppm、35~500 ppm、40~500 ppm、45~500 ppm、50~500 ppm、55~500 ppm、20~495 ppm、25~495 ppm、30~495 ppm、35~495 ppm、40~495 ppm、45~495 ppm、50~495 ppm、55~495 ppm、20~490 ppm、25~490 ppm、30~490 ppm、35~490 ppm、40~490 ppm、45~490 ppm、50~490 ppm または55~490 ppmのレバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料と、

(c) 0.1mg/100ml以上50mg/100ml未満、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1mg/100ml以上50mg/100ml未満、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5mg/100ml以上50mg/100ml未満、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、7mg/100ml以上50mg/100ml未満、7~45mg/100ml、7

~40mg/100ml、7mg/100ml以上40mg/100ml未満、7~35mg/100ml、7~30mg/100ml、7~25mg/100ml、7~20mg/100ml、7~19mg/100ml、7~18mg/100ml、7~17mg/100ml、7~16mg/100ml、7~15mg/100ml、7~14mg/100ml、7~13mg/100ml、7~12mg/100ml、7~11mg/100ml、7~10mg/100ml、10mg/100ml以上50mg/100ml未満、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、15mg/100ml以上50mg/100ml未満、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~20mg/100ml、17mg/100ml以上50mg/100ml未満、17~45mg/100ml、17~40mg/100ml、17mg/100ml以上40mg/100ml未満、17~35mg/100ml、17~30mg/100ml、17~25mg/100ml、17~20mg/100ml、17~19mg/100ml、17~18mg/100ml、20mg/100ml以上50mg/100ml未満、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25mg/100ml以上50mg/100ml未満、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~30mg/100ml、0.1~22mg/100ml、0.1~21mg/100ml、1~22mg/100ml、1~21mg/100ml、4~40mg/100ml、4~35mg/100ml、4~34mg/100ml、4~33mg/100ml、4~32mg/100ml、4~31mg/100ml、4~30mg/100ml、4~29mg/100ml、4~26mg/100ml、4~25mg/100ml、4~22mg/100ml、4~21mg/100ml、4~20mg/100ml、4~19mg/100ml、4~18mg/100ml、4~17mg/100ml、4~16mg/100ml、4~15mg/100ml、4~14mg/100ml、4~13mg/100ml、4~12mg/100ml、4~11mg/100ml、4~10mg/100ml、5~34mg/100ml、5~33mg/100ml、5~32mg/100ml、5~31mg/100ml、5~29mg/100ml、5~22mg/100ml、5~21mg/100ml、10~34mg/100ml、10~33mg/100ml、10~32mg/100ml、10~31mg/100ml、10~29mg/100ml、10~22mg/100ml、10~21mg/100ml、11.5~34mg/100ml、11.5~33mg/100ml、11.5~32mg/100ml、11.5~31mg/100ml、11.5~30mg/100ml、11.5~29mg/100ml、11.5~22mg/100ml、11.5~21mg/100ml、11.5~20mg/100ml、11.5~19mg/100ml、11.5~18mg/100ml、11.5~17mg/100ml、11.5~16mg/100ml、11.5~15mg/100ml、11.5~14mg/100ml、11.5~13mg/100ml、11.5~12mg/100ml、5.75~34.5mg/100ml

、5.75~28.75mg/100ml、5.75~23mg/100ml、5.75~17.25mg/100ml、5.75~11.5mg/100ml、11.5~34.5mg/100ml、11.5~28.75mg/100ml、11.5~23mg/100ml、11.5~17.25mg/100ml、17.25~34.5mg/100ml、17.25~28.75mg/100ml、17.25~23mg/100ml、23~34.5mg/100ml、23~28.75mg/100mlまたは28.75~34.5mg/100mlのナトリウムと

(d) 0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~21mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~10mg/100ml、0.1~5mg/100ml、0.5~52mg/100ml、0.5~50mg/100ml、0.5~45mg/100ml、0.5~40mg/100ml、0.5~35mg/100ml、0.5~30mg/100ml、0.5~25mg/100ml、0.5~21mg/100ml、0.5~20mg/100ml、0.5~15mg/100ml、0.5~10mg/100ml、0.5~5mg/100ml、1~52mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~21mg/100ml、1~20mg/100ml、1~15mg/100ml、1~10mg/100ml、1~5mg/100ml、5~52mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~21mg/100ml、5~20mg/100ml、5~15mg/100ml、5~10mg/100ml、5~5mg/100ml、10~52mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~21mg/100ml、10~20mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~35mg/120ml、12~32mg/100ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~21mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~52mg/100ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~21mg/100ml、15~20mg/100ml、20~52mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100mlのカリウム、および/または0.1~52mg/100ml、0.1~50mg/100ml、0.1~45mg/100ml、0.1~40mg/100ml、0.1~35mg/100ml、0.1~32mg/100ml、0.

1~30mg/100ml、0.1~25mg/100ml、0.1~22mg/100ml、0.1~20mg/100ml、0.1~19mg/100ml、0.1~18mg/100ml、0.1~17mg/100ml、0.1~16mg/100ml、0.1~15mg/100ml、0.1~14mg/100ml、0.1~13mg/100ml、0.1~12mg/100ml、0.1~11mg/100ml、0.1~10mg/100ml、1~50mg/100ml、1~45mg/100ml、1~40mg/100ml、1~35mg/100ml、1~32mg/100ml、1~30mg/100ml、1~25mg/100ml、1~22mg/100ml、1~20mg/100ml、1~19mg/100ml、1~18mg/100ml、1~17mg/100ml、1~16mg/100ml、1~15mg/100ml、1~14mg/100ml、1~13mg/100ml、1~12mg/100ml、1~11mg/100ml、1~10mg/100ml、5~50mg/100ml、5~45mg/100ml、5~40mg/100ml、5~35mg/100ml、5~32mg/100ml、5~30mg/100ml、5~25mg/100ml、5~22mg/100ml、5~20mg/100ml、5~19mg/100ml、5~18mg/100ml、5~17mg/100ml、5~16mg/100ml、5~15mg/100ml、5~14mg/100ml、5~13mg/100ml、5~12mg/100ml、5~11mg/100ml、5~10mg/100ml、10~50mg/100ml、10~45mg/100ml、10~40mg/100ml、10~35mg/100ml、10~32mg/100ml、10~30mg/100ml、10~25mg/100ml、10~22mg/100ml、10~20mg/100ml、10~19mg/100ml、10~18mg/100ml、10~17mg/100ml、10~16mg/100ml、10~15mg/100ml、12~52mg/120ml、12~50mg/120ml、12~45mg/120ml、12~40mg/120ml、12~35mg/120ml、12~32mg/100ml、12~30mg/120ml、12~25mg/120ml、12~22mg/100ml、12~20mg/120ml、12~15mg/120ml、15~50mg/100ml、15~45mg/100ml、15~40mg/100ml、15~35mg/100ml、15~32mg/100ml、15~30mg/100ml、15~25mg/100ml、15~22mg/100ml、15~20mg/100ml、20~50mg/100ml、20~45mg/100ml、20~40mg/100ml、20~35mg/100ml、20~32mg/100ml、20~30mg/100ml、20~25mg/100ml、25~50mg/100ml、25~45mg/100ml、25~40mg/100ml、25~35mg/100ml、25~32mg/100ml、25~30mg/100mlのカルシウムとを含む茶飲料が提供される。

[0118] 2. 茶飲料の製造方法

天然糖と高甘味度甘味料の配合量を低めに設定することによりエネルギー (Kcal/100ml) を低レベルに抑えた茶飲料であっても、ヒトが感知しない程度の低濃度のナトリウムに加えて低濃度のカリウムおよび／またはカルシウム

ムを添加させることにより天然糖と高甘味度甘味料に基づく甘味を増大させることが可能である。

したがって、本発明は、さらなる別の態様として、以下の甘味が増大された茶飲料の製造方法（以下、「本発明の方法」という）を提供する。

原材料に対し

(i) (a) 甘味強度 X_1 相当の量の天然糖および (b) 甘味強度 X_2 相当の量の高甘味度甘味料を添加する工程と、

(ii) (c) 飲料中のナトリウム濃度（含有量）が $50\text{mg}/100\text{ml}$ 未満となるようにナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカリウムを添加する工程および／または飲料中のカルシウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカルシウムを添加する工程と、

を含み、

前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料 b_1 を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 の甘味を呈し、 $0.1 < (X_1 + X_2) \leq 20$ である、茶飲料を製造する方法。

[0119] 本発明の方法により製造される茶飲料は、上記項目「1. 天然糖および高甘味度甘味料の呈する味質が改善された茶飲料」で述べた本発明の茶飲料である。また、本発明の方法における「原材料」とは、茶飲料の製造に必要な各材料、例えば茶葉や水性媒体、またはその混合物（即ち、茶葉からの抽出液）であってもよく、さらに保存料、香料、担体、乳分等の追加の成分を含んでいてもよい。また、「原材料」は複数からなるものであってもよい。但し、原材料の種類に関わらず、最終的に製造される本発明の茶飲料は、(a)(b)以外に甘味を呈する成分を甘味料として含むものではない。

[0120] 本発明の方法において、以下の (i) ~ (iii) の工程は、いずれが先に行われてもよい。

(i) (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖および (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料を添加する工程

(ii) (c) 飲料中のナトリウム濃度が50mg/100ml未満となるようにナトリウムを添加する工程

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカリウムを添加する工程および/または飲料中のカルシウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカルシウムを添加する工程

[0121] 工程 (i) では (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖および (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料が原材料に添加されることになるが、(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖と (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料とは別々に添加してもよい。

さらに (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖を添加する場合であっても、一度に甘味強度X1相当の量の天然糖を添加する必要はなく、数回に分けて添加してよい。同様に (b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料を添加する場合であっても、一度に甘味強度X2相当の量の天然糖を添加する必要はなく、数回に分けて添加してよい。

また、別の態様として、天然糖と高甘味度甘味料の混合物を数回に分けて添加して、最終的に製造される茶飲料に含まれる天然糖と高甘味度甘味料の量がそれぞれ甘味強度X1相当量と甘味強度X2相当量になるように調整することも可能である。

[0122] 工程 (ii) において (c) 飲料中のナトリウム濃度が50mg/100ml未満となるようにナトリウムを添加するときも、一度にナトリウムを添加する必要はなく、数回に分けて添加してよい。

工程 (ii) において原材料に加えるナトリウムは、例えば、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸

ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つの形態にあってもよい。また、茶葉の抽出物にもナトリウムが含まれている場合があるが、その際は、茶葉由来のナトリウムと追加のナトリウムの合計含有量が50mg/100ml未満となるように調整する。

工程 (iii) において原材料に加えるカリウムは、例えば、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルピキシンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つの形態にあってもよい。また、茶葉の抽出物にもカリウムが含まれているため、この茶葉由来のカリウムと追加のカリウムの合計含有量が0.1~52mg/100mlとなるように調整する。また、茶飲料に乳、牛乳及び乳製品等の乳分が含まれる場合は、その乳分に含まれるカリウム含有量も考慮する。

工程 (iii) において原材料に加えるカルシウムは、例えば、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化

カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つの形態にあってもよい。また、茶葉の抽出物や水（特に硬水）にもカルシウムが含まれる場合があるが、その場合は、この茶葉由来のカルシウムと追加のカルシウムの合計含有量が0.1~52mg/100mlとなるように調整する。また、茶飲料に乳、牛乳及び乳製品等の乳分が含まれる場合は、その乳分に含まれるカルシウム含有量も考慮する。

[0123] ここで「添加」とは、実際に成分（a）～（d）のいずれかを原材料に追加する操作を意味するだけでなく、本発明の茶飲料の製造過程を通じて最終的に製造される茶飲料における成分（a）～（d）の含有量をそれぞれ甘味強度X1相当の量、甘味強度X2相当の量、50mg/100ml未満および0.1~52mg/100mlに調製する操作も意味する。

例えば、第1の原材料に、茶葉から水等の水性媒体中に抽出された成分以外に乳分、穀類、豆類やその抽出物が含まれ、そのために原材料に予め成分（a）～（d）のいずれか1つ以上が含まれ、第1の原材料と混合するための第2の原材料においても成分（a）～（d）が含まれ、第1および第2の原材料を混合することにより本発明の茶飲料が製造できた場合、成分（a）～（d）を個別に原材料に追加する操作は存在していないが、本発明の方法では、最終的に製造される本発明の茶飲料が（a）甘味強度X1相当の量の天然糖、（b）甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、（c）50mg/100ml未満のナトリウムおよび（d）0.1~52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1~52mg/100mlのカルシウムを含む限り、工程（i）～（iii）は行われたものとみなす。

[0124] 本発明の茶飲料を容器詰飲料とする場合、本発明の飲料の製造方法は、茶飲料を容器に充填する工程を含む。また、容器詰飲料とする場合、茶飲料を容器に充填する前または充填した後に、茶飲料を殺菌すると、長期保存が可能となるため好ましい。例えば、缶入りの茶飲料とする場合には、茶飲料を缶に所定量充填し、例えば、120~125℃で5~20分間程度、レトル

ト殺菌を行って加熱殺菌を行うことができる。また、ペットボトルや紙パック、瓶飲料とする場合には、例えば130～145℃で2～120秒間程度保持するUHT殺菌等を行い、所定量をホットパック充填或いは低温で無菌充填することによって、容器詰飲料を得ることができる。

[0125] 本発明の方法において、「茶飲料」、「天然糖」、「甘味強度X1」、「高甘味度甘味料」、「甘味強度X2」、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料におけるナトリウムの形態、「甘味強度X3」並びにエネルギーは、上記茶飲料の項目で述べた定義と同様であり、その数値は上記茶飲料の項目で述べた数値がそのまま当てはまる。また、「グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせ」および「高甘味度甘味料の組み合わせ」の例も、上記茶飲料の項目で述べた例と同様である。

[0126] ある実施態様において、本発明の方法により製造された茶飲料は、

- (a) 甘味強度値X1が0.1～5相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度値X2が0.1～3相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および
- (d) 0.1～52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1～52mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記成分 (a) ～ (d) により甘味強度X3が5.5～12.5の甘味を呈し、 $0.2 < (X1 + X2) \leq 12.5$ である、茶飲料である。

[0127] 別の実施態様において、本発明の方法により製造された茶飲料は、

- (a) 甘味強度X1が3～5相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度X2が1～3相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および
- (d) 0.1～32mg/100mlのカリウムおよび／または0.1～32mg/100mlのカルシウム

を含み、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 が5.5~12.5の甘味を呈し、 $4 < (X_1 + X_2) \leq 12.5$ である、茶飲料である。

- [0128] さらに別の実施態様において、本発明の方法により製造された茶飲料は、
- (a) 甘味強度値 X_1 が0.1~5相当の量の天然糖、
 - (b) 甘味強度値 X_2 が0.1~3相当の量の高甘味度甘味料、
 - (c) 7mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、および
 - (d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~52mg/100mlのカルシウム
- を含み、
- 前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 が2.0~12.0の甘味を呈し、 $0.2 < (X_1 + X_2) \leq 12.5$ である、茶飲料である。

- [0129] また別の実施態様において、本発明の方法により製造された茶飲料は、
- (a) 甘味強度 X_1 が3~5相当の量の天然糖、
 - (b) 甘味強度 X_2 が1~3相当の量の高甘味度甘味料、
 - (c) 7 mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウム、および
 - (d) 0.1~32mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~32mg/100mlのカルシウム
- を含み、
- 前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 が5.5~12.0の甘味を呈し、 $4 < (X_1 + X_2) \leq 12.5$ である、茶飲料である。

- [0130] 特定の態様において、本発明は、以下の方法（以下、「本発明の方法A」という）を提供する。

原材料に対し

- (i) (a) 甘味強度 X_1 の量の天然糖および (b) 甘味強度 X_2 の量の、レバウジオシドM、レバウジオシドDおよびその組み合わせからなる群より選択される高甘味度甘味料を添加する工程と、
- (ii) (c) 飲料中のナトリウム含有量が17mg/100ml以上40mg/100ml未満となるようにナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカリウムを添加する工程および／または飲料中のカルシウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカルシウムを添加する工程と、
を含む、
前記成分 (a) ～ (d) により甘味強度 $X3$ の甘味を呈し、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料
を製造する方法。

[0131] 本発明の方法Aにおける「茶飲料」、「天然糖」（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、「甘味強度 $X1$ 」、「高甘味度甘味料」、「甘味強度 $X2$ 」、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料におけるナトリウム、カリウムおよび／またはカルシウムの形態、「甘味強度 $X3$ 」並びにエネルギーは、上記茶飲料Aの項目で述べた定義と同様であり、その数値等は上記茶飲料Aの項目で述べたものがそのまま当てはまる。また、本発明の方法Aにおける茶飲料は本発明の茶飲料Aに該当し、本発明の茶飲料Aについて上記した事項がそのまま当てはまる。さらに、本発明の方法Aにおける「原材料」、「添加」、工程 (i)、(ii) および (iii) の順序、各成分の添加様式は、本発明の方法について上記した定義と同様である。

[0132] 別の特定の態様において、本発明は、以下の方法（以下、「本発明の方法B」という）を提供する。

原材料に対し

(i) (a) 甘味強度 $X1$ の量の天然糖および (b) 甘味強度 $X2$ の量の羅漢果抽出物を添加する工程と、

(ii) (c) 飲料中のナトリウム含有量が $17\text{mg}/100\text{ml}$ 以上 $40\text{mg}/100\text{ml}$ 未満となるようにナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカリウムを添加する工程および／または飲料中のカルシウム含有量が $0.1\sim 52\text{mg}/100\text{ml}$ となるようにカルシウムを添加する工程と、

を含む、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 の甘味を呈し、 $0.1 < (X_1 + X_2) \leq 20$ である、茶飲料を製造する方法。

[0133] 本発明の方法Bにおける「茶飲料」、「天然糖」（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、「甘味強度 X_1 」、「羅漢果抽出物」、「甘味強度 X_2 」、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料におけるナトリウム、カリウムおよび／またはカルシウムの形態、「甘味強度 X_3 」ならびにエネルギーは、上記茶飲料Bの項目で述べた定義と同様であり、その数値等は上記茶飲料Bの項目で述べたものがそのまま当てはまる。また、本発明の方法Bにおける茶飲料は本発明の茶飲料Bに該当し、本発明の茶飲料Bについて上記した事項がそのまま当てはまる。さらに、本発明の方法Bにおける「原材料」、「添加」、工程 (i)、(ii) および (iii) の順序、各成分の添加様式は、本発明の方法について上記した定義と同様である。

[0134] 別の特定の態様において、本発明は、以下の方法（以下、「本発明の方法C」という）を提供する。

原材料に対し

(i) (a) 甘味強度 X_1 の量の天然糖および (b) 甘味強度 X_2 の量のモグロシドVを添加する工程と、

(ii) (c) 飲料中のナトリウム含有量が17mg/100ml以上40mg/100ml未満となるようにナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカリウムを添加する工程および／または飲料中のカルシウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカルシウムを添加する工程と、

を含む、

前記成分 (a) ~ (d) により甘味強度 X_3 の甘味を呈し、 $0.1 < (X_1 + X_2) \leq 20$ である、茶飲料

を製造する方法。

[0135] 本発明の方法Cにおける「茶飲料」、「天然糖」（グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせの例を含む）、「甘味強度X1」、「モグロシドV」、「甘味強度X2」、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料におけるナトリウム、カリウムおよび／またはカルシウムの形態、「甘味強度X3」ならびにエネルギーは、上記茶飲料Cの項目で述べた定義と同様であり、その数値等は上記茶飲料Cの項目で述べたものがそのまま当てはまる。また、本発明の方法Cにおける茶飲料は本発明の茶飲料Cに該当し、本発明の茶飲料Cについて上記した事項がそのまま当てはまる。さらに、本発明の方法Cにおける「原材料」、「添加」、工程(i)、(ii)および(iii)の順序、各成分の添加様式は、本発明の方法について上記した定義と同様である。

[0136] 本発明の方法により製造された茶飲料において、天然糖の甘味強度X1、高甘味度甘味料の甘味強度X2、ナトリウム、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量ならびに茶飲料の呈する甘味強度X3は、 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ が成り立つのであれば、どのような値でもよく、例えば、本発明の茶飲料の項目に示した甘味強度X1、甘味強度X2、ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、甘味強度X3並びにエネルギーの数値のいずれのものを組み合わせることも可能である。

[0137] 3. 茶飲料を提供するための濃縮物

本発明は、別の実施形態として、上記本発明の茶飲料を提供するための濃縮物（以下、「本発明の濃縮物」という）を提供する。本発明の一態様によれば、本発明の濃縮物は、

- (a) 甘味強度X4相当の量の天然糖、
- (b) 甘味強度X5相当の量の高甘味度甘味料、
- (c) 500mg/100ml未満のナトリウム、ならびに
- (d) 1~520mg/100mlのカリウムおよび／または1~520mg/100mlのカルシウ

ム

を含み、

$(X4+X5) \leq 200$ 、好ましくは $1 < (X4+X5) \leq 200$ 、より好ましくは $50 < (X4+X5) \leq 200$ である。

[0138] 本発明の濃縮物は、任意の比率で希釈して茶飲料を提供するのに用いられる。「茶飲料」は「1. 天然糖および高甘味度甘味料の呈する味質が改善された茶飲料」について記載されているものと同様である。例えば、本発明の濃縮物は、シロップや原液として飲料に用いることができる。その際、2倍、3倍、4倍、5倍、6倍、7倍、8倍、9倍または10倍に希釈して使用することができる。また、本発明の濃縮物は、濃縮されているため保存性や輸送性の面で好ましい。本発明の濃縮物は、固体であっても液体であってもよい。

[0139] 本発明の濃縮物は、本発明の茶飲料の2～10倍濃縮物であり、好ましくは3～9倍濃縮物であり、より好ましくは4～8倍濃縮物であり、さらに好ましくは5～7倍濃縮物である。

[0140] 本発明の一態様による濃縮物は、本発明の茶飲料の5倍濃縮物であり、

(a) 甘味強度X6相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X7相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 250mg/100ml未満のナトリウム、ならびに

(d) 1～260mg/100mlのカリウムおよび/または1～260mg/100mlのカルシウ

ム

を含み、

$(X6+X7) \leq 100$ 、好ましくは $0.5 < (X6+X7) \leq 100$ 、より好ましくは $20 < (X6+X7) \leq 100$ である。

[0141] 本発明の一態様による濃縮物は、本発明の茶飲料の6倍濃縮物であり、

(a) 甘味強度X8相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X9相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 300mg/100ml未満のナトリウム、ならびに

(d) 0.6～312mg/100mlのカリウムおよび/または0.6～312mg/100mlのカル

シウム

を含み、

$(X8+X9) \leq 120$ 、好ましくは $0.6 < (X8+X9) \leq 120$ 、より好ましくは $30 < (X8+X9) \leq 120$ である。

[0142] 本発明の他の一態様による濃縮物は、本発明の茶飲料の8倍濃縮物であり、

(a) 甘味強度X10相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X11相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 400mg/100ml未満のナトリウム、ならびに

(d) 0.8~416mg/100mlのカリウムおよび/または0.8~416mg/100mlのカル

シウム

を含み、

$(X10+X11) \leq 160$ 、好ましくは $0.8 < (X10+X11) \leq 160$ 、より好ましくは $40 < (X10+X11) \leq 160$ である。

[0143] 4. 茶飲料の甘味増強方法

本発明は、別の実施形態として、茶飲料の甘味増強方法（以下、「本発明の甘味増強方法」という）を提供する。本発明の一態様によれば、本発明の甘味増強方法は、茶飲料に

(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、

(b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、

(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、ならびに

(d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~52mg/100mlのカルシ

ウム

を含有させることを特徴とする。

[0144] 本発明の甘味増強方法によれば、茶飲料の甘味を増強し、単に茶飲料に成分(a)を添加したときの甘味強度と茶飲料に成分(b)を添加したときの甘味強度の合計を超える甘みを奏する茶飲料を提供することができる。本発明の甘味増強方法において、「茶飲料」、「天然糖」、「甘味強度X1」、「高甘味

度甘味料」、「甘味強度X2」、「ナトリウムの含有量、カリウムおよび／またはカルシウムの含有量、茶飲料におけるナトリウム、カリウムおよび／またはカルシウムの形態、「甘味強度X3」ならびにエネルギーは、上記茶飲料の項目で述べた定義と同様であり、その数値は上記茶飲料の項目で述べた数値がそのまま当てはまる。また、「グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖の組み合わせ」および「高甘味度甘味料の組み合わせ」の例も、上記茶飲料の項目で述べた例と同様である。

[0145] 本明細書において、「少なくとも」との文言は、特定の項目の数が、挙げられた数以上であってよいことを意味する。また、本願内において、「約」との文言は、主体が「約」に続く数値の±25%、±10%、±5%、±3%、±2%または±1%の範囲に存在することを意味する。例えば「約10」は、7.5～12.5の範囲を意味する。

実施例

[0146] 以下、実施例を示して本発明を具体的に説明するが、本発明は下記実施例に制限されるものではない。

[0147] なお、以下に示す実施例において、各種添加剤を加える前のベースとなる飲料に含まれるナトリウムおよびカリウム含有量は、SpectrAA240FS（アジレント・テクノロジー社製）を用いた原子吸光法により測定し、カルシウム含有量は5100VDV（アジレント・テクノロジー社製）とICPE-9000（島津製作所社製）を用いたICP発光分析法により測定した。また、各種添加剤を配合後の飲料サンプルのナトリウム含有量は、上記方法により測定したベースとなる飲料中のナトリウム含有量に、配合量から算出した各種添加剤に含まれるナトリウム含有量を加えたものである。カリウム、カルシウムについても同様である。

[0148] [実施例1] ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる烏龍茶飲料の味質改善効果の評価

実験方法

下記の表2に示した比率で天然糖 {スクロース（太平洋製糖株式会社製）

、グルコース（昭和産業株式会社製）}、レバウジオシドD（RebD）（純度95%以上）、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを烏龍茶抽出液（ナトリウム含有量：10（mg/100ml）、カリウム含有量：0.2 mg / 100 ml、カルシウム含有量：11.3 mg / 100 ml、ポリフェノール含有量：400(ppm)、エネルギー：0（kcal/100ml））に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をサンプル1とした。

なお、表2におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム添加量および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム添加量および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム添加量および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー（kcal/100ml）は、RebD、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来の成分のエネルギーを0（kcal/100ml）として算出した。表2に示すように、サンプル1-1はNaの添加量が20mg/100mlであり、サンプル1-2はNa+Kの合計添加量が20mg/100mlであり、サンプル1-3はNa+Caの合計添加量が20mg/100mlである。

[表2]

表 2

含有量	サンプル 1	1-1	1-2	1-3
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5
RebD (ppm)	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	1.90	0.95	0.95
ナトリウム含有量 (mg/100ml)	10	30	20	20
塩化カリウム (g/L)	0	0	0.2	0
カリウム含有量 (mg/100ml)	0.2	0.2	10.2	0.2
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0	0.28
カルシウム含有量 (mg/100ml)	11.3	11.3	11.3	21.3
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18

[0149] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質は「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味（苦み、渋み等）の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。

まず、各パネラーが日頃の訓練により備えている共通の味質判断基準に基づき、各飲料サンプルについて、味質ごとの「官能評価スコア」を算出した。

「官能評価スコア」は、サンプル1の味質の程度を「0」（基準）として、-3.0～+3.0の範囲でサンプル1との味質の違いを数値化したものである。「官能評価スコア」の各項目の基準としては以下のとおりである。

（官能評価スコア）

- ・「+3.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質が非常に強いと感じる。
- ・「+2.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質が強いと感じる。
- ・「+1.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質がやや強いと感じる。
-
- ・「0」：対象となる味質が、サンプル1と同じである。
- ・「-1.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質がやや弱いと感じる。
-
- ・「-2.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質が弱いと感じる。
- ・「-3.0」：サンプル1と比べて、対象となる味質が非常に弱いと感じる。

なお、上記基準に照らし、例えば、「+1.0」と「+2.0」の間の味質と判断した場合には「+1.5」と、0.5刻みでスコアをつけた。

[0150] そして、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を、下記基準により「換算スコア」とし、味質ごとの4人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。

(換算スコア)

- ・換算スコア「3」：官能評価スコアが+1.5以上。
- ・換算スコア「2」：官能評価スコアが+1.0以上+1.5未満。
- ・換算スコア「1」：官能評価スコアが+0.5以上+1.0未満。
- ・換算スコア「0」：官能評価スコアが-0.5超+0.5未満。
- ・換算スコア「-1」：官能評価スコアが-1.0超-0.5以下。
- ・換算スコア「-2」：官能評価スコアが-1.5超-1.0以下。
- ・換算スコア「-3」：官能評価スコアが-1.5以下。

なお、「甘さの強さ」および「フレーバーの強さ」については、換算スコア合計値が大きいほど好ましく、また、「雑味の強さ」および「塩味の強さ」については換算スコア合計値が小さいほど好ましい。

[0151] 結果

それぞれの味質の換算スコア合計値の算出された結果を表3に示す。

[表3]

表3

味質	サンプル1	1-1	1-2	1-3
甘さの強さ	0	2	6	6
フレーバーの強さ	0	1	2	3
雑味の強さ	0	-1	-4	-6
塩味の強さ	0	1	0	0

[0152] [実施例2] ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる緑茶飲料の味質改善効果の評価

実験方法

実施例1と同様に、下記の表4に示した比率で天然糖 {スクロース (太平洋製糖株式会社製)、グルコース (昭和産業株式会社製)}、レバウジオシドD (RebD) (純度95%以上)、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを緑茶抽出液 (ナトリウム含有量: 6 (mg/100ml)、カリウム含有量: 10.7 mg / 100 ml、カルシウム含有量: 0.2 mg / 100 ml、カテキン含有量: 300 (ppm)、エネルギー: 0 (kcal/100ml)) に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をサンプル2とした。なお、表4におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム濃度および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム濃度および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム濃度および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー (kcal/100ml) は、RebD、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来の成分のエネルギーを0 (kcal/100ml) として算出した。表4に示すように、サンプル2-1はNaの添加量が20mg/100mlであり、サンプル2-2はNa+Kの合計添加量が20mg/100mlであり、サンプル2-3はNa+Caの合計添加量が20mg/100mlである。

[表4]

表4

含有量	サンプル2	2-1	2-2	2-3
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5
RebD (ppm)	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	1.90	0.95	0.95
ナトリウム含有量 (mg/100ml)	6	26	16	16
塩化カリウム (g/L)	0	0	0.2	0
カリウム含有量 (mg/100ml)	10.7	10.7	20.7	10.7
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0	0.28
カルシウム含有量 (mg/100ml)	0.2	0.2	0.2	10.2
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18

[0153] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質としては「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。具体的には、実施例1と同様の評価を行い、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を「換算スコア」とし、味質ごとの4人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。

[0154] 結果

それぞれの味質の換算スコア合計値の算出された結果を表5に示す。

[表5]

表5

味質	サンプル2	2-1	2-2	2-3
甘さの強さ	0	4	5	5
フレーバーの強さ	0	1	3	2
雑味の強さ	0	0	-1	-4
塩味の強さ	0	0	0	1

[0155] [実施例3] カリウムおよび／またはカルシウム濃度の違いによる烏龍茶の味質改善効果の評価

実験方法

実施例1と同様に、下記の表6に示した比率で天然糖 {スクロース (太平洋製糖株式会社製)、グルコース (昭和産業株式会社製)}、レバウジオシド D (RebD) (純度95%以上)、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを烏龍茶抽出液 (ポリフェノール含有量: 400 (ppm)、ナトリウム含有量: 10mg/100ml、カリウム含有量: 0.2mg/100ml、カルシウム含有量: 11.3mg/100ml、エネルギー: 0 (kcal/100ml)) に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をサンプル3とした。なお、表6におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム添加量および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム添加量および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム添加量および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー (kcal/100ml) はRebD、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来を0 (kcal/100ml) として算出した。

[表6]

表6

含有量	サンプル3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	3-7	3-8
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
RebD (ppm)	208	208	208	208	208	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95
ナトリウム含有量 (mg/100ml)	10	20	20	20	20	20	20	20	20
塩化カリウム (g/L)	0	0.2	0.4	0.6	0.8	0	0	0	0
カリウム含有量 (mg/100ml)	0.2	10.2	20.2	30.2	40.2	0.2	0.2	0.2	0.2
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0	0	0	0.28	0.56	0.84	1.12
カルシウム含有量 (mg/100ml)	11.3	11.3	11.3	11.3	11.3	21.3	31.3	41.3	51.3
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18	18	18	18	18	18

[0156] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、カリウムおよび／またはカルシウム濃度の違いによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質としては「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味（苦味、渋味等）の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。具体的には、実施例1と同様の評価を行い、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を「換算スコア」とし、味質ごとの4人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。

サンプル3-7、3-8では沈殿が生じていた。

[表7]

表7

味質	サンプル3	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6
甘さの強さ	0	2	2	5	2	6	7
フレーバーの強さ	0	3	3	3	1	4	7
雑味の強さ	0	-2	-6	-6	-4	-3	-8
塩味の強さ	0	0	0	0	0	0	0

[0157] [実施例4] カリウムおよび／またはカルシウム濃度の違いによる緑茶の味質改善効果の評価

実験方法

実施例1と同様に、下記の表8に示した比率で天然糖 {スクロース (太平洋製糖株式会社製)、グルコース (昭和産業株式会社製)}、レバウジオシドD (RebD) (純度95%以上)、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを緑茶抽出液 (カテキン含有量: 300(ppm)、ナトリウム含有量: 6mg/100ml、カリウム含有量: 10.7mg/100ml、カルシウム含有量: 0.2mg/100ml、エネルギー: 0(kcal/100ml)) に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をサンプル4とした。なお、表8におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム添加量および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム添加量および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム添加量および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー (kcal/100ml) はRebD、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来を0 (kcal/100ml) として算出した。

[表8]

表8

含有量	サンプル4	4-1	4-2	4-3	4-4	4-5	4-6	4-7	4-8
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
RebD (ppm)	208	208	208	208	208	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95	0.95
ナトリウム含有量 (mg/100ml)	6	16	16	16	16	16	16	16	16
塩化カリウム (g/L)	0	0.2	0.4	0.6	0.8	0	0	0	0
カリウム含有量 (mg/100ml)	10.7	20.7	30.7	40.7	50.7	10.7	10.7	10.7	10.7
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0	0	0	0.28	0.56	0.84	1.12
カルシウム含有量 (mg/100ml)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	10.2	20.2	30.2	40.2
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18	18	18	18	18	18

[0158] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、カリウムおよび／またはカルシウム濃度の違いによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質としては「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味（苦味、渋味等）の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。具体的には、実施例1と同様の評価を行い、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を「換算スコア」とし、味質ごとの4人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。

サンプル4-7, 4-8では、沈殿が生じていた。

[表9]

表9

味質	サンプル4	4-1	4-2	4-3	4-4	4-5	4-6
甘さの強さ	0	2	4	5	5	7	8
フレーバーの強さ	0	1	2	1	1	2	3
雑味の強さ	0	0	0	2	4	-1	-7
塩味の強さ	0	0	0	0	0	0	0

[0159] [実施例5] 種々の高甘味度甘味料とナトリウムならびにカリウムおよび／またはカルシウムによる烏龍茶の味質改善効果の評価

実験方法

実施例1と同様に、下記の表10に示した比率で天然糖 {スクロース (太平洋製糖株式会社製)、グルコース (昭和産業株式会社製)}、高甘味度甘味料 {モグロシドV (MogV) (純度95%以上) またはレバウジオシドM (RebM) (純度99%以上)}、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを烏龍茶抽出液 (ナトリウム含有量: 10mg/100ml、カリウム含有量: 0.2mg/100ml、カルシウム含有量: 11.3mg/100ml、ポリフェノール含有量: 400(ppm)、エネルギー: 0 (kcal/100ml)) に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をそれぞれサンプル5 (MogV含有) とサンプル5A (RebM含有) とした。なお、表10におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム添加量および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム添加量および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム添加量および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー (kcal/100ml) はMogV、RebM、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来を0 (kcal/100ml) として算出した。表10に示すように、サンプル5-3はNaの添加量が20mg/100mlであり、サンプル5-1、5-4はNa+Kの合計添加量が20mg/100mlであり、サンプル5-2、5-5はNa+Caの合計添加量が20mg/100mlであった。

[表10]

表 10

含有量	サンプル5	5-1	5-2	サンプル5A	5-3	5-4	5-5
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
MogV (ppm)	208	208	208	0	0	0	0
RebM (ppm)	0	0	0	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	0.95	0.95	0	1.90	0.95	0.95
ナトリウム含有量として (mg/100ml)	10	20	20	10	30	20	20
塩化カリウム (g/L)	0	0.2	0	0	0	0.2	0
カリウム含有量として (mg/100ml)	0.2	10.2	0.2	0.2	0.2	10.2	0.2
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0.28	0	0	0	0.28
カルシウム含有量として (mg/100ml)	11.3	11.3	21.3	11.3	11.3	11.3	21.3
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18	18	18	18

[0160] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質としては「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味（苦味、渋味等）の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。具体的には、実施例1と同様の評価を行い、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を「換算スコア」とし、味質ごとの4人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。サンプル5～5-2については、サンプル5の評点を基準（0点）とし、サンプル5A～5-5については、サンプル5Aの評点を基準（0点）とした。

[0161] 結果

それぞれの味質の換算スコア合計値の算出された結果を表11に示す。

[表11]

表 1 1

味質	サンプル5	5-1	5-2	サンプル5A	5-3	5-4	5-5
甘さの強さ	0	6	4	0	4	7	8
フレーバーの強さ	0	3	3	0	2	3	1
雑味の強さ	0	0	-2	0	-2	-1	-1
塩味の強さ	0	0	0	0	0	3	1

[0162] [実施例6] 種々の高甘味度甘味料とナトリウムならびにカリウムおよび／またはカルシウムによる緑茶の味質改善効果の評価

実験方法

実施例1と同様に、下記の表12に示した比率で天然糖 {スクロース (太平洋製糖株式会社製)、グルコース (昭和産業株式会社製)}、高甘味度甘味料 {モグロシドV (MogV) (純度95%以上) またはレバウジオシドM (RebM) (純度99%以上)}、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムを緑茶抽出液 (ナトリウム含有量: 6mg/100ml、カリウム含有量: 10.7mg/100ml、カルシウム含有量: 0.2mg/100ml、カテキン含有量: 300(ppm)、エネルギー: 0 (kcal/100ml)) に溶解して、飲料サンプルを調製した。また、グルコン酸ナトリウム、塩化カリウムおよび塩化カルシウムのいずれも添加していない溶液をそれぞれサンプル6 (MogV含有) とサンプル6A (RebM含有) とした。なお、表12におけるBrixは天然糖の濃度から算出し、ナトリウム含有量はグルコン酸ナトリウム添加量および茶葉由来のナトリウム含有量から算出し、カリウム含有量は塩化カリウム添加量および茶葉由来のカリウム含有量から算出し、カルシウム含有量は塩化カルシウム添加量および茶葉由来のカルシウム含有量から算出し、エネルギー (kcal/100ml) はMogV、RebM、ナトリウム、カリウムおよびカルシウム由来を0 (kcal/100ml) として算出した。表12に示すように、サンプル6-3はNaの添加量が20mg/100mlであり、サンプル6-1、6-4はNa+Kの合計添加量が20mg/100mlであり、サンプル6-2、6-5はNa+Caの合計添加量が20mg/100mlであった。

[表12]

表 1 2

含有量	サンプル 6	6-1	6-2	サンプル 6A	6-3	6-4	6-5
スクロース (w/v%)	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
グルコース (w/v%)	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
Brix (スクロース+グルコース由来)	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
MogV (ppm)	208	208	208	0	0	0	0
RebM (ppm)	0	0	0	208	208	208	208
グルコン酸ナトリウム (g/L)	0	0.95	0.95	0	1.90	0.95	0.95
ナトリウム含有量 (mg/100ml)	6	16	16	6	26	16	16
塩化カリウム (g/L)	0	0.2	0	0	0	0.2	0
カリウム含有量 (mg/100ml)	10.7	20.7	10.7	10.7	10.7	20.7	10.7
塩化カルシウム (g/L)	0	0	0.28	0	0	0	0.28
カルシウム含有量 (mg/100ml)	0.2	0.2	10.2	0.2	0.2	0.2	10.2
エネルギー (Kcal/100ml)	18	18	18	18	18	18	18

[0163] これらの飲料サンプルの味質を官能により比較することで、ナトリウム、カリウムおよびカルシウムによる味質改善効果を検証した。官能評価項目となる味質としては「甘さの強さ」「フレーバー（香り）の強さ」「雑味（苦味、渋味等）の強さ」および「塩味の強さ」についてであり、官能に関して訓練を受けた者（4名）がパネラーとなって検証した。具体的には、実施例 1 と同様の評価を行い、各パネラーが算出した「官能評価スコア」を「換算スコア」とし、味質ごとの 4 人のパネラーの換算スコア合計値を算出した。サンプル 6～6-2 については、サンプル 6 の評点を基準（0 点）とし、サンプル 6 A～6-5 については、サンプル 6 A の評点を基準（0 点）とした。

[0164] 結果

それぞれの味質の換算スコア合計値の算出された結果を表 1 3 に示す。

[表13]

表 1 3

味質	サンプル6	6-1	6-2	サンプル6A	6-3	6-4	6-5
甘さの強さ	0	5	3	0	3	2	2
フレーバーの強さ	0	5	3	0	4	4	4
雑味の強さ	0	0	-2	0	-2	0	-3
塩味の強さ	0	0	0	0	0	0	0

産業上の利用可能性

[0165] 本発明の方法により、天然糖および高甘味度甘味料の使用量を増加により得られるような単純な甘味ではなく、茶飲料または甘味組成物の甘味を増大し、良好な味覚を呈する方法が提供される。

請求の範囲

- [請求項1] (a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、
(b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、
(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および
(d) 0.1~52mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~52mg/100ml
のカルシウム
を含み、
前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レ
バウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出
物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なく
とも1つの高甘味度甘味料b1を含み、
 $0.1 < (X1 + X2) \leq 20$ である、茶飲料。
- [請求項2] ナトリウム含有量が7mg/100ml以上40mg/100ml未満である、請求項1
に記載の茶飲料。
- [請求項3] 0.1~32mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~32mg/100mlのカル
シウムを含む、請求項1または2に記載の茶飲料。
- [請求項4] エネルギーが50Kcal/100ml以下である、請求項1~3のいずれか一項
に記載の茶飲料。
- [請求項5] X1が0.1~5.9である、請求項1~4のいずれか一項に記載の茶飲料
。
- [請求項6] ポリフェノールを200~600ppm含む、請求項1~5のいずれか一項に
記載の茶飲料。
- [請求項7] カテキンを200~600ppm含む、請求項6に記載の茶飲料。
- [請求項8] 前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルト
ース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトース
およびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つであ
る、請求項1~7のいずれか一項に記載の茶飲料。
- [請求項9] 前記高甘味度甘味料b1は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、

羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、請求項1～8のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項10] 前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項1～9のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項11] 前記カリウムは、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルビキシシンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項1～10のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項12] 前記カルシウムは、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳

酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項1~11のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項13] 17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウムを含み、10~21mg/100mlのカリウムおよび/または10~22mg/100mlのカルシウムを含み、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつX1+X2が6以上である、請求項1~12のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項14] 容器詰めされている、請求項1~13のいずれか一項に記載の茶飲料。

[請求項15] 原材料に対し

(i) (a) 甘味強度X1の量の天然糖および (b) 甘味強度X2の量の高甘味度甘味料を添加する工程と、

(ii) (c) 茶飲料に含まれるナトリウム含有量が50mg/100ml未満となるように、ナトリウムを添加する工程と、

(iii) (d) 飲料中のカリウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカリウムを添加する工程および/または飲料中のカルシウム含有量が0.1~52mg/100mlとなるようにカルシウムを添加する工程と、
を含み、

前記高甘味度甘味料が、レバウジオシドM、レバウジオシドD、レバウジオシドN、レバウジオシドO、レバウジオシドE、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびソーマチンからなる群より選択される少なくとも1つの高甘味度甘味料b1を含み、

0.1 < (X1 + X2) ≤ 20である、茶飲料
を製造する方法。

- [請求項16] 前記茶飲料においてナトリウム含有量が7mg/100ml以上40mg/100ml未満である、請求項15に記載の方法。
- [請求項17] 前記茶飲料が、0.1~32mg/100mlのカリウムおよび/または0.1~32mg/100mlのカルシウムを含む、請求項15または16に記載の方法。
- [請求項18] 前記茶飲料のエネルギーが50Kcal/100ml以下である、請求項15~17のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項19] X1が0.1~5.9である、請求項15~18のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項20] 前記茶飲料がポリフェノールを200~600ppm含む、請求項15~19のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項21] 前記茶飲料がカテキンを200~600ppm含む、請求項20に記載の方法。
- [請求項22] 前記天然糖は、グルコース、スクロース、フルクトース、マルトース、オリゴ糖、異性化糖、乳糖、プシコース、アロース、タガトースおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、請求項15~21のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項23] 前記高甘味度甘味料b1は、レバウジオシドM、レバウジオシドD、羅漢果抽出物、モグロシドVおよびその組み合わせからなる群より選択される少なくとも1つである、請求項15~22のいずれか一項に記載の方法。
- [請求項24] 前記ナトリウムは、塩化ナトリウム、水酸化ナトリウム、リンゴ酸ナトリウム、硫酸ナトリウム、クエン酸ナトリウム、リン酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、二硫化ナトリウム、重炭酸ナトリウム、アルギン酸ナトリウム、アルギニン酸ナトリウム、グルコヘプタン酸ナトリウム、グルコン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、酒石酸ナトリウム、アスパラギン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、カゼインナトリウム、アスコルビン酸ナトリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項15~23のいずれか一項に記

載の方法。

[請求項25] 前記カリウムは、アルギン酸カリウム、塩化カリウム、クエン酸カリウム、グルコン酸カリウム、L-グルタミン酸カリウム、臭素酸カリウム、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、硝酸カリウム、水酸化カリウム、ソルビン酸カリウム、炭酸カリウム、乳酸カリウム、ノルビキシニンカリウム、ピロ亜硫酸カリウム、ピロリン酸四カリウム、フェロシアン化カリウム、ポリリン酸カリウム、メタリン酸カリウム、硫酸アルミニウムカリウム、硫酸カリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項15~24のいずれか一項に記載の方法。

[請求項26] 前記カルシウムは、L-アスコルビン酸カルシウム、アルギン酸カルシウム、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、塩化カルシウム、カルボキシメチルセルロースカルシウム、クエン酸カルシウム、グリセロリン酸カルシウム、グルコン酸カルシウム、L-グルタミン酸カルシウム、ケイ酸カルシウム、酢酸カルシウム、酸化カルシウム、水酸化カルシウム、ステアリン酸カルシウム、ステアロイル乳酸カルシウム、ソルビン酸カルシウム、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸二水素カルシウム、フェロシアン化カルシウム、プロピオン酸カルシウム、5'-リボヌクレオチドカルシウム、硫酸カルシウム、リン酸三カルシウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウムおよびその混合物からなる群より選択される少なくとも1つである、請求項15~25のいずれか一項に記載の方法。

[請求項27] 前記茶飲料が、17mg/100ml以上40mg/100ml未満のナトリウムを含み、10~21mg/100mlのカリウムおよび/または10~22mg/100mlのカルシウムを含み、エネルギーが50Kcal/100ml以下、かつX1+X2が6以上である、請求項15~26のいずれか一項に記載の方法。

[請求項28] Camellia sinensisの茶葉を使用する、請求項15～27のいずれか一項に記載の方法。

[請求項29] (a) 甘味強度X4相当の量の天然糖、
(b) 甘味強度X5相当の量の高甘味度甘味料、
(c) 500mg/100ml未満のナトリウム、および
(d) 1～520mg/100mlのカリウムおよび／または1～520mg/100mlのカルシウム
を含み、
(X4+X5) ≤200である、請求項1に記載の茶飲料を提供するための濃縮物。

[請求項30] 茶飲料に
(a) 甘味強度X1相当の量の天然糖、
(b) 甘味強度X2相当の量の高甘味度甘味料、
(c) 50mg/100ml未満のナトリウム、および
(d) 0.1～52mg/100mlのカリウムおよび／または0.1～52mg/100mlのカルシウム
を含有させることを特徴とする、茶飲料の甘味増強方法。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2019/047868

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23F 3/16 (2006.01) i

FI: A23F3/16

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A23F3/00-5/50

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Published examined utility model applications of Japan 1922-1996

Published unexamined utility model applications of Japan 1971-2020

Registered utility model specifications of Japan 1996-2020

Published registered utility model applications of Japan 1994-2020

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), Japio-GPG/FX

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	JP 2008-17834 A (KAO CORP.) 31.01.2008 (2008-01-31) claims, paragraphs [0019]-[0031], examples	1-30
X	JP 2010-521164 A (THE CONCENTRATE MANUFACTURING COMPANY OF IRELAND) 24.06.2010 (2010-06-24) claims, paragraphs [0008]-[0009], [0021]-[0022], [0025]-[0029], examples	1-30
X	JP 2014-82960 A (INABATA KORYO CO., LTD.) 12.05.2014 (2014-05-12) claims, paragraphs [0014]-[0027], [0055]-[0056]	1-30



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"I" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
10 February 2020 (10.02.2020)Date of mailing of the international search report
25 February 2020 (25.02.2020)Name and mailing address of the ISA/
Japan Patent Office
3-4-3, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8915, Japan

Authorized officer

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2019/047868

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	WO 2018/044588 A1 (PEPSICO, INC.) 08.03.2018 (2018-03-08) claims, paragraphs [0146]-[0186], examples	1-30
A	香川芳子監修, 七訂 食品成分表 2016 本表編, 初版第1刷, 女子 栄養大学出版部, 01 April 2016, pp. 210-213, in particular, pp. 210-213, non-official translation (Supervised by KAGAWA, Yoshiko, "seventh revised edition, Food ingredient table 2016, main table part, 1st edition 1st printing, Kagawa Nutrition University Publishing Division)	1-30

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/JP2019/047868

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
JP 2008-17834 A	31 Jan. 2008	(Family: none)	
JP 2010-521164 A	24 Jun. 2010	US 2008/0226803 A1 claims, paragraphs [0007]-[0008], [0021]-[0022], [0025]-[0029], examples JP 5000730 B2 JP 2012-147802 A WO 2008/112846 A1 EP 2134188 A1 CA 2656097 A AR 65693 A CN 101668430 A MX 2009009728 A RU 2008151087 A BR PI0803107 A AR 80973 A GT 200800015 A	
JP 2014-82960 A	12 May 2014	(Family: none)	
WO 2018/044588 A1	08 Mar. 2018	JP 2019-531088 A US 2019/0174806 A1 US 2018/0055080 A1 EP 3503743 A1 CA 3033212 A AU 2017320858 A CN 109714981 A BR 112019003788 A	

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（IPC）） A23F 3/16(2006.01)i FI: A23F3/16		
B. 調査を行った分野 調査を行った最小限資料（国際特許分類（IPC）） A23F3/00-5/50 最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの 日本国実用新案公報 1922-1996年 日本国公開実用新案公報 1971-2020年 日本国実用新案登録公報 1996-2020年 日本国登録実用新案公報 1994-2020年		
国際調査で使用した電子データベース（データベースの名称、調査に使用した用語） JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), Japio-GPG/FX		
C. 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号
X	JP 2008-17834 A (花王株式会社) 31.01.2008 (2008-01-31) 特許請求の範囲、[0019]-[0031]、実施例	1-30
X	JP 2010-521164 A (ザ コンセントレイト マニュファクチャリング カンパニー オブ アイルランド) 24.06.2010 (2010-06-24) 特許請求の範囲、[0008]-[0009]、[0021]-[0022]、 [0025]-[0029]、実施例	1-30
X	JP 2014-82960 A (稲畑香料株式会社) 12.05.2014 (2014-05-12) 特許請求の範囲、[0014]-[0027]、[0055]-[0056]	1-30
X	WO 2018/044588 A1 (PEPSICO, INC.) 08.03.2018 (2018-03-08) Claims, [0146]-[0186], Examples	1-30
A	香川芳子監修, 七訂 食品成分表 2016 本表編, 初版第1刷, 女子栄養大学出 版部, 2016.04.01, 210-213頁 特に210-213頁	1-30
<input type="checkbox"/> C欄の続きにも文献が列挙されている。 <input checked="" type="checkbox"/> パテントファミリーに関する別紙を参照。		
* 引用文献のカテゴリー “A” 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの “E” 国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に 公表されたもの “L” 優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若し くは他の特別な理由を確立するために引用する文献（理由を 付す） “O” 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献 “P” 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願の日の 後に公表された文献 “T” 国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と抵 触するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引 用するもの “X” 特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性 又は進歩性がないと考えられるもの “Y” 特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献 との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がな いと考えられるもの “&” 同一パテントファミリー文献		
国際調査を完了した日	10.02.2020	国際調査報告の発送日 25.02.2020
名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/JP) 〒100-8915 日本国 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	権限のある職員（特許庁審査官） 竹内 祐樹 4B 5082 電話番号 03-3581-1101 内線 3448	

国際調査報告
 パテントファミリーに関する情報

国際出願番号
 PCT/JP2019/047868

引用文献	公表日	パテントファミリー文献	公表日
JP 2008-17834 A	31.01.2008	(ファミリーなし)	
JP 2010-521164 A	24.06.2010	US 2008/0226803 A1 Claims, [0007]-[0008], [0021]-[0022], [0025]- [0029], Examples	
		JP 5000730 B2	
		JP 2012-147802 A	
		WO 2008/112846 A1	
		EP 2134188 A1	
		CA 2656097 A	
		AR 65693 A	
		CN 101668430 A	
		MX 2009009728 A	
		RU 2008151087 A	
		BR PI0803107 A	
		AR 80973 A	
		GT 200800015 A	
JP 2014-82960 A	12.05.2014	(ファミリーなし)	
WO 2018/044588 A1	08.03.2018	JP 2019-531088 A	
		US 2019/0174806 A1	
		US 2018/0055080 A1	
		EP 3503743 A1	
		CA 3033212 A	
		AU 2017320858 A	
		CN 109714981 A	
		BR 112019003788 A	