

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-184633

(P2017-184633A)

(43) 公開日 平成29年10月12日(2017.10.12)

(51) Int.Cl.

C12G 3/04 (2006.01)

F1

C12G 3/04

テーマコード (参考)

4B115

審査請求 未請求 請求項の数 10 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号 特願2016-74399 (P2016-74399)
 (22) 出願日 平成28年4月1日 (2016.4.1)

(71) 出願人 311007202
 アサヒビール株式会社
 東京都墨田区吾妻橋一丁目23番1号
 (74) 代理人 100086771
 弁理士 西島 孝喜
 (74) 代理人 100088694
 弁理士 弟子丸 健
 (74) 代理人 100094569
 弁理士 田中 伸一郎
 (74) 代理人 100084663
 弁理士 箱田 篤
 (74) 代理人 100093300
 弁理士 浅井 賢治
 (74) 代理人 100119013
 弁理士 山崎 一夫

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 容器詰め炭酸アルコール飲料

(57) 【要約】

【課題】 苦味を強調することなく、炭酸によるすっきりとしたみずみずしい風味と、お茶らしい風味とが両立した、容器詰め炭酸アルコール飲料を提供すること。

【解決手段】 容器詰め炭酸アルコール飲料は、茶抽出物を含有し、甘味度が0.2～1.2/100mlである。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

茶抽出物を含有し、甘味度が 0.2 ～ 1.2 / 100 ml である、容器詰め炭酸アルコール飲料。

【請求項 2】

前記茶抽出物が、緑茶由来の茶抽出物である、請求項 1 に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 3】

非重合カテキン類の濃度が、0.1 ～ 100 ppm である、請求項 1 又は 2 に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 4】

更に、高甘味度甘味料を含有する、請求項 1 ～ 3 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 5】

前記高甘味度甘味料が、アセスルファムカリウム及び／又はスクラロースである、請求項 4 に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 6】

2.0 ～ 3.3 体積 % の炭酸ガスを含有する、請求項 1 ～ 5 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 7】

3.0 ～ 13.0 質量 % のエタノールを含有する、請求項 1 ～ 6 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 8】

さらにクエン酸、L-アスコルビン酸、グルコン酸、リン酸、フィチン酸から選択される 1 つ以上の酸味料を含有する請求項 1 ～ 7 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 9】

クエン酸換算した酸度が 0.0005 ～ 0.06 g / 100 ml である、請求項 1 ～ 8 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【請求項 10】

pH が 3.3 ～ 4.9 である、請求項 1 ～ 9 のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、容器詰め炭酸アルコール飲料に関する。

【背景技術】

【0002】

様々な種類のアルコール含有飲料が販売されている。中でも、蒸留酒等のベース酒に、炭酸ガスを加え、必要により果汁、フレーバー、甘味料及び酸味料等を添加し、容器に詰めてそのまま飲用できるようにした容器入りの炭酸アルコール飲料が、手軽に飲用でき、炭酸のさわやかな刺激が消費者の支持を受けていることから、市場を拡大している。

このような炭酸アルコール飲料としては、たとえばレモン、グレープフルーツ、オレンジ等の柑橘類、アップル、グレープ等の果汁やフレーバーを添加して、フルーツ風味を付与したものの人気が高い。

【0003】

一方で、容器詰めアルコール飲料として、お茶類の風味を有する茶風味アルコール飲料も知られている。例えば、特開平 6-237693 号公報（特許文献 1）には、お茶、アルコールおよび炭酸を含有することを特徴とする炭酸入りアルコール飲料が記載されている。

【0004】

10

20

30

40

50

特開平 6-237693 号公報に記載されるように、茶風味アルコール飲料に炭酸を加えることにより、清涼感を付与することができる。しかしながら、炭酸を含有させると、ガスの刺激や苦み、炭酸を含有させることによる酸味が、茶風味アルコール飲料の苦味を強調したり、味のバランスをくずしやくなる。これに関連して、特開 2011-142850 号公報（特許文献 2）には、酸味及び苦味を低減した茶炭酸アルコール飲料が開示されている。この茶炭酸アルコール飲料は、pH 調整剤として、フィチン酸、乳酸、クエン酸、アスコルビン酸及びこれらの組み合わせからなる群から選ばれる酸を含み、pH が 3.8 以上 4.0 未満である。

【先行技術文献】

【特許文献】

10

【0005】

【特許文献 1】特開平 6-237693 号公報

【特許文献 2】特開 2011-142850 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0006】

しかしながら、特開 2011-142850 号公報に記載された容器詰め茶アルコール飲料においても、茶由来の苦味を強調することなく、炭酸による清涼感と、お茶らしい風味とを両立させる点について、更なる改善の余地があった。

すなわち、本発明の課題は、苦味を強調することなく、炭酸によるすっきりとしたみずみずしい風味と、お茶らしい風味とが両立した、容器詰め炭酸アルコール飲料を提供することにある。

20

【課題を解決するための手段】

【0007】

本願発明者らは、甘味度を特定の値になるように調整することにより、上記課題を解決できることを見出した。すなわち、本発明は、以下の事項を含んでいる。

〔1〕茶抽出物を含有し、甘味度が 0.2～1.2/100ml である、容器詰め炭酸アルコール飲料。

〔2〕前記茶抽出物が、緑茶由来の茶抽出物である、前記〔1〕に記載の容器詰め炭酸アルコール飲料。

30

〔3〕前記茶抽出物が、非重合カテキン類を含有し、前記非重合カテキン類の濃度が、0.1～100ppm である、前記〔1〕又は〔2〕に記載の炭酸アルコール飲料。

〔4〕更に、高甘味度甘味料を含有する、前記〔1〕～〔3〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

〔5〕前記高甘味度甘味料が、アセスルファムカリウム及び／又はスクラロースである、前記〔4〕に記載の炭酸アルコール飲料。

〔6〕2.0～3.3 体積%の炭酸ガスを含有する、前記〔1〕～〔5〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

〔7〕3.0～13.0 質量%のエタノールを含有する、前記〔1〕～〔6〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

40

〔8〕さらにクエン酸、L-アスコルビン酸、グルコン酸、リン酸、フィチン酸から選択される 1 つ以上の酸味料を含有する前記〔1〕～〔7〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

〔9〕クエン酸換算した酸度が 0.0005～0.060g/100ml である、前記〔1〕～〔8〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

〔10〕pH が 3.3～4.9 である、前記〔1〕～〔9〕のいずれか一項に記載の炭酸アルコール飲料。

【発明の効果】

【0008】

本発明によれば、苦味を強調することなく、炭酸によるすっきりとしたみずみずしい風

50

味と、お茶らしい風味とが両立した、容器詰め炭酸アルコール飲料が提供される。

【発明を実施するための形態】

【0009】

以下、本発明の実施態様について詳細に説明する。

本発明に係る容器詰め炭酸アルコール飲料は、茶抽出物を含有し、甘味度が0.2～1.2/100mlである。このように、茶抽出物を含有する炭酸アルコール飲料において、甘味度を特定の値になるように調整することにより、苦味を強調することなく、炭酸によるすっきりとしたみずみずしい風味と、お茶らしい風味とを両立させることができる。

甘味度が小さすぎる場合、茶抽出物の苦味及び炭酸の酸味が強くなりすぎ、香味のバランスが損なわれやすい。一方、甘味度が大きすぎる場合には、甘味が強くなりすぎ、やはり香味のバランスが損なわれやすくなる。

尚、本発明において、飲料の「甘味度」は、飲料中に含まれる「各甘味成分の含有量（g/100ml）」に、「砂糖を1.00とした場合の各甘味成分の甘味度」を乗じた値として求められる。「砂糖を1.00とした場合の各甘味成分の甘味度」とは、砂糖の甘さを1.00とした場合の、甘味成分の甘味の強さを官能検査により評価したものである。甘味成分の甘味度としては、精糖工業会発行「甘味料の総覧」（1990年5月発行）及び株式会社光琳発行「高甘味度甘味料スクラロースのすべて」（2003年5月発行）に記載されている値が用いられる。

より好ましくは、本発明の飲料の甘味度は、0.4～1.0/100mlである。

【0010】

本発明の飲料に用いられる原料酒としては、例えば、焼酎、スピリッツ、及び醸造用アルコール等の蒸留酒が好ましく用いられる。これらの中でも、さとうきび等を原料とした醸造用アルコールがより好ましく用いられる。

【0011】

茶抽出物としては、例えば、緑茶、烏龍茶、紅茶、抹茶、及びほうじ茶等の抽出物等が挙げられる。好ましくは、茶抽出物として、緑茶由来の抽出物が用いられる。

本発明に係る飲料は、非重合カテキン類の濃度が0.1～100ppmであることが好ましく、より好ましくは1～100ppmある。非重合カテキン類の濃度を0.1～100ppmとすることにより、甘味と苦味とのバランスに優れ、かつお茶らしい風味にも優れた香味を得ることができる。

【0012】

本発明に係る飲料には、甘味度を調整するために、甘味料が添加されることが好ましい。甘味料としては、砂糖（ショ糖、スクロース）、スクラロース、アセスルファムカリウム、アスパルテーム、ステビア抽出物、酵素処理ステビア、ソーマチン、及びカンゾウ抽出物等が挙げられる。尚、砂糖の甘味度は1.0であり、スクラロースの甘味度は600であり、アセスルファムカリウムの甘味度は200であり、アスパルテームの甘味度は200であり、ステビア抽出物の甘味度は250であり、酵素処理ステビアの甘味度は175であり、ソーマチンの甘味度は2750であり、カンゾウ抽出物の甘味度は200であるものとする。

また、甘味料としては、高甘味度甘味料を用いることが好ましい。高甘味度甘味料以外の甘味料を用いて飲料の甘味度を調整した場合には、お茶らしい香味がマスキングされてしまいやすくなるが、高甘味度甘味料を用いることによって、お茶らしい香味をマスキングすることなく、甘みと苦味のバランスを取ることができる。高甘味度甘味料としては、アセスルファムカリウム、スクラロース、及びアセスルファムカリウムが好ましく用いられ、アセスルファムカリウム及びスクラロースがより好ましく用いられる。

本発明に係る飲料における、糖質の含有量は、0.4g/100ml以下であることが好ましい。

本発明に係る飲料は、糖類を含んでいないことが好ましい。

本発明に係る飲料中のプリン体濃度は、0.4mg/100ml以下であることが好ましく、より好ましくは0.04mg/100ml以下である。

【0013】

本発明に係る飲料中の炭酸ガス濃度は、2.0～3.3体積%であることが好ましく、より好ましくは2.3～2.9体積%である。炭酸ガス濃度を2.0～3.3体積%とすることにより、苦味が強調されることを抑制でき、緑茶の風味と炭酸ガスによる清涼感とのバランスに優れた飲料を得ることができる。

本発明に係る飲料中のエタノール濃度は、3.0～13.0質量%であることが好ましく、より好ましくは4.0～12.0質量%である。エタノール濃度を3.0～13.0質量%とすることにより、アルコールによる苦味及び渋みと、味の厚みとのバランスに優れた飲料を得ることができる。

【0014】

10

本発明に係る飲料は、更に、酸味料を含有していることが好ましい。酸味料としては、例えば、クエン酸、リンゴ酸、L-アスコルビン酸、グルコン酸、リン酸およびフィチン酸から選択される1つ以上の酸味料が好ましく用いられる。

本発明に係る飲料のクエン酸に換算した酸度は、0.0005～0.06g/100mlであることが好ましく、より好ましくは0.001～0.05g/100mlである。クエン酸に換算した酸度は、国税庁所定分析法にて定められた酸度の測定方法に基づいて算出される。酸度を0.0005～0.06g/100mlとすることにより、味の厚みと酸味とのバランスに優れた飲料を得ることができる。

本発明に係る飲料のpHは、3.3～4.9であることが好ましく、より好ましくは、3.4～4.6、更に好ましくは3.4以上3.8未満である。pHを3.3～4.9の範囲にすることにより、味の厚みと酸味とのバランスに優れた飲料を得ることができる。

20

【0015】

本発明に係る飲料には、更に、香料、色素（カラメル色素等）、及び重曹等の他の添加剤が添加されていてもよい。

【0016】

本発明に係る飲料は、例えば、炭酸アルコール飲料を製造する際に通常用いられる製造方法を用いて、得ることができる。例えば、ベースとなる原料酒に、茶抽出物、甘味料、及び必要に応じてその他の添加物を所定量加え、均一に混合する。次いで、得られた混合液を冷却し、所定のガスボリュームになるようにカーボネーションを行う。その後、容器に充填・密封することにより目的とする炭酸アルコール飲料を製造することができる。

30

【実施例】

【0017】

(実験例1)

醸造用アルコールに、水、緑茶エキス、高甘味度甘味料（アセスルファムカリウム：甘味度200）、酸味料（クエン酸及びフィチン酸を用いてクエン酸換算酸度が0.015になるように調整）、香料（主として緑茶香料0.42g/L）、カラメル色素（0.2g/L）、重曹（0.055g/L）、及び炭酸ガスを添加し、非重合カテキン類の濃度及び甘味度が異なる複数の炭酸アルコール飲料を得た。尚、緑茶エキスの添加量は、非重合カテキン類の濃度がそれぞれ0.1ppm、1ppm及び100ppmになるような添加量とした。また、アセスルファムカリウムの添加量は、甘味度が0～2/100mlになるような添加量とした。各飲料の糖質は、0g/100ml、プリン体濃度は0.0mg/100mlであった。また、糖類は使用しなかった。アルコール濃度は9%であり、炭酸ガス濃度は2.6体積%とした。飲料のpHは、3.6であった。

40

得られた炭酸アルコール飲料について、5名の専門パネルにより官能評価を行い、苦味と甘みのバランス、緑茶らしさ、及び総合評価のそれぞれについて、0～5の6段階で評価した。尚、評価結果は、数字が大きいほど良好であることを示す。

結果を表1～3に示す。

【表 1】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
0.1	0	1	2	1
	0.1	2	2	2
	0.2	3	3	3
	0.4	4	4	4
	0.7	3	3	3
	1.0	2	2	2
	1.2	2	2	2
	1.5	2	1	2
	1.8	1	1	1
	2	1	1	1

10

【表 2】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
1	0	2	3	2
	0.1	3	4	3
	0.2	4	4	4
	0.4	5	5	5
	0.7	5	5	5
	1.0	4	5	4
	1.2	4	5	4
	1.5	3	4	3
	1.8	2	3	2
	2	1	2	1

20

【表 3】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
100	0	1	4	1
	0.1	2	4	2
	0.2	3	4	3
	0.4	4	5	4
	0.7	5	5	5
	1.0	5	5	5
	1.2	4	5	4
	1.5	3	4	3
	1.8	2	2	2
	2	1	2	1

30

40

【0018】

表1～表3に示されるように、甘味度が0.2～1.2/100mlである場合に、0.2/100ml未満又は1.2/100mlを超える場合と比べて、苦味と甘みのバランス、緑茶らしさ及び総合評価に優れた飲料が得られた。また、非重合カテキン類の濃度については、1～100ppmである場合に、0.1ppmである場合と比べて、苦味と

50

甘みのバランス、緑茶らしさ及び総合評価に優れていた。

【0019】

(実験例2)

高甘味度甘味料として、アセスルファムカリウムに代えて、スクラロース（甘味度600）を用いた。その他の点については実験例1と同様にして、複数の炭酸アルコール飲料を調製し、官能評価を行った。評点については、実験例1と同様の基準を用いて、0～5の6段階で評価した。結果を表4乃至6に示す。

【表4】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
0.1	0.2	3	3	3
	0.4	4	4	4
	1.0	3	2	3
	1.2	2	2	2
	1.5	1	1	1
	2	1	1	1

10

【表5】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
1	0.2	4	4	4
	0.4	5	5	5
	1.0	5	5	5
	1.2	4	5	4
	1.5	3	4	3
	2	2	2	2

20

【表6】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしさ	総合評価
100	0.2	3	4	3
	0.4	4	5	4
	1.0	5	5	5
	1.2	4	5	4
	1.5	3	4	3
	2	2	2	2

30

【0020】

表4乃至6に示されるように、高甘味度甘味料としてスクラロースを用いた場合であっても、アセスルファムカリウムと同様に、甘味度が0.2～1.2/100mlである場合に良好な結果が得られた。また、非重合カテキン類の濃度が1～100ppmである場合に、0.1ppmである場合と比べて良好な結果が得られた。

40

【0021】

(実験例3)

炭酸ガスの含有量を1.7～3.6体積%の間で変化させ、複数の炭酸アルコール飲料を調製した。尚、非重合カテキンの濃度を1ppmとした。また、甘味料としては、甘味度が0.4/100mlになるような添加量のアセスルファムカリウムを用いた。その他の条件については、実験例1と同様の条件を採用した。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランスと緑茶らしさを総合的に評価した。評価にあたっては、炭酸ガス濃度が3.3体積%である場合の結果を基準値「3」とし、1

50

～ 5 の 5 段階で相対的に評価した。結果を表 7 に示す。

【表 7】

炭酸ガス濃度 (体積%)	評価
1. 7	2
2. 0	3
2. 3	4
2. 6	5
2. 9	4
3. 3	3
3. 6	2

10

表 7 に示されるように、炭酸ガス濃度が 2. 0 ～ 3. 3 体積%である場合に、良好な結果が得られ、2. 3 ～ 2. 9 体積%の範囲において特に良好な結果が得られた。一方、炭酸ガス濃度が低すぎる場合、または高すぎる場合には、苦味が増してしまう傾向にあった。

【 0 0 2 2 】

(実験例 4)

アルコール濃度を 1 ～ 1 5 % の間で変化させ、複数の炭酸アルコール飲料を調製した。尚、非重合カテキンの濃度を 1 p p m とした。また、甘味度が 0. 4 / 1 0 0 m l になるようにアセスルファムカリウムを添加した。各飲料の p H は、3. 4 ～ 3. 8 の範囲であった。その他の条件については、実験例 1 と同様の条件を採用した。評価にあたっては、アルコール濃度が 3 % である場合の結果を基準値 3 とし、1 ～ 5 の 5 段階で評価した。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランスと緑茶らしさを総合的に評価した。結果を表 8 に示す。

20

【表 8】

アルコール濃度 (%)	評価
1	2
3	3
4	4
5	4
7	4
9	4
11	4
12	4
13	3
15	1

30

表 8 に示されるように、アルコール濃度が 3 ～ 1 3 % の範囲、特に 4 ～ 1 2 % の範囲において良好な結果が得られた。一方、アルコール濃度が 1 % である場合には、味が水っぽくなるとのコメントが得られ、アルコール濃度が 1 5 % である場合には、苦渋いとのコメントが得られた。

40

【 0 0 2 3 】

(実験例 5)

異なる酸味料 (酸味料なし、クエン酸、リンゴ酸、酒石酸、L-アスコルビン酸、乳酸、グルコン酸、リン酸、及びフィチン酸) を用いて、複数の炭酸アルコール飲料を調製した。酸味料の含有量は、総酸度が 0. 0 0 2 g / 1 0 0 m l になるように調整した。各飲料の p H は、3. 4 ～ 3. 8 の範囲であった。尚、非重合カテキンの濃度を 1 p p m とした。また、甘味度が 0. 4 / 1 0 0 m l になるようにアセスルファムカリウムを添加した。その他の条件については、実験例 1 と同様の条件を採用した。評価にあたっては、酸味

50

料としてリンゴ酸を用いたときの結果を基準値 3 とし、1 ～ 5 の 5 段階で相対的に評価した。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランスと緑茶らしさを総合的に評価した。結果を表 9 に示す。

【表 9】

酸味料	評価
なし	2
クエン酸	4
リンゴ酸	3
酒石酸	2
L-アスコルビン酸	4
乳酸	2
グルコン酸	4
リン酸	4
フィチン酸	4

10

表 9 に示されるように、クエン酸、L-アスコルビン酸、グルコン酸、リン酸、及びフィチン酸クエン酸を用いた場合に、他の酸味料を用いた場合と比べて、苦渋味と甘みのバランス及び緑茶らしさに優れた飲料が得られた。

【0024】

(実験例 6)

20

酸味料として異なる濃度のクエン酸を用い、異なる酸度 (g / 100 ml) 及び pH を有する複数の炭酸アルコール飲料を調製した。尚、非重合カテキンの濃度を 1 ppm とした。また、甘味度が 0.4 / 100 ml になるようにアセスルファムカリウムを添加した。その他の条件については、実験例 1 と同様の条件を採用した。評価にあたっては、酸度が 0.0005、pH が 4.9 である場合の結果を基準値「3」とし、1 ～ 5 の 5 段階で相対的に評価した。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランスと緑茶らしさを総合的に評価した。結果を表 10 に示す。

【表 10】

酸度	pH	評価
添加なし	5.5	2
0.0005	4.9	3
0.001	4.6	4
0.005	—	4
0.01	4	4
0.02	—	4
0.03	3.6	4
0.05	3.4	4
0.06	3.3	3
0.07	—	2

30

40

表 10 に示されるように、酸度が 0.0005 ～ 0.06 の範囲において良好な結果が得られ、0.001 ～ 0.05 の範囲において特に良好な結果が得られた。また、pH が 3.3 ～ 4.9 の範囲において良好な結果が得られ、3.4 ～ 4.6 の範囲において特に良好な結果が得られた。一方、酸味料を添加しない場合には、味が物足りないとのコメントが得られ、酸度が 0.07 である場合には酸味及び苦味を感じるとのコメントが得られた。

【0025】

(実験例 7)

甘味料としてショ糖を用いて甘味度を調整し、甘味度が異なる複数の炭酸アルコール飲

50

料を調製した。各飲料の pH は、3.4～3.8 の範囲であった。尚、その他の条件は、実験例 1 と同様とした。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランス、緑茶らしさ、及び総合評価を評価した。評価にあたっては、実験例 1 及び 2 と同様の基準を用いて、0～5 の 6 段階で評価した。

結果を表 1 1 に示す。

【表 1 1】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしい香味	総合評価
1	0.4	1	2	1
	0.7	2	2	2
	1.0	1	2	1
	1.2	1	1	1
	1.5	0	0	0

10

表 1 1 に示されるように、甘味料としてショ糖を用いた場合には、高甘味度甘味料を用いた場合（実験例 1 及び 2）とは異なり、苦渋味と甘みのバランス、及び緑茶らしい香味を維持することは困難であった。

【0 0 2 6】

（実験例 8）

甘味料として果糖ぶどう糖液糖（甘味度 1.1）を用いて甘味度を調整し、甘味度が異なる複数の炭酸アルコール飲料を調製した。各飲料の pH は、3.4～3.8 の範囲であった。尚、甘味料以外の条件は、実験例 1 と同様とした。調製した炭酸アルコール飲料について、官能評価により、苦渋味と甘みのバランス、緑茶らしさ、及び総合評価を評価した。評価にあたっては、実験例 1 及び 2 と同様の基準を用いて、0～5 の 6 段階で評価した。結果を表 1 2 に示す。

20

【表 1 2】

非重合カテキン類 (ppm)	甘味度 /100ml	苦渋味と甘 味のバランス	緑茶らしい香味	総合評価
1	0.4	1	1	1
	0.7	2	1	1
	1.0	1	1	1
	1.2	1	0	0
	1.5	0	0	0

30

表 1 2 に示されるように、甘味料として果糖ぶどう糖液糖を用いた場合には、高甘味度甘味料を用いた場合（実験例 1 及び 2）とは異なり、苦渋味と甘みのバランス、及び緑茶らしい香味を維持することは困難であった。

フロントページの続き

(74)代理人 100123777

弁理士 市川 さつき

(74)代理人 100111796

弁理士 服部 博信

(74)代理人 100193493

弁理士 藤原 健史

(72)発明者 藤村 和樹

茨城県守谷市緑1丁目1番地2-1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内

Fターム(参考) 4B115 LG02 LH05 LH11