(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
2025年2月20日(20.02.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/037578 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 2/02* (2006.01)
A23F 3/16 (2006.01) *A23L 2/39* (2006.01)
A23F 5/24 (2006.01) *A23L 2/60* (2006.01)
A23L 2/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2024/028427

(22) 国際出願日： 2024年8月8日(08.08.2024)

(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 2023-132371 2023年8月15日(15.08.2023) 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: 喜多 諒(**KITA, Ryo**); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町１３番２号 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番２号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 土屋 祐子(**TSUCHIYA, Yuko**); 〒6190284 京都府相楽郡精華町精華台８－１－１ サントリーワールドリサーチセンター内 Kyoto (JP). 浦田 采香(**URATA, Ayaka**); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町１３番２号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP). 鳴神 茜(**NARUKAMI, Akane**); 〒2110067 神奈川県川崎市中原区今井上町１３番２号 サントリー商品開発センター内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 山本 修, 外 (**YAMAMOTO, Osamu** et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町二丁目２番１号 新大手町ビル２０６区 ユアサハラ法律特許事務所 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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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)）

WO 2025/037578 A1

(54) **Title:** FOOD OR BEVERAGE

(54) 発明の名称： 飲食品

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to improve the quality of sweetness in a food or beverage containing a sweetener. A dihydrochalcone and a mineral are added to a food or beverage containing a sweetener, and the content of each of the dihydrochalcone and the mineral is adjusted to a value falling within a specified range.

(57) 要約: 甘味料を含有する飲食品において、甘味の質を改善することを目的とする。 甘味料を含有する飲食品において、ジヒドロカルコン類とミネラルとを含有させ、ジヒドロカルコン類及びミネラルの含有量を所定の範囲に調整する。

明　細　書

発明の名称 ： 飲食品

技術分野

[0001] 本発明は、飲食品に関する。特に本発明は、甘味料を含有する飲食品であって、甘味の質が改善された飲食品に関する。

背景技術

[0002] 飲食品の味において甘味は重要な要素であり、良質の甘味を有する飲食品は多くの消費者に好まれている。一般には、ショ糖等の糖類が、甘味を付与する目的で飲食品に配合されている。ショ糖は、好ましい甘味を付与するという点で飲食品への利用価値は高い。しかし、その一方で、ショ糖はカロリーが高く、過剰摂取による健康への影響として肥満や糖尿病等の成人病との関係が指摘されてきている。

[0003] 低カロリーの飲食品に対するニーズが高まりつつある中で、そのニーズに応えるべく高甘味度甘味料が飲食品に使用されている。高甘味度甘味料は、ショ糖に比べて極めて高い甘味度を有するため、ショ糖より少ない量で飲食品に甘味を付与することができる。この特性を利用して、高甘味度甘味料を含有する飲食品が数多く開発され、市場において販売されている。

[0004] ところが、高甘味度甘味料を用いた飲食品においては、ショ糖とは異なる特有の雑味が感じられ、例えば苦味やえぐみのような不快な味が感じられたり、ショ糖を配合した飲食品に比べて後味が悪く感じられたりすることが知られている。そのため、高甘味度甘味料を使用しながらも、その甘味の質を改善するための技術開発が従前より行われている（特許文献１、２）。

先行技術文献

特許文献

[0005] 特許文献1：特開２００６－３４５８１０号公報

特許文献2：特開２００３－２３５４９６号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0006] 上記の通り、飲食品においてショ糖の使用量は低減することが求められ、代替物として高甘味度甘味料が使用されているが、高甘味度甘味料の甘味の質はショ糖よりも良いとは言えない。高甘味度甘味料の甘味の質を向上させる技術はいくつか報告されているが、必ずしも全てが十分に満足される甘味を提供するものでもない。そこで、本発明は、甘味料を含有する飲食品において、甘味の質を改善することを目的とする。

課題を解決するための手段

[0007] 本発明者らは、上記課題を解決するために鋭意検討した結果、甘味料を含有する飲食品においてジヒドロカルコン類とミネラルを配合し、これらの成分の含有量を所定の範囲に調整することによって、当該飲食品の甘味の質が改善されることを見出した。かかる知見に基づき、本発明者らは、本発明を完成するに至った。

[0008] 本発明は、これに限定されるものではないが、以下に関する。

（１）甘味料、３０ｐｐｍ以下のジヒドロカルコン類、及び３０ｍＭ以下のミネラルを含有する、飲食品。

（２）ミネラルが、ナトリウム、カリウム、マグネシウム、及びカルシウムからなる群より選択される少なくとも一種である、（１）に記載の飲食品。

（３）甘味料が、低甘味度甘味料又は高甘味度甘味料の少なくとも一つである、（１）又は（２）に記載の飲食品。

（４）低甘味度甘味料が、ショ糖、ブドウ糖、果糖、麦芽糖、異性化糖、乳糖、エリスリトール、ソルビトール、キシリトール、マンニトール、マルチトール、ラクチトール、プシコース、アロース、タガトース、キシロース、及びリボースからなる群より選択される少なくとも一種である、（３）に記載の飲食品。

（５）高甘味度甘味料が、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリン、シクラメート、アスパルテーム、ステビオール配糖体、及び羅漢果抽出物からなる群より選択される少なくとも一種である、（３）又は（４）に

記載の飲食品。

（６）ステビオール配糖体が、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＢ、レバウジオシドＣ、レバウジオシドＤ、レバウジオシドＥ、レバウジオシドＦ、レバウジオシドＩ、レバウジオシドＪ、レバウジオシドＫ、レバウジオシドＭ、レバウジオシドＮ、レバウジオシドＯ、レバウジオシドＱ、レバウジオシドＲ、ズルコシドＡ、ズルコシドＣ、ルブソシド、ステビオール、ステビオールモノシド、ステビオールビオシド、及びステビオシドからなる群より選択される少なくとも一種である、又は、羅漢果抽出物がモグロシドＶ、モグロシドＩＶ、１１－オキソ－モグロシドＶ及びシアメノシドからなる群より選択される少なくとも一種である、（５）に記載の飲食品。

（７）ステビオール配糖体が、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種であり、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種の合計含有量が５００ｐｐｍ以下である、（５）又は（６）に記載の飲食品。

（８）以下の（ａ）～（ｃ）：

（ａ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＤであり、レバウジオシドＤの含有量が４００ｐｐｍ以下である；

（ｂ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＭであり、レバウジオシドＭの含有量が５００ｐｐｍ以下である；

（ｃ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＡであり、レバウジオシドＡの含有量が５００ｐｐｍ以下である；

のいずれか一つ以上である、（５）～（７）のいずれか１に記載の飲食品。

（９）ジヒドロカルコン類がフロレチンである、（１）～（８）のいずれか１に記載の飲食品。

（１０）ミネラルの含有量が２．５ｍＭ以上である、（１）～（９）のいずれか１に記載の飲食品。

（１１）リン脂質をさらに含む、（１）～（１０）のいずれか１に記載の飲

食品。

（１２）リン脂質の含有量が２５０μｇ／ｍＬ以下である、（１１）に記載の飲食品。

（１３）リン脂質の含有量が３．１２５μｇ／ｍＬ以上である、（１１）又は（１２）に記載の飲食品。

（１４）リン脂質が、ナタネ、ヒマワリ、アブラヤシ、ゴマ、トウモロコシ、ラッカセイ、オリーブ、ワタ、アマ、卵黄、又は乳に由来するリン脂質又はそれらの組み合わせである、（１１）～（１３）のいずれか１に記載の飲食品。

（１５）ジヒドロカルコン類の含有量をＹ（単位：ｐｐｍ）、ミネラルの含有量をＸ（単位：ｍＭ）としたとき、Ｙが、５５－（４．５×Ｘ）以下である、（１）～（１４）のいずれか１に記載の飲食品。

（１６）ミネラルが、ナトリウムである、（１）～（５）のいずれか１に記載の飲食品。

（１７）ミネラルが、グルコン酸塩由来である、（１）～（１６）のいずれか１に記載の飲食品。

（１８）低甘味度甘味料がショ糖であり、ショ糖の含有量が９重量％以下である、（３）～（１７）のいずれか１に記載の飲食品。

（１９）高甘度甘味料がステビオール配糖体である、（３）～（１８）のいずれか１に記載の飲食品。

（２０）飲食品が飲料である、（１）～（１９）のいずれか１に記載の飲食品。

（２１）飲料の甘味度が０．５～１２．５である、（２０）に記載の飲食品。

（２２）飲料が、コーヒー飲料、茶飲料、果汁系飲料、野菜系飲料、フレーバーウォーター、炭酸飲料、又は粉末飲料である、（２０）又は（２１）に記載の飲食品。

発明の効果

[0009] 本発明により、甘味料を含有する飲食品において、甘味の質を改善することができる。特に、甘味料としてショ糖を使用した場合には、ショ糖の甘味の強度を単に高めるだけでなく、ショ糖に基づく甘味の質を、強度以外の要素も含めて全体的に向上させることができる。また、高甘味度甘味料のようなショ糖以外の甘味料を用いた場合には、ショ糖様の優れた甘味を飲食品にもたらすことができる。本発明の技術を利用することにより、ショ糖の使用量が抑えられた飲食品（いわゆる減糖飲食品）でありながらも、ショ糖の甘味が十分に感じられる飲食品を提供することができる。また、本発明の技術によって、高甘味度甘味料を含有する飲食品でありながらも、ショ糖様の甘味が感じられる飲食品を提供することができる。

発明を実施するための形態

[0010] 本発明の一態様は、飲食品である。本発明の飲食品は、甘味料、３０ｐｐｍ以下のジヒドロカルコン類、及び３０ｍＭ以下のミネラルを含有することを特徴とする。なお、特に断りがない限り、本明細書において用いられる「重量％」及び「ｐｐｍ」は、重量／容量（ｗ／ｖ）の重量％及びｐｐｍを意味する。また、本明細書においては、特に記載しない限り、数値範囲はその端点を含むものとして記載される。

[0011] （ミネラル）

本発明の飲食品には、ミネラルが含まれる。ミネラルとしては、これらに限定されないが、例えば、ナトリウム、カリウム、マグネシウム、カルシウム、鉄、亜鉛、マンガン、銅、ケイ素、リン、硫黄、及びコバルト等を挙げることができ、これらを飲食品に用いることができる塩の形態で、本発明の飲食品に添加することができる。本発明の飲食品において、ミネラルは一種のみを単独で用いてもよく、或いは二種以上を組み合わせて用いてもよい。本発明の飲食品に用いられるミネラルは、好ましくはナトリウム、カリウム、マグネシウム、及びカルシウムであり、特に好ましくはナトリウムである。

[0012] 本発明の飲食品におけるミネラルの含有量は、３０ｍＭ以下である。当該

含有量は、特に限定されないが、例えば０．５ｍＭ以上、１ｍＭ以上、１．５ｍＭ以上、又は２ｍＭ以上であり、好ましくは２．５ｍＭ以上、３ｍＭ以上、３．５ｍＭ以上、４ｍＭ以上、又は４．５ｍＭ以上であり、より好ましくは５ｍＭ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば２８ｍＭ以下、２６ｍＭ以下、２４ｍＭ以下、又は２２ｍＭ以下であり、好ましくは２０ｍＭ以下、１９ｍＭ以下、１７ｍＭ以下、又は１６ｍＭ以下であり、より好ましくは１５ｍＭ以下、１４ｍＭ以下、１３ｍＭ以下、１２ｍＭ以下、又は１１ｍＭ以下であり、さらに好ましくは１０ｍＭ以下、９．５ｍＭ以下、９ｍＭ以下、８．５ｍＭ以下、又は８ｍＭ以下であり、さらにより好ましくは７．５ｍＭ以下である。

[0013] また、本発明の飲食品におけるミネラルの含有量は、例えば０．５ｍＭ～１ｍＭ、０．５ｍＭ～１．５ｍＭ、０．５ｍＭ～２ｍＭ、０．５ｍＭ～２．５ｍＭ、０．５ｍＭ～３ｍＭ、０．５ｍＭ～３．５ｍＭ、０．５ｍＭ～４ｍＭ、０．５ｍＭ～４．５ｍＭ、０．５ｍＭ～５ｍＭ、０．５ｍＭ～５．５ｍＭ、０．５ｍＭ～６ｍＭ、０．５ｍＭ～６．５ｍＭ、０．５ｍＭ～７ｍＭ、０．５ｍＭ～７．５ｍＭ、０．５ｍＭ～８ｍＭ、０．５ｍＭ～８．５ｍＭ、０．５ｍＭ～９ｍＭ、０．５ｍＭ～９．５ｍＭ、０．５ｍＭ～１０ｍＭ、０．５ｍＭ～１１ｍＭ、０．５ｍＭ～１２ｍＭ、０．５ｍＭ～１３ｍＭ、０．５ｍＭ～１４ｍＭ、０．５ｍＭ～１５ｍＭ、０．５ｍＭ～１６ｍＭ、０．５ｍＭ～１７ｍＭ、０．５ｍＭ～１８ｍＭ、０．５ｍＭ～１９ｍＭ、０．５ｍＭ～２０ｍＭ、０．５ｍＭ～２２ｍＭ、０．５ｍＭ～２４ｍＭ、０．５ｍＭ～２６ｍＭ、０．５ｍＭ～２８ｍＭ、０．５ｍＭ～３０ｍＭ、１ｍＭ～１．５ｍＭ、１ｍＭ～２ｍＭ、１ｍＭ～２．５ｍＭ、１ｍＭ～３ｍＭ、１ｍＭ～３．５ｍＭ、１ｍＭ～４ｍＭ、１ｍＭ～４．５ｍＭ、１ｍＭ～５ｍＭ、１ｍＭ～５．５ｍＭ、１ｍＭ～６ｍＭ、１ｍＭ～６．５ｍＭ、１ｍＭ～７ｍＭ、１ｍＭ～７．５ｍＭ、１ｍＭ～８ｍＭ、１ｍＭ～８．５ｍＭ、１ｍＭ～９ｍＭ、１ｍＭ～９．５ｍＭ、１ｍＭ～１０ｍＭ、１ｍＭ～１１ｍＭ、１ｍＭ～１２ｍＭ、１ｍＭ～１３ｍＭ、１ｍＭ～１４ｍＭ、１ｍＭ～１５ｍＭ、１ｍ

M～１６ｍM、１ｍM～１７ｍM、１ｍM～１８ｍM、１ｍM～１９ｍM、１ｍM～２０ｍM、１ｍM～２２ｍM、１ｍM～２４ｍM、１ｍM～２６ｍM、１ｍM～２８ｍM、１ｍM～３０ｍM、１．５ｍM～２ｍM、１．５ｍM～２．５ｍM、１．５ｍM～３ｍM、１．５ｍM～３．５ｍM、１．５ｍM～４ｍM、１．５ｍM～４．５ｍM、１．５ｍM～５ｍM、１．５ｍM～５．５ｍM、１．５ｍM～６ｍM、１．５ｍM～６．５ｍM、１．５ｍM～７ｍM、１．５ｍM～７．５ｍM、１．５ｍM～８ｍM、１．５ｍM～８．５ｍM、１．５ｍM～９ｍM、１．５ｍM～９．５ｍM、１．５ｍM～１０ｍM、１．５ｍM～１１ｍM、１．５ｍM～１２ｍM、１．５ｍM～１３ｍM、１．５ｍM～１４ｍM、１．５ｍM～１５ｍM、１．５ｍM～１６ｍM、１．５ｍM～１７ｍM、１．５ｍM～１８ｍM、１．５ｍM～１９ｍM、１．５ｍM～２０ｍM、１．５ｍM～２２ｍM、１．５ｍM～２４ｍM、１．５ｍM～２６ｍM、１．５ｍM～２８ｍM、１．５ｍM～３０ｍM、２ｍM～２．５ｍM、２ｍM～３ｍM、２ｍM～３．５ｍM、２ｍM～４ｍM、２ｍM～４．５ｍM、２ｍM～５ｍM、２ｍM～５．５ｍM、２ｍM～６ｍM、２ｍM～６．５ｍM、２ｍM～７ｍM、２ｍM～７．５ｍM、２ｍM～８ｍM、２ｍM～８．５ｍM、２ｍM～９ｍM、２ｍM～９．５ｍM、２ｍM～１０ｍM、２ｍM～１１ｍM、２ｍM～１２ｍM、２ｍM～１３ｍM、２ｍM～１４ｍM、２ｍM～１５ｍM、２ｍM～１６ｍM、２ｍM～１７ｍM、２ｍM～１８ｍM、２ｍM～１９ｍM、２ｍM～２０ｍM、２ｍM～２２ｍM、２ｍM～２４ｍM、２ｍM～２６ｍM、２ｍM～２８ｍM、２ｍM～３０ｍM、２．５ｍM～３ｍM、２．５ｍM～３．５ｍM、２．５ｍM～４ｍM、２．５ｍM～４．５ｍM、２．５ｍM～５ｍM、２．５ｍM～５．５ｍM、２．５ｍM～６ｍM、２．５ｍM～６．５ｍM、２．５ｍM～７ｍM、２．５ｍM～７．５ｍM、２．５ｍM～８ｍM、２．５ｍM～８．５ｍM、２．５ｍM～９ｍM、２．５ｍM～９．５ｍM、２．５ｍM～１０ｍM、２．５ｍM～１１ｍM、２．５ｍM～１２ｍM、２．５ｍM～１３ｍM、２．５ｍM～１４ｍM、２．５ｍM～１５ｍM、２．５ｍM～１６ｍM、２

．５ｍＭ～１７ｍＭ、２．５ｍＭ～１８ｍＭ、２．５ｍＭ～１９ｍＭ、２．５ｍＭ～２０ｍＭ、２．５ｍＭ～２２ｍＭ、２．５ｍＭ～２４ｍＭ、２．５ｍＭ～２６ｍＭ、２．５ｍＭ～２８ｍＭ、２．５ｍＭ～３０ｍＭ、３ｍＭ～３．５ｍＭ、３ｍＭ～４ｍＭ、３ｍＭ～４．５ｍＭ、３ｍＭ～５ｍＭ、３ｍＭ～５．５ｍＭ、３ｍＭ～６ｍＭ、３ｍＭ～６．５ｍＭ、３ｍＭ～７ｍＭ、３ｍＭ～７．５ｍＭ、３ｍＭ～８ｍＭ、３ｍＭ～８．５ｍＭ、３ｍＭ～９ｍＭ、３ｍＭ～９．５ｍＭ、３ｍＭ～１０ｍＭ、３ｍＭ～１１ｍＭ、３ｍＭ～１２ｍＭ、３ｍＭ～１３ｍＭ、３ｍＭ～１４ｍＭ、３ｍＭ～１５ｍＭ、３ｍＭ～１６ｍＭ、３ｍＭ～１７ｍＭ、３ｍＭ～１８ｍＭ、３ｍＭ～１９ｍＭ、３ｍＭ～２０ｍＭ、３ｍＭ～２２ｍＭ、３ｍＭ～２４ｍＭ、３ｍＭ～２６ｍＭ、３ｍＭ～２８ｍＭ、３ｍＭ～３０ｍＭ、３．５ｍＭ～４ｍＭ、３．５ｍＭ～４．５ｍＭ、３．５ｍＭ～５ｍＭ、３．５ｍＭ～５．５ｍＭ、３．５ｍＭ～６ｍＭ、３．５ｍＭ～６．５ｍＭ、３．５ｍＭ～７ｍＭ、３．５ｍＭ～７．５ｍＭ、３．５ｍＭ～８ｍＭ、３．５ｍＭ～８．５ｍＭ、３．５ｍＭ～９ｍＭ、３．５ｍＭ～９．５ｍＭ、３．５ｍＭ～１０ｍＭ、３．５ｍＭ～１１ｍＭ、３．５ｍＭ～１２ｍＭ、３．５ｍＭ～１３ｍＭ、３．５ｍＭ～１４ｍＭ、３．５ｍＭ～１５ｍＭ、３．５ｍＭ～１６ｍＭ、３．５ｍＭ～１７ｍＭ、３．５ｍＭ～１８ｍＭ、３．５ｍＭ～１９ｍＭ、３．５ｍＭ～２０ｍＭ、３．５ｍＭ～２２ｍＭ、３．５ｍＭ～２４ｍＭ、３．５ｍＭ～２６ｍＭ、３．５ｍＭ～２８ｍＭ、３．５ｍＭ～３０ｍＭ、４ｍＭ～４．５ｍＭ、４ｍＭ～５ｍＭ、４ｍＭ～５．５ｍＭ、４ｍＭ～６ｍＭ、４ｍＭ～６．５ｍＭ、４ｍＭ～７ｍＭ、４ｍＭ～７．５ｍＭ、４ｍＭ～８ｍＭ、４ｍＭ～８．５ｍＭ、４ｍＭ～９ｍＭ、４ｍＭ～９．５ｍＭ、４ｍＭ～１０ｍＭ、４ｍＭ～１１ｍＭ、４ｍＭ～１２ｍＭ、４ｍＭ～１３ｍＭ、４ｍＭ～１４ｍＭ、４ｍＭ～１５ｍＭ、４ｍＭ～１６ｍＭ、４ｍＭ～１７ｍＭ、４ｍＭ～１８ｍＭ、４ｍＭ～１９ｍＭ、４ｍＭ～２０ｍＭ、４ｍＭ～２２ｍＭ、４ｍＭ～２４ｍＭ、４ｍＭ～２６ｍＭ、４ｍＭ～２８ｍＭ、４ｍＭ～３０ｍＭ、４．５ｍＭ～５ｍＭ、４．５ｍＭ～５．５ｍＭ、４．５ｍＭ～６ｍＭ、４．５ｍＭ～６．

５ｍＭ、４．５ｍＭ～７ｍＭ、４．５ｍＭ～７．５ｍＭ、４．５ｍＭ～８ｍＭ、４．５ｍＭ～８．５ｍＭ、４．５ｍＭ～９ｍＭ、４．５ｍＭ～９．５ｍＭ、４．５ｍＭ～１０ｍＭ、４．５ｍＭ～１１ｍＭ、４．５ｍＭ～１２ｍＭ、４．５ｍＭ～１３ｍＭ、４．５ｍＭ～１４ｍＭ、４．５ｍＭ～１５ｍＭ、４．５ｍＭ～１６ｍＭ、４．５ｍＭ～１７ｍＭ、４．５ｍＭ～１８ｍＭ、４．５ｍＭ～１９ｍＭ、４．５ｍＭ～２０ｍＭ、４．５ｍＭ～２２ｍＭ、４．５ｍＭ～２４ｍＭ、４．５ｍＭ～２６ｍＭ、４．５ｍＭ～２８ｍＭ、４．５ｍＭ～３０ｍＭ、５ｍＭ～５．５ｍＭ、５ｍＭ～６ｍＭ、５ｍＭ～６．５ｍＭ、５ｍＭ～７ｍＭ、５ｍＭ～７．５ｍＭ、５ｍＭ～８ｍＭ、５ｍＭ～８．５ｍＭ、５ｍＭ～９ｍＭ、５ｍＭ～９．５ｍＭ、５ｍＭ～１０ｍＭ、５ｍＭ～１１ｍＭ、５ｍＭ～１２ｍＭ、５ｍＭ～１３ｍＭ、５ｍＭ～１４ｍＭ、５ｍＭ～１５ｍＭ、５ｍＭ～１６ｍＭ、５ｍＭ～１７ｍＭ、５ｍＭ～１８ｍＭ、５ｍＭ～１９ｍＭ、５ｍＭ～２０ｍＭ、５ｍＭ～２２ｍＭ、５ｍＭ～２４ｍＭ、５ｍＭ～２６ｍＭ、５ｍＭ～２８ｍＭ、５ｍＭ～３０ｍＭ、５．５ｍＭ～６ｍＭ、５．５ｍＭ～６．５ｍＭ、５．５ｍＭ～７ｍＭ、５．５ｍＭ～７．５ｍＭ、５．５ｍＭ～８ｍＭ、５．５ｍＭ～８．５ｍＭ、５．５ｍＭ～９ｍＭ、５．５ｍＭ～９．５ｍＭ、５．５ｍＭ～１０ｍＭ、５．５ｍＭ～１１ｍＭ、５．５ｍＭ～１２ｍＭ、５．５ｍＭ～１３ｍＭ、５．５ｍＭ～１４ｍＭ、５．５ｍＭ～１５ｍＭ、５．５ｍＭ～１６ｍＭ、５．５ｍＭ～１７ｍＭ、５．５ｍＭ～１８ｍＭ、５．５ｍＭ～１９ｍＭ、５．５ｍＭ～２０ｍＭ、５．５ｍＭ～２２ｍＭ、５．５ｍＭ～２４ｍＭ、５．５ｍＭ～２６ｍＭ、５．５ｍＭ～２８ｍＭ、５．５ｍＭ～３０ｍＭ、６ｍＭ～６．５ｍＭ、６ｍＭ～７ｍＭ、６ｍＭ～７．５ｍＭ、６ｍＭ～８ｍＭ、６ｍＭ～８．５ｍＭ、６ｍＭ～９ｍＭ、６ｍＭ～９．５ｍＭ、６ｍＭ～１０ｍＭ、６ｍＭ～１１ｍＭ、６ｍＭ～１２ｍＭ、６ｍＭ～１３ｍＭ、６ｍＭ～１４ｍＭ、６ｍＭ～１５ｍＭ、６ｍＭ～１６ｍＭ、６ｍＭ～１７ｍＭ、６ｍＭ～１８ｍＭ、６ｍＭ～１９ｍＭ、６ｍＭ～２０ｍＭ、６ｍＭ～２２ｍＭ、６ｍＭ～２４ｍＭ、６ｍＭ～２６ｍＭ、６ｍＭ～２８ｍＭ、６ｍＭ～３０ｍＭ、６．５ｍＭ～７ｍ

M、６．５ｍＭ～７．５ｍＭ、６．５ｍＭ～８ｍＭ、６．５ｍＭ～８．５ｍＭ、６．５ｍＭ～９ｍＭ、６．５ｍＭ～９．５ｍＭ、６．５ｍＭ～１０ｍＭ、６．５ｍＭ～１１ｍＭ、６．５ｍＭ～１２ｍＭ、６．５ｍＭ～１３ｍＭ、６．５ｍＭ～１４ｍＭ、６．５ｍＭ～１５ｍＭ、６．５ｍＭ～１６ｍＭ、６．５ｍＭ～１７ｍＭ、６．５ｍＭ～１８ｍＭ、６．５ｍＭ～１９ｍＭ、６．５ｍＭ～２０ｍＭ、６．５ｍＭ～２２ｍＭ、６．５ｍＭ～２４ｍＭ、６．５ｍＭ～２６ｍＭ、６．５ｍＭ～２８ｍＭ、６．５ｍＭ～３０ｍＭ、７ｍＭ～７．５ｍＭ、７ｍＭ～８ｍＭ、７ｍＭ～８．５ｍＭ、７ｍＭ～９ｍＭ、７ｍＭ～９．５ｍＭ、７ｍＭ～１０ｍＭ、７ｍＭ～１１ｍＭ、７ｍＭ～１２ｍＭ、７ｍＭ～１３ｍＭ、７ｍＭ～１４ｍＭ、７ｍＭ～１５ｍＭ、７ｍＭ～１６ｍＭ、７ｍＭ～１７ｍＭ、７ｍＭ～１８ｍＭ、７ｍＭ～１９ｍＭ、７ｍＭ～２０ｍＭ、７ｍＭ～２２ｍＭ、７ｍＭ～２４ｍＭ、７ｍＭ～２６ｍＭ、７ｍＭ～２８ｍＭ、７ｍＭ～３０ｍＭ、７．５ｍＭ～８ｍＭ、７．５ｍＭ～８．５ｍＭ、７．５ｍＭ～９ｍＭ、７．５ｍＭ～９．５ｍＭ、７．５ｍＭ～１０ｍＭ、７．５ｍＭ～１１ｍＭ、７．５ｍＭ～１２ｍＭ、７．５ｍＭ～１３ｍＭ、７．５ｍＭ～１４ｍＭ、７．５ｍＭ～１５ｍＭ、７．５ｍＭ～１６ｍＭ、７．５ｍＭ～１７ｍＭ、７．５ｍＭ～１８ｍＭ、７．５ｍＭ～１９ｍＭ、７．５ｍＭ～２０ｍＭ、７．５ｍＭ～２２ｍＭ、７．５ｍＭ～２４ｍＭ、７．５ｍＭ～２６ｍＭ、７．５ｍＭ～２８ｍＭ、７．５ｍＭ～３０ｍＭ、８ｍＭ～８．５ｍＭ、８ｍＭ～９ｍＭ、８ｍＭ～９．５ｍＭ、８ｍＭ～１０ｍＭ、８ｍＭ～１１ｍＭ、８ｍＭ～１２ｍＭ、８ｍＭ～１３ｍＭ、８ｍＭ～１４ｍＭ、８ｍＭ～１５ｍＭ、８ｍＭ～１６ｍＭ、８ｍＭ～１７ｍＭ、８ｍＭ～１８ｍＭ、８ｍＭ～１９ｍＭ、８ｍＭ～２０ｍＭ、８ｍＭ～２２ｍＭ、８ｍＭ～２４ｍＭ、８ｍＭ～２６ｍＭ、８ｍＭ～２８ｍＭ、８ｍＭ～３０ｍＭ、８．５ｍＭ～９ｍＭ、８．５ｍＭ～９．５ｍＭ、８．５ｍＭ～１０ｍＭ、８．５ｍＭ～１１ｍＭ、８．５ｍＭ～１２ｍＭ、８．５ｍＭ～１３ｍＭ、８．５ｍＭ～１４ｍＭ、８．５ｍＭ～１５ｍＭ、８．５ｍＭ～１６ｍＭ、８．５ｍＭ～１７ｍＭ、８．５ｍＭ～１８ｍＭ、８．５ｍＭ～１９ｍＭ、８．５ｍ

M～２０ｍM、８．５ｍM～２２ｍM、８．５ｍM～２４ｍM、８．５ｍM～２６ｍM、８．５ｍM～２８ｍM、８．５ｍM～３０ｍM、９ｍM～９．５ｍM、９ｍM～１０ｍM、９ｍM～１１ｍM、９ｍM～１２ｍM、９ｍM～１３ｍM、９ｍM～１４ｍM、９ｍM～１５ｍM、９ｍM～１６ｍM、９ｍM～１７ｍM、９ｍM～１８ｍM、９ｍM～１９ｍM、９ｍM～２０ｍM、９ｍM～２２ｍM、９ｍM～２４ｍM、９ｍM～２６ｍM、９ｍM～２８ｍM、９ｍM～３０ｍM、９．５ｍM～１０ｍM、９．５ｍM～１１ｍM、９．５ｍM～１２ｍM、９．５ｍM～１３ｍM、９．５ｍM～１４ｍM、９．５ｍM～１５ｍM、９．５ｍM～１６ｍM、９．５ｍM～１７ｍM、９．５ｍM～１８ｍM、９．５ｍM～１９ｍM、９．５ｍM～２０ｍM、９．５ｍM～２２ｍM、９．５ｍM～２４ｍM、９．５ｍM～２６ｍM、９．５ｍM～２８ｍM、９．５ｍM～３０ｍM、１０ｍM～１１ｍM、１０ｍM～１２ｍM、１０ｍM～１３ｍM、１０ｍM～１４ｍM、１０ｍM～１５ｍM、１０ｍM～１６ｍM、１０ｍM～１７ｍM、１０ｍM～１８ｍM、１０ｍM～１９ｍM、１０ｍM～２０ｍM、１０ｍM～２２ｍM、１０ｍM～２４ｍM、１０ｍM～２６ｍM、１０ｍM～２８ｍM、１０ｍM～３０ｍM、１１ｍM～１２ｍM、１１ｍM～１３ｍM、１１ｍM～１４ｍM、１１ｍM～１５ｍM、１１ｍM～１６ｍM、１１ｍM～１７ｍM、１１ｍM～１８ｍM、１１ｍM～１９ｍM、１１ｍM～２０ｍM、１１ｍM～２２ｍM、１１ｍM～２４ｍM、１１ｍM～２６ｍM、１１ｍM～２８ｍM、
１１ｍM～３０ｍM、１２ｍM～１３ｍM、１２ｍM～１４ｍM、１２ｍM～１５ｍM、１２ｍM～１６ｍM、１２ｍM～１７ｍM、１２ｍM～１８ｍM、１２ｍM～１９ｍM、１２ｍM～２０ｍM、１２ｍM～２２ｍM、１２ｍM～２４ｍM、１２ｍM～２６ｍM、１２ｍM～２８ｍM、１２ｍM～３０ｍM、１３ｍM～１４ｍM、１３ｍM～１５ｍM、１３ｍM～１６ｍM、１３ｍM～１７ｍM、１３ｍM～１８ｍM、１３ｍM～１９ｍM、１３ｍM～２０ｍM、１３ｍM～２２ｍM、１３ｍM～２４ｍM、１３ｍM～２６ｍM、１３ｍM～２８ｍM、１３ｍM～３０ｍM、１４ｍM～１５ｍM、１４

ｍＭ～１６ｍＭ、１４ｍＭ～１７ｍＭ、１４ｍＭ～１８ｍＭ、１４ｍＭ～１９ｍＭ、１４ｍＭ～２０ｍＭ、１４ｍＭ～２２ｍＭ、１４ｍＭ～２４ｍＭ、１４ｍＭ～２６ｍＭ、１４ｍＭ～２８ｍＭ、１４ｍＭ～３０ｍＭ、１５ｍＭ～１６ｍＭ、１５ｍＭ～１７ｍＭ、１５ｍＭ～１８ｍＭ、１５ｍＭ～１９ｍＭ、１５ｍＭ～２０ｍＭ、１５ｍＭ～２２ｍＭ、１５ｍＭ～２４ｍＭ、１５ｍＭ～２６ｍＭ、１５ｍＭ～２８ｍＭ、１５ｍＭ～３０ｍＭ、１６ｍＭ～１７ｍＭ、１６ｍＭ～１８ｍＭ、１６ｍＭ～１９ｍＭ、１６ｍＭ～２０ｍＭ、１６ｍＭ～２２ｍＭ、１６ｍＭ～２４ｍＭ、１６ｍＭ～２６ｍＭ、１６ｍＭ～２８ｍＭ、１６ｍＭ～３０ｍＭ、１７ｍＭ～１８ｍＭ、１７ｍＭ～１９ｍＭ、１７ｍＭ～２０ｍＭ、１７ｍＭ～２２ｍＭ、１７ｍＭ～２４ｍＭ、１７ｍＭ～２６ｍＭ、１７ｍＭ～２８ｍＭ、１７ｍＭ～３０ｍＭ、１８ｍＭ～１９ｍＭ、１８ｍＭ～２０ｍＭ、１８ｍＭ～２２ｍＭ、１８ｍＭ～２４ｍＭ、１８ｍＭ～２６ｍＭ、１８ｍＭ～２８ｍＭ、１８ｍＭ～３０ｍＭ、１９ｍＭ～２０ｍＭ、１９ｍＭ～２２ｍＭ、１９ｍＭ～２４ｍＭ、１９ｍＭ～２６ｍＭ、１９ｍＭ～２８ｍＭ、１９ｍＭ～３０ｍＭ、２０ｍＭ～２２ｍＭ、２０ｍＭ～２４ｍＭ、２０ｍＭ～２６ｍＭ、２０ｍＭ～２８ｍＭ、２０ｍＭ～３０ｍＭ、２２ｍＭ～２４ｍＭ、２２ｍＭ～２６ｍＭ、２２ｍＭ～２８ｍＭ、２２ｍＭ～３０ｍＭ、２４ｍＭ～２６ｍＭ、２４ｍＭ～２８ｍＭ、２４ｍＭ～３０ｍＭ、２６ｍＭ～２８ｍＭ、２６ｍＭ～３０ｍＭ又は２８ｍＭ～３０ｍＭである。

[0014] ミネラルは、摂取可能な状態で本発明の飲食品に含まれている限り特にその形態は限定されないが、例えば、塩の形態であってよく、本発明の飲食品中のミネラルは塩に由来するものであってよい。ミネラルの塩としては、例えば、塩化物、水酸化物、クエン酸塩、リンゴ酸塩、乳酸塩、酒石酸塩、アスコルビン酸塩、炭酸塩、炭酸水素塩、硫酸塩、アルギン酸塩、グルコン酸塩、グルタミン酸塩、及びアスパラギン酸塩等が挙げられるが、特にこれらに限定されない。本発明では、ミネラルの塩は、好ましくはグルコン酸塩であって、ミネラルはグルコン酸塩由来であることが好ましい。

[0015] 本発明の飲食品においてミネラルが塩の形態にある場合は、これを遊離体（フリー体）に換算した上で前記の含有量を算出するものとする。また、上記の含有量は、個々のミネラルの含有量を意味するものであって、複数種類のミネラルの合計含有量を示すものではない。本発明の飲食品におけるミネラルの含有量は、原子吸光法を用いて測定することができる。

[0016] （甘味料）

本発明の飲食品は、甘味料を含有する。甘味料としては、低甘味度甘味料又は高甘味度甘味料のいずれかであってよく、或いは、低甘味度甘味料及び高甘味度甘味料の両方ともが含まれていてもよい。ここで、低甘味度甘味料とは、ショ糖（スクロース）と同等程度（具体的には、５倍未満、例えば０．１倍以上５倍未満）の甘味度を有する化合物を意味する。また、高甘味度甘味料とは、ショ糖（スクロース）に比べて強い甘味を有する化合物を意味し、具体的には、ショ糖の甘味度に対して５倍以上の甘味度を有する化合物が該当する。

[0017] 低甘味度甘味料としては、特に限定されないが、例えば、ショ糖、ブドウ糖、果糖、麦芽糖、異性化糖、乳糖、エリスリトール、プシコース、アロース、タガトース、キシロース、リボース、ラクチュロース、オリゴ糖（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）、パラチノース、マルチトール、ソルビトール、キシリトール、ラクチトール、及びパラチニット等が挙げられる。本発明の飲食品において、低甘味度甘味料は一種のみを単独で用いてもよく、或いは二種以上を組み合わせて用いてもよい。本発明の飲食品に用いられる低甘味度甘味料は、好ましくは、ショ糖、ブドウ糖、果糖、麦芽糖、異性化糖、乳糖、エリスリトール、ソルビトール、キシリトール、マンニトール、マルチトール、ラクチトール、プシコース、アロース、タガトース、キシロース、及びリボースである。

[0018] 高甘味度甘味料としては、特に限定されないが、例えば、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリン、シクラメート、アスパルテーム、ステビオール配糖体、羅漢果抽出物、ネオテーム、アドバンテーム、ソーマチ

ン、モネリン、クルクリン、マビンリン、ブラゼイン、ミラクリン、及びグリチルリチン等が挙げられる。本発明の飲食品において、高甘味度甘味料は一種のみを単独で用いてもよく、或いは二種以上を組み合わせて用いてもよい。本発明の飲食品に用いられる高甘味度甘味料は、好ましくは、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリン、シクラメート、アスパルテーム、ステビオール配糖体、及び羅漢果抽出物である。

[0019] 上記の通り、本発明の飲食品には、高甘味度甘味料としてステビオール配糖体が含まれていてもよい。ステビオール配糖体としては、特に限定されないが、例えば、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＢ、レバウジオシドＣ、レバウジオシドＤ、レバウジオシドＥ、レバウジオシドＦ、レバウジオシドＩ、レバウジオシドＪ、レバウジオシドＫ、レバウジオシドＭ、レバウジオシドＮ、レバウジオシドＯ、レバウジオシドＱ、レバウジオシドＲ、ズルコシドＡ、ズルコシドＣ、ルブソシド、ステビオール、ステビオールモノシド、ステビオールビオシド、及びステビオシド等が挙げられる。本発明の飲食品において、ステビオール配糖体は一種のみを単独で用いてもよく、或いは二種以上を組み合わせて用いてもよい。

[0020] 本発明の飲食品における甘味料の含有量は、甘味料の種類に応じて適宜設定することができる。特に限定されるわけではないが、本発明の飲食品が飲料である場合、甘味料は、当該飲料の甘味度が１２．５以下となるように配合することができる。ここで、甘味度とは、飲料１００ｇ中にショ糖１ｇ含有する飲料の甘さを「１」とした、飲料の甘味を表す指標である。当該飲料の甘味度は、各甘味成分の含有量を、ショ糖の甘味１に対する当該甘味成分の甘味の相対比に基づいて、ショ糖の相当量に換算して、次いで当該飲料に含まれる全ての甘味成分のショ糖甘味換算量（果汁やエキス等由来の甘味成分も含む）を総計することによって求められる。甘味成分については、当該甘味成分を製造あるいは販売しているメーカーが提示する甘味度を用いたり、官能評価より甘味度を求めたりすることができる。

[0021] 本発明の飲食品が飲料である場合、当該飲料の甘味度は、例えば０．５以

上、１以上、１．５以上、又は２以上であり、好ましくは２．５以上、３以上、３．５以上、又は４以上であり、より好ましくは４．５以上である。また、当該甘味度は、例えば１２．５以下、１２以下、１１．５以下、又は１１以下であり、好ましくは１０．５以下、１０以下、又は９．５以下であり、より好ましくは９以下である。

[0022] また、本発明の飲食品が飲料である場合、当該飲料の甘味度は、例えば０．５～１、０．５～１．５、０．５～２、０．５～２．５、０．５～３、０．５～３．５、０．５～４、０．５～４．５、０．５～５、０．５～５．５、０．５～６、０．５～６．５、０．５～７、０．５～７．５、０．５～８、０．５～８．５、０．５～９、０．５～９．５、０．５～１０、０．５～１０．５、０．５～１１、０．５～１１．５、０．５～１２、０．５～１２．５、１～１．５、１～２、１～２．５、１～３、１～３．５、１～４、１～４．５、１～５、１～５．５、１～６、１～６．５、１～７、１～７．５、１～８、１～８．５、１～９、１～９．５、１～１０、１～１０．５、１～１１、１～１１．５、１～１２、１～１２．５、１．５～２、１．５～２．５、１．５～３、１．５～３．５、１．５～４、１．５～４．５、１．５～５、１．５～５．５、１．５～６、１．５～６．５、１．５～７、１．５～７．５、１．５～８、１．５～８．５、１．５～９、１．５～９．５、１．５～１０、１．５～１０．５、１．５～１１、１．５～１１．５、１．５～１２、１．５～１２．５、２～２．５、２～３、２～３．５、２～４、２～４．５、２～５、２～５．５、２～６、２～６．５、２～７、２～７．５、２～８、２～８．５、２～９、２～９．５、２～１０、２～１０．５、２～１１、２～１１．５、２～１２、２～１２．５、２．５～３、２．５～３．５、２．５～４、２．５～４．５、２．５～５、２．５～５．５、２．５～６、２．５～６．５、２．５～７、２．５～７．５、２．５～８、２．５～８．５、２．５～９、２．５～９．５、２．５～１０、２．５～１０．５、２．５～１１、２．５～１１．５、２．５～１２、２．５～１２．５、３～３．５、３～４、３～４．５、３～５、３～５．５、３～６、３～６．５

、３～７、３～７．５、３～８、３～８．５、３～９、３～９．５、３～１０、３～１０．５、３～１１、３～１１．５、３～１２、３～１２．５、３．５～４、３．５～４．５、３．５～５、３．５～５．５、３．５～６、３．５～６．５、３．５～７、３．５～７．５、３．５～８、３．５～８．５、３．５～９、３．５～９．５、３．５～１０、３．５～１０．５、３．５～１１、３．５～１１．５、３．５～１２、３．５～１２．５、４～４．５、４～５、４～５．５、４～６、４～６．５、４～７、４～７．５、４～８、４～８．５、４～９、４～９．５、４～１０、４～１０．５、４～１１、４～１１．５、４～１２、４～１２．５、４．５～５、４．５～５．５、４．５～６、４．５～６．５、４．５～７、４．５～７．５、４．５～８、４．５～８．５、４．５～９、４．５～９．５、４．５～１０、４．５～１０．５、４．５～１１、４．５～１１．５、４．５～１２、４．５～１２．５、５～５．５、５～６、５～６．５、５～７、５～７．５、５～８、５～８．５、５～９、５～９．５、５～１０、５～１０．５、５～１１、５～１１．５、５～１２、５～１２．５、５．５～６、５．５～６．５、５．５～７、５．５～７．５、５．５～８、５．５～８．５、５．５～９、５．５～９．５、５．５～１０、５．５～１０．５、５．５～１１、５．５～１１．５、５．５～１２、５．５～１２．５、６～６．５、６～７、６～７．５、６～８、６～８．５、６～９、６～９．５、６～１０、６～１０．５、６～１１、６～１１．５、６～１２、６～１２．５、６．５～７、６．５～７．５、６．５～８、６．５～８．５、６．５～９、６．５～９．５、６．５～１０、６．５～１０．５、６．５～１１、６．５～１１．５、６．５～１２、６．５～１２．５、７～７．５、７～８、７～８．５、７～９、７～９．５、７～１０、７～１０．５、７～１１、７～１１．５、７～１２、７～１２．５、７．５～８、７．５～８．５、７．５～９、７．５～９．５、７．５～１０、７．５～１０．５、７．５～１１、７．５～１１．５、７．５～１２、７．５～１２．５、８～８．５、８～９、８～９．５、８～１０、８～１０．５、８～１１、８～１１．５、８～１２、８～１２．５、８．５～９

、８．５～９．５、８．５～１０、８．５～１０．５、８．５～１１、８．５～１１．５、８．５～１２、８．５～１２．５、９～９．５、９～１０、９～１０．５、９～１１、９～１１．５、９～１２、９～１２．５、９．５～１０、９．５～１０．５、９．５～１１、９．５～１１．５、９．５～１２、９．５～１２．５、１０～１０．５、１０～１１、１０～１１．５、１０～１２、１０～１２．５、１０．５～１１、１０．５～１１．５、１０．５～１２、１０．５～１２．５、１１～１１．５、１１～１２、１１～１２．５、１１．５～１２、１１．５～１２．５、又は１２～１２．５である。本発明において甘味料は、飲料の甘味度が上記の範囲となるように配合することができる。

[0023] 甘味料がショ糖である場合、本発明の飲食品におけるショ糖の含有量は、特に限定されないが、例えば０．１重量％以上であり、好ましくは０．５重量％以上、１重量％以上、又は１．５重量％以上であり、より好ましくは２重量％以上、２．５重量％以上、３重量％以上、３．５重量％以上、又は４重量％以上であり、さらに好ましくは４．５重量％以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば１２重量％以下、１１．５重量％以下、１１重量％以下、１０．５重量％以下、１０重量％以下、又は９．５重量％以下であり、好ましくは９重量％以下である。

[0024] また、甘味料がショ糖である場合、本発明の飲食品におけるショ糖の含有量は、例えば０．１重量％～０．５重量％、０．１重量％～１重量％、０．１重量％～１．５重量％、０．１重量％～２重量％、０．１重量％～２．５重量％、０．１重量％～３重量％、０．１重量％～３．５重量％、０．１重量％～４重量％、０．１重量％～４．５重量％、０．１重量％～５重量％、０．１重量％～５．５重量％、０．１重量％～６重量％、０．１重量％～６．５重量％、０．１重量％～７重量％、０．１重量％～７．５重量％、０．１重量％～８重量％、０．１重量％～８．５重量％、０．１重量％～９重量％、０．１重量％～９．５重量％、０．１重量％～１０重量％、０．１重量％～１０．５重量％、０．１重量％～１１重量％、０．１重量％～１１．５

重量%、０．１重量%～１２重量%、０．５重量%～１重量%、０．５重量%～１．５重量%、０．５重量%～２重量%、０．５重量%～２．５重量%、０．５重量%～３重量%、０．５重量%～３．５重量%、０．５重量%～４重量%、０．５重量%～４．５重量%、０．５重量%～５重量%、０．５重量%～５．５重量%、０．５重量%～６重量%、０．５重量%～６．５重量%、０．５重量%～７重量%、０．５重量%～７．５重量%、０．５重量%～８重量%、０．５重量%～８．５重量%、０．５重量%～９重量%、０．５重量%～９．５重量%、０．５重量%～１０重量%、０．５重量%～１０．５重量%、０．５重量%～１１重量%、０．５重量%～１１．５重量%、０．５重量%～１２重量%、１重量%～１．５重量%、１重量%～２重量%、１重量%～２．５重量%、１重量%～３重量%、１重量%～３．５重量%、１重量%～４重量%、１重量%～４．５重量%、１重量%～５重量%、１重量%～５．５重量%、１重量%～６重量%、１重量%～６．５重量%、１重量%～７重量%、１重量%～７．５重量%、１重量%～８重量%、１重量%～８．５重量%、１重量%～９重量%、１重量%～９．５重量%、１重量%～１０重量%、１重量%～１０．５重量%、１重量%～１１重量%、１重量%～１１．５重量%、１重量%～１２重量%、１．５重量%～２重量%、１．５重量%～２．５重量%、１．５重量%～３重量%、１．５重量%～３．５重量%、１．５重量%～４重量%、１．５重量%～４．５重量%、１．５重量%～５重量%、１．５重量%～５．５重量%、１．５重量%～６重量%、１．５重量%～６．５重量%、１．５重量%～７重量%、１．５重量%～７．５重量%、１．５重量%～８重量%、１．５重量%～８．５重量%、１．５重量%～９重量%、１．５重量%～９．５重量%、１．５重量%～１０重量%、１．５重量%～１０．５重量%、１．５重量%～１１重量%、１．５重量%～１１．５重量%、１．５重量%～１２重量%、２重量%～２．５重量%、２重量%～３重量%、２重量%～３．５重量%、２重量%～４重量%、２重量%～４．５重量%、２重量%～５重量%、２重量%～５．５重量%、２重量%～６重量%、２重量%～６．５重量%、２重量%～７重量

％、２重量％～７．５重量％、２重量％～８重量％、２重量％～８．５重量％、２重量％～９重量％、２重量％～９．５重量％、２重量％～１０重量％、２重量％～１０．５重量％、２重量％～１１重量％、２重量％～１１．５重量％、２重量％～１２重量％、２．５重量％～３重量％、２．５重量％～３．５重量％、２．５重量％～４重量％、２．５重量％～４．５重量％、２．５重量％～５重量％、２．５重量％～５．５重量％、２．５重量％～６重量％、２．５重量％～６．５重量％、２．５重量％～７重量％、２．５重量％～７．５重量％、２．５重量％～８重量％、２．５重量％～８．５重量％、２．５重量％～９重量％、２．５重量％～９．５重量％、２．５重量％～１０重量％、２．５重量％～１０．５重量％、２．５重量％～１１重量％、２．５重量％～１１．５重量％、２．５重量％～１２重量％、３重量％～３．５重量％、３重量％～４重量％、３重量％～４．５重量％、３重量％～５重量％、３重量％～５．５重量％、３重量％～６重量％、３重量％～６．５重量％、３重量％～７重量％、３重量％～７．５重量％、３重量％～８重量％、３重量％～８．５重量％、３重量％～９重量％、３重量％～９．５重量％、３重量％～１０重量％、３重量％～１０．５重量％、３重量％～１１重量％、３重量％～１１．５重量％、３重量％～１２重量％、３．５重量％～４重量％、３．５重量％～４．５重量％、３．５重量％～５重量％、３．５重量％～５．５重量％、３．５重量％～６重量％、３．５重量％～６．５重量％、３．５重量％～７重量％、３．５重量％～７．５重量％、３．５重量％～８重量％、３．５重量％～８．５重量％、３．５重量％～９重量％、３．５重量％～９．５重量％、３．５重量％～１０重量％、３．５重量％～１０．５重量％、３．５重量％～１１重量％、３．５重量％～１１．５重量％、３．５重量％～１２重量％、４重量％～４．５重量％、４重量％～５重量％、４重量％～５．５重量％、４重量％～６重量％、４重量％～６．５重量％、４重量％～７重量％、４重量％～７．５重量％、４重量％～８重量％、４重量％～８．５重量％、４重量％～９重量％、４重量％～９．５重量％、４重量％～１０重量％、４重量％～１０．５重量％、４重量％～１１重量％

、４重量％～１１．５重量％、４重量％～１２重量％、４．５重量％～５重量％、４．５重量％～５．５重量％、４．５重量％～６重量％、４．５重量％～６．５重量％、４．５重量％～７重量％、４．５重量％～７．５重量％、４．５重量％～８重量％、４．５重量％～８．５重量％、４．５重量％～９重量％、４．５重量％～９．５重量％、４．５重量％～１０重量％、４．５重量％～１０．５重量％、４．５重量％～１１重量％、４．５重量％～１１．５重量％、４．５重量％～１２重量％、５重量％～５．５重量％、５重量％～６重量％、５重量％～６．５重量％、５重量％～７重量％、５重量％～７．５重量％、５重量％～８重量％、５重量％～８．５重量％、５重量％～９重量％、５重量％～９．５重量％、５重量％～１０重量％、５重量％～１０．５重量％、５重量％～１１重量％、５重量％～１１．５重量％、５重量％～１２重量％、５．５重量％～６重量％、５．５重量％～６．５重量％、５．５重量％～７重量％、５．５重量％～７．５重量％、５．５重量％～８重量％、５．５重量％～８．５重量％、５．５重量％～９重量％、５．５重量％～９．５重量％、５．５重量％～１０重量％、５．５重量％～１０．５重量％、５．５重量％～１１重量％、５．５重量％～１１．５重量％、５．５重量％～１２重量％、６重量％～６．５重量％、６重量％～７重量％、６重量％～７．５重量％、６重量％～８重量％、６重量％～８．５重量％、６重量％～９重量％、６重量％～９．５重量％、６重量％～１０重量％、６重量％～１０．５重量％、６重量％～１１重量％、６重量％～１１．５重量％、６重量％～１２重量％、６．５重量％～７重量％、６．５重量％～７．５重量％、６．５重量％～８重量％、６．５重量％～８．５重量％、６．５重量％～９重量％、６．５重量％～９．５重量％、６．５重量％～１０重量％、６．５重量％～１０．５重量％、６．５重量％～１１重量％、６．５重量％～１１．５重量％、６．５重量％～１２重量％、７重量％～７．５重量％、７重量％～８重量％、７重量％～８．５重量％、７重量％～９重量％、７重量％～９．５重量％、７重量％～１０重量％、７重量％～１０．５重量％、７重量％～１１重量％、７重量％～１１．５重量％、７重量％～１２重

量%、７．５重量%～８重量%、７．５重量%～８．５重量%、７．５重量%～９重量%、７．５重量%～９．５重量%、７．５重量%～１０重量%、７．５重量%～１０．５重量%、７．５重量%～１１重量%、７．５重量%～１１．５重量%、７．５重量%～１２重量%、８重量%～８．５重量%、８重量%～９重量%、８重量%～９．５重量%、８重量%～１０重量%、８重量%～１０．５重量%、８重量%～１１重量%、８重量%～１１．５重量%、８重量%～１２重量%、８．５重量%～９重量%、８．５重量%～９．５重量%、８．５重量%～１０重量%、８．５重量%～１０．５重量%、８．５重量%～１１重量%、８．５重量%～１１．５重量%、８．５重量%～１２重量%、９重量%～９．５重量%、９重量%～１０重量%、９重量%～１０．５重量%、９重量%～１１重量%、９重量%～１１．５重量%、９重量%～１２重量%、９．５重量%～１０重量%、９．５重量%～１０．５重量%、９．５重量%～１１重量%、９．５重量%～１１．５重量%、９．５重量%～１２重量%、１０重量%～１０．５重量%、１０重量%～１１重量%、１０重量%～１１．５重量%、１０重量%～１２重量%、１０．５重量%～１１重量%、１０．５重量%～１１．５重量%、１０．５重量%～１２重量%、１１重量%～１１．５重量%、１１重量%～１２重量%、１１．５重量%～１２重量%である。

[0025] 甘味料がレバウジオシドＤである場合、本発明の飲食品におけるレバウジオシドＤの含有量は、特に限定されないが、例えば１ｐｐｍ以上であり、好ましくは５ｐｐｍ以上であり、より好ましくは１０ｐｐｍ以上、１５ｐｐｍ以上、２０ｐｐｍ以上、３０ｐｐｍ以上、又は４０ｐｐｍ以上であり、さらに好ましくは５０ｐｐｍ以上、６０ｐｐｍ以上、７０ｐｐｍ以上、８０ｐｐｍ以上、又は９０ｐｐｍ以上であり、さらにより好ましくは１００ｐｐｍ以上、１５０ｐｐｍ以上、又は２００ｐｐｍ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば４００ｐｐｍ以下、又は３５０ｐｐｍ以下であり、好ましくは３００ｐｐｍ以下である。

[0026] また、甘味料がレバウジオシドＤである場合、本発明の飲食品におけるレ

バウジオシドＤの含有量は、例えば１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ

、４０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～３５

０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍである。

[0027] 甘味料がレバウジオシドＭである場合、本発明の飲食品におけるレバウジオシドＭの含有量は、特に限定されないが、例えば１ｐｐｍ以上であり、好ましくは５ｐｐｍ以上であり、より好ましくは１０ｐｐｍ以上、１５ｐｐｍ以上、２０ｐｐｍ以上、３０ｐｐｍ以上、又は４０ｐｐｍ以上であり、さらに好ましくは５０ｐｐｍ以上、６０ｐｐｍ以上、７０ｐｐｍ以上、８０ｐｐｍ以上、又は９０ｐｐｍ以上であり、さらにより好ましくは１００ｐｐｍ以上、１５０ｐｐｍ以上、又は２００ｐｐｍ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば５００ｐｐｍ以下、４５０ｐｐｍ以下、４００ｐｐｍ以下、又は３５０ｐｐｍ以下であり、好ましくは３００ｐｐｍ以下である。

[0028] また、甘味料がレバウジオシドＭである場合、本発明の飲食品におけるレバウジオシドＭの含有量は、例えば１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～７０ｐｐ

m、１０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、６０

ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ

、４５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍである。

[0029] 甘味料がレバウジオシドＡである場合、本発明の飲食品におけるレバウジオシドＡの含有量は、特に限定されないが、例えば１ｐｐｍ以上であり、好ましくは５ｐｐｍ以上であり、より好ましくは１０ｐｐｍ以上、１５ｐｐｍ以上、２０ｐｐｍ以上、３０ｐｐｍ以上、又は４０ｐｐｍ以上であり、さらに好ましくは５０ｐｐｍ以上、６０ｐｐｍ以上、７０ｐｐｍ以上、８０ｐｐｍ以上、又は９０ｐｐｍ以上であり、さらにより好ましくは１００ｐｐｍ以上、１５０ｐｐｍ以上、又は２００ｐｐｍ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば５００ｐｐｍ以下、４５０ｐｐｍ以下、４００ｐｐｍ以下、又は３５０ｐｐｍ以下であり、好ましくは３００ｐｐｍ以下である。

[0030] また、甘味料がレバウジオシドＡである場合、本発明の飲食品におけるレバウジオシドＡの含有量は、例えば１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１０

０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３５０ｐ

ｐｍ、６０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍである。

[0031] 本発明において甘味料は、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種であってもよい。その場合、対象とされるレバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭの合計含有量（飲食品におけるレバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭの合計含有量）は、特に限定されないが、例えば１ｐｐｍ以上であり、好ましくは５ｐｐｍ以上であり、より好ましくは１０ｐｐｍ以上、１５ｐｐｍ以上、２０ｐｐｍ以上、３０ｐｐｍ以上、又は４０ｐｐｍ以上であり、さらに好ましくは５０ｐｐｍ以上、６０ｐｐｍ以上、７０ｐｐｍ以上、８０ｐｐｍ以上、又は９０ｐｐｍ以上であり、さらにより好ましくは１００ｐｐｍ以上、１５０ｐｐｍ以上、又は２００ｐｐｍ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば５００ｐｐｍ以下、４５０ｐｐｍ以下、４００ｐｐｍ以下、又は３５０ｐｐｍ以下であり、好ましくは３００ｐｐｍ以下である。

[0032] また、甘味料が、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種である場合、対象とされるレバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭの合計含有量（飲食品におけるレバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭの合計含有量）は、例えば１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２５０

ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～６０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３０

０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～７０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、６０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～８０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、７０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～９０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、８０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、９０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～１５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、１５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～２５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、２５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、２５０ｐｐ

ｍ～５００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～３５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４００ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、３５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～４５０ｐｐｍ、４００ｐｐｍ～５００ｐｐｍ、４５０ｐｐｍ～５００ｐｐｍである。

[0033] （ジヒドロカルコン類）

本発明の飲食品は、ジヒドロカルコン類を含有する。ジヒドロカルコン類とは、ジヒドロカルコン及びその誘導体を意味する。ジヒドロカルコン類は、配糖体の形態であってもよい。ジヒドロカルコン類としては、例えば、フロリジン、フロレチン、トリロバチン、ナリンジンジヒドロカルコン、ネオヘスペリジンジヒドロカルコン、ヘスペレチン－７－グルコシド－ジヒドロカルコン、ヘスペレチンジヒドロカルコングルコシド、ヘスペレチンジヒドロカルコンキシロシド、ヘスペレチンジヒドロカルコンガラクトシド、及びナリンゲニンジヒドロカルコンラムノシルガラクトシド等が挙げられる。本発明の飲食品において、ジヒドロカルコン類は一種のみを単独で用いてもよく、或いは二種以上を組み合わせて用いてもよい。本発明では、ジヒドロカルコン類は、好ましくはフロレチン及びトリロバチンである。フロレチンは、分子式$C_{15}H_{14}O_5$で表される化合物であり、そのＣＡＳ登録番号は６０－８２－２である。トリロバチンは、分子式$C_{21}H_{24}O_{10}$で表される化合物であり、そのＣＡＳ登録番号は４１９２－９０－９である。

[0034] 本発明の飲食品におけるジヒドロカルコン類の含有量は、３０ｐｐｍ以下である。当該含有量は、特に限定されないが、例えば０．０１ｐｐｍ以上、０．１ｐｐｍ以上、０．２ｐｐｍ以上、０．３ｐｐｍ以上、０．４ｐｐｍ以上、０．５ｐｐｍ以上、０．６ｐｐｍ以上、０．７ｐｐｍ以上、０．８ｐｐｍ以上、０．９ｐｐｍ以上、又は１ｐｐｍ以上であり、好ましくは１．５ｐｐｍ以上、２ｐｐｍ以上、２．５ｐｐｍ以上、３ｐｐｍ以上、３．５ｐｐｍ以上、４ｐｐｍ以上、４．５ｐｐｍ以上、又は５ｐｐｍ以上であり、より好ましくは５．５ｐｐｍ以上、６ｐｐｍ以上、６．５ｐｐｍ以上、７ｐｐｍ以

上、又は７．５ｐｐｍ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば、３０ｐｐｍ以下、２５ｐｐｍ以下、２０ｐｐｍ以下、又は１５ｐｐｍ以下である。

[0035] また、本発明の飲食品におけるジヒドロカルコン類の含有量は、例えば０．０１ｐｐｍ～０．１ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．１５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．２ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．２５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．３ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．０１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．１５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．２ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．２５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．３ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～９

ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．２ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．２５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．３ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．１５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．２５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．３ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．２ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．３ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．４

5ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．２５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．３５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．３ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．４ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．３５ｐ

ｐｍ～５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．３５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．４５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．４ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．４５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．５５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．５ｐ

ｐｍ～２ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．６ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．５５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．６５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．６ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．７ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～９ｐｐｍ

、０．６５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．６５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～０．７５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．７ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～０．８ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、
０．７５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．７５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～０．８５ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．８ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～０．９ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．

８５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．８５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～０．９５ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．９ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～１ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～２ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～３ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～４ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～５ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～８ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、０．９５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３ｐｐｍ、１ｐｐｍ～４ｐｐｍ、１ｐｐｍ～５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～６ｐｐｍ、１ｐｐｍ～７ｐｐｍ、１ｐｐｍ～８ｐｐｍ、１ｐｐｍ～９ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、１ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２ｐｐｍ～３ｐｐｍ、２ｐｐｍ～４ｐｐｍ、２ｐｐｍ～５ｐｐｍ、２ｐｐｍ～６ｐｐｍ、２ｐｐｍ～７ｐｐｍ、２ｐｐｍ～８ｐｐｍ、２ｐｐｍ～９ｐｐｍ、２ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、２ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、２ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、２ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、２ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、３ｐｐｍ～４ｐｐｍ、３ｐｐｍ～５ｐｐｍ、３ｐｐｍ～６ｐｐｍ、３ｐｐｍ～７ｐｐｍ、３ｐｐｍ～８ｐｐｍ、３ｐｐｍ～９ｐｐｍ、３ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、３ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、３ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、３ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、３ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、４ｐｐｍ～５ｐｐｍ、４ｐｐｍ～６ｐｐｍ、４ｐｐｍ～７ｐｐｍ、４ｐｐｍ～８ｐｐｍ、４ｐｐｍ～９ｐｐｍ、４ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、４ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、４ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、４ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、４ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～６ｐｐｍ、５ｐｐｍ～７ｐｐｍ、５ｐｐｍ～８ｐｐｍ

、５ｐｐｍ～９ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、６ｐｐｍ～７ｐｐｍ、６ｐｐｍ～８ｐｐｍ、６ｐｐｍ～９ｐｐｍ、６ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、６ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、６ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、６ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、６ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、７ｐｐｍ～８ｐｐｍ、７ｐｐｍ～９ｐｐｍ、７ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、７ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、７ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、７ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、７ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、８ｐｐｍ～９ｐｐｍ、８ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、８ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、８ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、８ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、８ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、９ｐｐｍ～１０ｐｐｍ、９ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、９ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、９ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、９ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～１５ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、１０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、１５ｐｐｍ～２０ｐｐｍ、１５ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、１５ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～２５ｐｐｍ、２０ｐｐｍ～３０ｐｐｍ、２５ｐｐｍ～３０ｐｐｍである。本発明の飲食品におけるジヒドロカルコン類の含有量は、ＨＰＬＣなどを利用して測定することができる。

[0036] ジヒドロカルコン類の含有量に関しては、ジヒドロカルコン類の含有量をＹ（単位：ｐｐｍ）、ミネラルの含有量をＸ（単位：ｍＭ）としたとき、Ｙが、５５－（４．５×Ｘ）以下であることが好ましい。

[0037] （リン脂質）

本発明の飲食品は、リン脂質を含有してもよい。リン脂質は、リン原子をリン酸エステルの形で構造中に有する両親媒性の脂質である。リン脂質は、グリセリンを骨格とするグリセロリン脂質と、スフィンゴシンを骨格とするスフィンゴリン脂質とを包含する。グリセロリン脂質としては、特に限定されないが、例えば、ホスファチジルコリン、ホスファチジルエタノールアミン、ホスファチジルイノシトール、ホスファチジルセリン、ホスファチジルグリセロール、及びカルジオリピン等が挙げられる。スフィンゴリン脂質としては、特に限定されないが、例えば、スフィンゴミエリン等が挙げられる

。リン脂質は、リゾリン脂質であってもよい。リゾリン脂質としては、特に限定されないが、リゾホスファチジルコリン、リゾホスファチジルエタノールアミン、リゾホスファチジルイノシトール、リゾホスファチジルセリン、及びリゾホスファチジルグリセロール等のリゾグリセロリン脂質、リゾスフィンゴミエリン等のリゾスフィンゴリン脂質が挙げられる。

[0038] リン脂質は天然物から精製したものであっても、人工的に合成したものであってもよい。本発明におけるリン脂質としては、特に限定されないが、例えば、大豆、パーム、ナタネ、ヒマワリ、アブラヤシ、ゴマ、トウモロコシ、ラッカセイ、オリーブ、ワタ、アマ、卵黄、又は乳に由来するリン脂質又はそれらの組み合わせを用いることができる。

[0039] リン脂質として、好ましくはレシチンを用いることができる。レシチンは、グリセロリン脂質の一種であり、リン脂質を含む脂質製品の総称である。本発明では、市場で入手可能なレシチンを好適に用いることができる。本発明で使用可能なレシチンとしては、原料に基づいて、例えば、大豆由来レシチン、パーム由来レシチン、ナタネ由来レシチン、ヒマワリ由来レシチン、又は卵黄由来レシチン等が挙げられるが、特にこれらに限定されるわけではない。

[0040] 本発明の飲食品におけるリン脂質の含有量は、特に限定されないが、例えば０．１μｇ／ｍＬ以上であり、好ましくは１μｇ／ｍＬ以上、２μｇ／ｍＬ以上、又は３μｇ／ｍＬ以上であり、より好ましくは３．１２５μｇ／ｍＬ以上、４μｇ／ｍＬ以上、又は５μｇ／ｍＬ以上である。また、当該含有量は、特に限定されないが、例えば２５０μｇ／ｍＬ以下、２４０μｇ／ｍＬ以下、２３０μｇ／ｍＬ以下、２２０μｇ／ｍＬ以下、２１０μｇ／ｍＬ以下、２００μｇ／ｍＬ以下、１９０μｇ／ｍＬ以下、１８０μｇ／ｍＬ以下、１７０μｇ／ｍＬ以下、１６０μｇ／ｍＬ以下、１５０μｇ／ｍＬ以下、１４０μｇ／ｍＬ以下、１３０μｇ／ｍＬ以下、１２０μｇ／ｍＬ以下、１１０μｇ／ｍＬ以下、又は１００μｇ／ｍＬ以下であり、好ましくは９５μｇ／ｍＬ以下、９０μｇ／ｍＬ以下、８５μｇ／ｍＬ以下、８０μｇ／ｍ

Ｌ以下、７５μｇ／ｍＬ以下、７０μｇ／ｍＬ以下、６５μｇ／ｍＬ以下、５０μｇ／ｍＬ以下、４５μｇ／ｍＬ以下、４０μｇ／ｍＬ以下、３５μｇ／ｍＬ以下、３０μｇ／ｍＬ以下、２５μｇ／ｍＬ以下、又は２０μｇ／ｍＬ以下であり、より好ましくは１５μｇ／ｍＬ、又は１３．５μｇ／ｍＬ以下である。

[0041] また、本発明の飲食品におけるリン脂質の含有量は、例えば０．１μｇ／ｍＬ～１μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１．５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～２μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～３μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～３．１２５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、０．１μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１．５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～２μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～３μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～３．１２５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～

９μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～２μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～３μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～３．１２５μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１．５μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～３μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～３．１２５μｇ／ｍ

Ｌ、２μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、２μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～３．１２５μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、３μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～４μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ

～５μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、３．１２５μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～５μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、４μ

ｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、４μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～６μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、５μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～６．２５μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、６μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～７μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、６

．２５μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、６．２５μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～８μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、
７μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、７μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～９μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、８μ

ｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、８μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、９μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１１μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１１μｇ／ｍＬ～１２μｇ／ｍＬ、１１μｇ／ｍＬ～１２．５μｇ／ｍＬ、１１μｇ／ｍＬ～１３μｇ／ｍＬ、１１μｇ／ｍＬ～１４μ

g／mL、１１μg／mL～１５μg／mL、１１μg／mL～１６μg／mL、１１μg／mL～１７μg／mL、１１μg／mL～１８μg／mL、１１μg／mL～１９μg／mL、１１μg／mL～２０μg／mL、１１μg／mL～３０μg／mL、１１μg／mL～４０μg／mL、１１μg／mL～５０μg／mL、１１μg／mL～６０μg／mL、１１μg／mL～７０μg／mL、１１μg／mL～８０μg／mL、１１μg／mL～９０μg／mL、１１μg／mL～１００μg／mL、１１μg／mL～１５０μg／mL、１１μg／mL～２００μg／mL、１１μg／mL～２５０μg／mL、１２μg／mL～１２．５μg／mL、１２μg／mL～１３μg／mL、１２μg／mL～１４μg／mL、１２μg／mL～１５μg／mL、１２μg／mL～１６μg／mL、１２μg／mL～１７μg／mL、１２μg／mL～１８μg／mL、１２μg／mL～１９μg／mL、１２μg／mL～２０μg／mL、１２μg／mL～３０μg／mL、１２μg／mL～４０μg／mL、１２μg／mL～５０μg／mL、１２μg／mL～６０μg／mL、１２μg／mL～７０μg／mL、１２μg／mL～８０μg／mL、１２μg／mL～９０μg／mL、１２μg／mL～１００μg／mL、１２μg／mL～１５０μg／mL、１２μg／mL～２００μg／mL、１２μg／mL～２５０μg／mL、１２．５μg／mL～１３μg／mL、１２．５μg／mL～１４μg／mL、１２．５μg／mL～１５μg／mL、１２．５μg／mL～１６μg／mL、１２．５μg／mL～１７μg／mL、１２．５μg／mL～１８μg／mL、１２．５μg／mL～１９μg／mL、１２．５μg／mL～２０μg／mL、１２．５μg／mL～３０μg／mL、１２．５μg／mL～４０μg／mL、１２．５μg／mL～５０μg／mL、１２．５μg／mL～６０μg／mL、１２．５μg／mL～７０μg／mL、１２．５μg／mL～８０μg／mL、１２．５μg／mL～９０μg／mL、１２．５μg／mL～１００μg／mL、１２．５μg／mL～１５０μg／mL、１２．５μg／mL～２００μg／mL、１２．５μg／mL～２５０μg／mL

、１３μｇ／ｍＬ～１４μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１３μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１５μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１４μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１６μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１５μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～１７μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～１８μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～１９μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～２０μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～３０μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～４０μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、１６μｇ／ｍＬ～６０μ

g／mL、16μg／mL～70μg／mL、16μg／mL～80μg／mL、16μg／mL～90μg／mL、16μg／mL～100μg／mL、16μg／mL～150μg／mL、16μg／mL～200μg／mL、16μg／mL～250μg／mL、17μg／mL～18μg／mL、17μg／mL～19μg／mL、17μg／mL～20μg／mL、17μg／mL～30μg／mL、17μg／mL～40μg／mL、17μg／mL～50μg／mL、17μg／mL～60μg／mL、17μg／mL～70μg／mL、17μg／mL～80μg／mL、17μg／mL～90μg／mL、17μg／mL～100μg／mL、17μg／mL～150μg／mL、17μg／mL～200μg／mL、17μg／mL～250μg／mL、18μg／mL～19μg／mL、18μg／mL～20μg／mL、18μg／mL～30μg／mL、18μg／mL～40μg／mL、18μg／mL～50μg／mL、18μg／mL～60μg／mL、18μg／mL～70μg／mL、18μg／mL～80μg／mL、18μg／mL～90μg／mL、18μg／mL～100μg／mL、18μg／mL～150μg／mL、18μg／mL～200μg／mL、18μg／mL～250μg／mL、19μg／mL～20μg／mL、19μg／mL～30μg／mL、19μg／mL～40μg／mL、19μg／mL～50μg／mL、19μg／mL～60μg／mL、19μg／mL～70μg／mL、19μg／mL～80μg／mL、19μg／mL～90μg／mL、19μg／mL～100μg／mL、19μg／mL～150μg／mL、19μg／mL～200μg／mL、19μg／mL～250μg／mL、20μg／mL～30μg／mL、20μg／mL～40μg／mL、20μg／mL～50μg／mL、20μg／mL～60μg／mL、20μg／mL～70μg／mL、20μg／mL～80μg／mL、20μg／mL～90μg／mL、20μg／mL～100μg／mL、20μg／mL～150μg／mL、20μg／mL～200μg／mL、20μg／mL～250μg／mL、30μg／mL～40μg／mL

、３０μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、３０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～５０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、４０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～６０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、５０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～７０μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、６０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～８０μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、７０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、８０μｇ／ｍＬ～９０μｇ／ｍＬ、８０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、８０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、８０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、８０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、９０μｇ／ｍＬ～１００μｇ／ｍＬ、９０μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、９０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、９０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１００μｇ／ｍＬ～１５０μｇ／ｍＬ、１００μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、１００μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、１５０μｇ／ｍＬ～２００μｇ／ｍＬ、

１５０μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬ、２００μｇ／ｍＬ～２５０μｇ／ｍＬである。本発明の飲食品におけるリン脂質の含有量は、ＨＰＬＣなどを利

用して測定することができる。

[0042] （その他原料）

本発明の飲食品には、上記した各種成分に加えて、通常の飲食品に用いられる添加剤、例えば、酸化防止剤、乳化剤、保存量、ｐＨ調整剤、香料、調味料、甘味料、酸味料、品質安定剤等を単独、或いは併用して添加することができる。

[0043] （飲食品）

本発明の飲食品は、飲料であってもよい。飲料は、清涼飲料であれば特に限定されない。例えば、コーヒー飲料、茶飲料（緑茶飲料、烏龍茶飲料、紅茶飲料等）、果汁系飲料、野菜系飲料、フレーバーウォーター、炭酸飲料、又は粉末飲料などいずれであってもよい。ここで、粉末飲料とは、水等を加え、清涼飲料として飲用に供することを目的とする粉末又は顆粒状の食品をいう。粉末飲料としては、例えば、粉末ジュース、インスタントジュース、インスタントコーヒー、インスタント紅茶、及び粉末ココア等が挙げられるが、これらに限定されない。

[0044] （容器詰め飲料）

本発明の飲食品が飲料である場合、当該飲料は、加熱殺菌され、容器に詰められた状態の容器詰飲料とすることができる。加熱殺菌の手段は特に限定されないが、例えばＵＨＴ殺菌及びレトルト殺菌等、公知のいずれの手段も用いることができる。飲料を充填する容器は、特に限定されないが、例えば、ＰＥＴボトル、アルミ缶、スチール缶、紙パック、チルドカップ、瓶などを用いることができる。手軽ないし利便性の側面からみれば、軽量で持ち運びが容易であり、かつ再栓が可能である容器、例えば、ＰＥＴボトルのような容器が好ましい。

[0045] （製造方法）

ある態様では、本発明は飲食品の製造方法である。より具体的には、本発明の一態様は、甘味料を含有する飲食品の製造方法であって、

飲食品中のジヒドロカルコン類の含有量を３０ｐｐｍ以下に調整する工程、

及び

飲食品中のミネラルの含有量を３０ｍＭ以下に調整する工程

を含む、上記製造方法である。

[0046] 本発明の飲食品は、甘味料、ジヒドロカルコン類、及びミネラル以外の上述した各種成分を適宜配合したり、飲食品中のその含有量を調整したりすることによって製造されてもよい。すなわち、本発明の製造方法は、上述した成分を配合する工程や、飲食品中の当該成分の含有量を調整する工程を含むことができる。本発明の製造方法では、上記の各工程をどの順序で行ってもよく、最終的に得られた飲食品における含有量などが所要の範囲にあればよい。なお、本発明の飲食品の製造における飲食品中の成分の種類やその含有量等の各種要素については、本発明の飲食品に関して上記した通りであるか、それらから自明である。

[0047] また、本発明の飲食品が飲料である場合、当該飲料の製造方法においては、必要に応じて、飲料を加熱殺菌する工程、及び飲料を容器詰めする工程が含まれてもよい。加熱殺菌を行う条件は上記に説明した通りであるが、特に限定されるわけではない。

実施例

[0048] 以下、実験例を示して本発明の詳細を具体的に説明するが、本発明はこれに限定されるものではない。

[0049] ＜実験例１＞

甘味料としてショ糖を用い、ジヒドロカルコン類及びミネラルが甘味に及ぼす影響を調べた。ジヒドロカルコン類としてフロレチン、及びミネラルとしてナトリウムを用いた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0050] 各種飲料サンプルについて官能評価を行った。官能評価は、４名の専門パネラーにより、甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、甘味の満足感、甘味の後引き、苦味の強度、及び塩味の強度に関して行った。

[0051] 甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、甘味の満足感につい

ては、甘味度が２～１２の範囲で０．５ずつ異なるショ糖溶液（具体的には、甘味度２、２．５、３、３．５、４、４．５、５、５．５、６、６．５、７、７．５、８、８．５、９、９．５、１０、１０．５、１１、１１．５、及び１２のショ糖溶液）を事前に準備し、これらのショ糖溶液を比較対照として、飲料サンプルの甘味の各種項目がいずれのショ糖溶液と同等になるかを２～１２の間において０．５刻みのスコアで点数付けを行った。

[0052] また、甘味の後引き、苦味の強度、及び塩味の強度については、以下の基準に従って０～５の６段階のスコアで点数付けを行った。

５：とても強く感じる

４：強く感じる

３：意識せずとも感じる

２：意識すると感じる

１：ほとんど感じない

０：全く感じない（４．５重量％のショ糖水溶液と同等）

[0053] いずれの項目も、評価結果については、パネラーが採点したスコアの平均値とした。なお、甘味の満足感は、甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、甘味の後引き、苦味の強度、及び塩味を総合的に判断し、ショ糖らしい優れた甘味が感じられるかどうかを評価した。

[0054] [表1-1]

		サンプルNo							
		1-1	1-2	1-3	1-4	1-5	1-6	1-7	1-8
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
アセスルファムK	[ppm]	-	7.5	15	30	-	7.5	15	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	-	-	-	545.4	545.4	545.4	545.4
ナトリウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	57.5	57.5	57.5	57.5
	[mM]	-	-	-	-	2.5	2.5	2.5	2.5
甘味の「強度」		4.6	4.6	4.9	5.2	4.8	5.2	5.6	5.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		4.6	4.5	4.8	5.1	4.8	5.0	5.3	5.4
甘味の「厚み」		4.5	4.6	5.0	5.5	4.9	5.5	5.6	5.9
甘味の「満足度」		4.8	4.5	5.0	5.4	4.8	5.3	5.6	5.9
甘味の「後引き」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.5
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.5
塩味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.5	0.8

[0055] [表1-2]

		サンプルNo.							
		1-9	1-10	1-11	1-12	1-13	1-14	1-15	1-16
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	-	7.5	15	30	-	7.5	15	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	1093	1093	1093	1093	1636	1636	1636	1636
ナトリウム相当量	[ppm]	115	115	115	115	172.5	172.5	172.5	172.5
	[mM]	5	5	5	5	7.5	7.5	7.5	7.5
甘味の「強度」		4.9	5.5	5.8	6.2	5.4	5.8	5.9	6.9
甘味の「立ち上がりの速さ」		4.9	5.3	5.5	5.8	5.3	5.5	5.8	5.9
甘味の「厚み」		5.0	5.4	5.8	6.0	5.6	6.0	6.1	6.1
甘味の「満足度」		4.9	5.4	5.8	5.9	5.3	5.7	5.8	5.9
甘味の「後引き」		0.3	0.3	0.5	1.0	0.5	0.5	0.8	1.3
苦味の「強度」		0.3	0.3	0.8	1.3	0.0	0.3	0.5	0.8
塩味の「強度」		0.8	0.8	0.8	0.8	1.5	1.5	1.5	1.5

[0056] [表1-3]

		サンプルNo.			
		1-17	1-18	1-19	1-20
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	-	7.5	15	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	2181.4	2181.4	2181.4	2181.4
ナトリウム相当量	[ppm]	230	230	230	230
	[mM]	10	10	10	10
甘味の「強度」		5.2	5.6	5.8	6.0
甘味の「立ち上がりの速さ」		5.2	5.6	5.6	5.8
甘味の「厚み」		5.3	5.8	5.8	5.9
甘味の「満足度」		5.2	5.5	5.6	5.7
甘味の「後引き」		1.0	1.3	1.3	1.3
苦味の「強度」		0.3	0.8	1.0	1.0
塩味の「強度」		1.8	2.3	2.3	2.3

[0057] 結果は上記の通りであり、所定量のフロレチン及びナトリウムにより、ショ糖の甘味が増強されることが確認された。

[0058] ＜実験例２＞

甘味料としてレバウジオシドＡ（ＲｅｂＡ）、レバウジオシドＤ（ＲｅｂＤ）、及びレバウジオシドＭ（ＲｅｂＭ）を用い、実験例１と同様に、ジヒ

ドロカルコン類及びミネラルが甘味に及ぼす影響を調べた。ジヒドロカルコン類としてフロレチン、及びミネラルとしてナトリウムを用いた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0059] 各種飲料サンプルについて、４名の専門パネラーにより官能評価を行った。官能評価は、実験例１と同様の方法及び基準にて行った。

[0060] [表2]

		サンプルNo.											
		2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6	2-7	2-8	2-9	2-10	2-11	2-12
RebA	[ppm]	250	250	250	250	-	-	-	-	-	-	-	-
RebD	[ppm]	-	-	-	-	200	200	200	200	-	-	-	-
RebM	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	250	250	250	250
フロレチン	[ppm]	-	90	135	270	-	90	135	270	-	90	135	270
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	1090.7	1635.1	2180.4	-	1090.7	1635.1	2180.4	-	1090.7	1635.3	2181.4
ナトリウム換算量	[mM]	-	115	172.5	230	-	115	172.5	230	-	115	172.5	230
	[mM]	-	5	7.5	10	-	5	7.5	10	-	5	7.5	10
甘味の「強度」		4.3	4.6	4.8	4.6	3.9	4.6	4.8	4.8	3.6	4.8	4.8	4.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		3.8	4.3	4.3	4.5	3.6	4.4	4.4	4.6	3.8	4.5	4.6	4.8
甘味の「厚み」		3.8	4.6	4.8	4.8	3.9	4.4	4.4	4.6	3.8	4.8	4.8	4.9
甘味の「持続度」		3.6	4.5	4.1	4.4	3.9	4.5	4.5	4.5	3.5	4.9	4.3	4.8
甘味の「後引き」		3.3	3.9	4.0	3.8	3.0	3.5	3.3	0.8	3.3	3.6	1.0	0.8
苦味の「強度」		2.8	1.5	1.5	1.9	0.5	0.2	0.5	0.5	0.5	0.8	0.8	0.8
渋味の「強度」		0.8	0.8	0.8	1.0	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8

[0061] 結果は上記の通りであり、所定量のフロレチン及びナトリウムにより、レバウジオシドＡ（ＲｅｂＡ）、レバウジオシドＤ（ＲｅｂＤ）、及びレバウジオシドＭ（ＲｅｂＭ）の甘味の味質が改善されることが確認された。

[0062] ＜実験例３＞

甘味料として、ショ糖以外の低甘味度甘味料と、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭ以外の高甘味度甘味料について、ジヒドロカルコン類及びミネラルが甘味に及ぼす影響を調べた。ジヒドロカルコン類としてフロレチン、及びミネラルとしてナトリウムを用いた。低甘味度甘味料としては、ぶどう糖、エリスリトール、及びアルロースを使用し、高甘味度甘味料としては、スクラロース及びアセスルファムＫを使用した。具

体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0063] 各種飲料サンプルについて官能評価を行った。官能評価は、３名の専門パネラーにより、甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、甘味の満足感、甘味の後引き、苦味の強度、及び塩味の強度に関して行った。

[0064] 甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、及び甘味の満足感については、実験例１と同様の方法及び基準にて行った。また、甘味の後引き、苦味の強度、及び塩味の強度については、以下の基準に従って０～５の６段階のスコアで点数付けを行った。

５：とても強く感じる

４：強く感じる

３：意識せずとも感じる

２：意識すると感じる

１：ほとんど感じない

０：全く感じない（９．０重量％のショ糖水溶液と同等）

[0065] [表3-1]

		サンプルNo.											
		3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	3-7	3-8	3-9	3-10	3-11	3-12
ぶどう糖	[重量%]	15	15	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-
エリスリトール	[重量%]	-	-	-	-	11.25	11.25	11.25	11.25	-	-	-	-
アルロース	[重量%]	-	-	-	-	-	-	-	-	12.86	12.86	12.86	12.86
フロレチン	[ppm]	-	30	15	7.5	-	30	15	7.5	-	30	15	7.5
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	1090.7	1636.1	2181.4	-	1090.7	1636.1	2181.4	-	1090.7	1636.1	2181.4
ナトリウム総量	[ppm]	-	115	172.5	230	-	115	172.5	230	-	115	172.5	230
	[mM]	-	5	7.5	10	-	5	7.5	10	-	5	7.5	10
甘味の「強度」		8.2	8.7	8.8	8.9	7.3	8.0	8.3	8.3	7.7	8.5	8.7	8.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		8.3	8.7	8.7	8.9	7.5	8.2	8.2	8.4	7.8	8.7	8.7	8.8
甘味の「厚み」		7.8	8.5	8.7	8.9	7.5	8.2	8.3	8.4	7.8	8.7	8.7	8.9
甘味の「満足度」		7.8	8.5	8.7	8.9	7.5	8.2	8.2	8.3	7.7	8.5	8.7	8.8
甘味の「後引き」		0.3	0.3	0.7	0.7	0.3	0.3	0.3	0.3	0.7	0.0	0.0	0.0
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	1.7	1.0	0.7	0.7	0.3	0.0	0.0	0.0
塩味の「強度」		0.0	0.3	0.3	1.3	0.3	0.3	0.7	0.7	0.0	0.3	0.2	0.7

[0066] [表3-2]

		サンプルNo.							
		3-13	3-14	3-15	3-16	3-17	3-18	3-19	3-20
スクラロース	[重量%]	0.015	0.015	0.015	0.015	-	-	-	-
アセスルファムK	[重量%]	-	-	-	-	0.045	0.045	0.045	0.045
フロレチン	[ppm]	-	30	15	7.5	-	30	15	7.5
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	1090.7	1636.1	2181.4	-	1090.7	1636.1	2181.4
ナトリウム相当量	[ppm]	-	115	172.5	230	-	115	172.5	230
	[mM]	-	5	7.5	10	-	5	7.5	10
甘味の「強度」		7.3	7.8	7.8	8.0	7.0	7.5	7.7	7.7
甘味の「立ち上がりの速さ」		7.0	7.8	8.0	7.8	7.2	7.7	7.7	7.7
甘味の「厚み」		7.3	7.8	7.8	7.8	7.2	7.5	7.7	7.7
甘味の「満足度」		7.0	7.8	7.7	7.8	7.0	7.3	7.3	7.3
甘味の「後引き」		1.3	0.7	1.3	0.7	1.0	1.0	0.7	0.3
苦味の「強度」		1.0	0.0	0.7	0.7	4.0	3.0	2.7	2.3
塩味の「強度」		0.0	0.0	0.7	1.3	1.0	0.7	1.0	1.3

[0067] 結果は上記の通りであり、ショ糖以外の甘味料を使用した場合には、低甘味度甘味料又は高甘味度甘味料のいずれであっても、所定量のフロレチン及びナトリウムによって甘味の味質が改善されることが確認された。

[0068] ＜実験例４＞

低甘味度甘味料として、ぶどう糖、エリスリトール、及びアルロースを用い、高甘味度甘味料として、スクラロース、アセスルファムＫ、及びレバウジオシドＤ（ＲｅｂＤ）を用い、それぞれショ糖と組み合わせて、甘味の変化を調べた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0069] 各種飲料サンプルについて、３名の専門パネラーにより官能評価を行った。官能評価は、実験例３と同様の方法及び基準にて行った。

[0070]

[表4-1]

		サンプルNo.											
		4-1	4-2	4-3	4-4	4-5	4-6	4-7	4-8	4-9	4-10	4-11	4-12
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
ぶどう糖	[重量%]	7.5	7.5	7.5	7.5	-	-	-	-	-	-	-	-
エリスリトール	[重量%]	-	-	-	-	5.625	5.625	5.625	5.625	-	-	-	-
アルロース	[重量%]	-	-	-	-	-	-	-	-	6.429	6.429	6.429	6.429
クロレチン	[ppm]	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	-	1090.7	1090.7	-	-	1090.7	1090.7	-	-	1090.7	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	-	-	115	115	-	-	115	115	-	-	115	115
	[mM]	-	-	5	5	-	-	5	5	-	-	5	5
パーム由来レシチン	[ug/mL]	-	-	6.25	6.25	-	-	6.25	6.25	-	-	6.25	6.25
旨味の「強度」		9.2	9.7	10.0	11.2	8.8	8.5	9.7	10.2	8.8	9.7	9.5	10.7
甘味の「立ち上がりの速さ」		9.0	9.2	9.7	10.2	8.5	8.8	9.2	9.8	8.7	9.0	9.3	10.5
甘味の「厚み」		9.0	9.5	10.0	11.2	8.5	9.3	9.3	10.2	8.7	9.2	9.3	10.5
甘味の「満足度」		9.0	9.3	10.0	11.0	8.7	9.3	9.3	10.2	8.7	9.3	9.3	10.5
甘味の「後引き」		0.3	0.3	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	1.0	0.7	0.3
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
酸味の「強度」		0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0.3	0.0	0.3	0.7	0.3

[0071] [表4-2]

		サンプルNo.											
		4-13	4-14	4-15	4-16	4-17	4-18	4-19	4-20	4-21	4-22	4-23	4-24
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
スクラロース	[重量%]	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	-	-	-	-	-	-	-	-
アセスルファムK	[重量%]	-	-	-	-	0.0225	0.0225	0.0225	0.0225	-	-	-	-
PebD	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	200	200	200	200
クロレチン	[ppm]	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30	-	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	-	1090.7	1090.7	-	-	1090.7	1090.7	-	-	1090.7	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	-	-	115	115	-	-	115	115	-	-	115	115
	[mM]	-	-	5	5	-	-	5	5	-	-	5	5
パーム由来レシチン	[ug/mL]	-	-	6.25	6.25	-	-	6.25	6.25	-	-	6.25	6.25
甘味の「強度」		8.2	9.0	9.2	10.0	8.5	9.2	8.2	10.0	10.0	10.2	10.8	11.0
甘味の「立ち上がりの速さ」		8.7	8.8	9.5	9.8	8.3	8.5	8.8	9.2	9.7	9.8	10.2	10.5
甘味の「厚み」		8.3	8.8	9.2	9.7	8.2	8.8	9.0	10.0	10.0	10.3	10.0	11.0
甘味の「満足度」		8.3	8.7	9.2	10.0	8.2	8.8	8.7	9.7	9.8	10.2	10.3	10.8
甘味の「後引き」		1.0	0.7	0.2	1.0	0.7	0.7	0.3	0.0	1.3	1.0	0.3	0.0
苦味の「強度」		1.0	0.0	0.0	0.3	2.3	2.0	2.0	0.7	1.7	1.0	0.0	0.0
酸味の「強度」		0.7	0.0	1.0	0.7	0.3	0.3	1.0	0.2	0.7	0.3	1.0	0.3

[0072] 結果は上記の通りであり、低甘味度甘味料として、ぶどう糖、エリスリトール、及びアルロースを用い、高甘味度甘味料スクラロース、アセスルファ

ムK、及びレバウジオシドD（ＲｅｂD）を用い、それぞれショ糖と組み合わせた場合でも、所定量のフロレチン、ナトリウム、及びレシチンによって、甘味の味質が改善されることが確認された。

[0073] ＜実験例５＞

甘味料として、ショ糖と低甘味度甘味料（スクラロース）との組み合わせ、及びショ糖と高甘味度甘味料（レバウジオシドD（ＲｅｂD））との組み合わせを用いて、ジヒドロカルコン類、ミネラル、及びレシチンによる甘味改善作用を調べた。ジヒドロカルコン類としてフロレチンを用い、ミネラルとしてナトリウムを用いた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0074] 各種飲料サンプルについて、３名の専門パネラーにより官能評価を行った。官能評価は、実験例３と同様の方法及び基準にて行った。

[0075] [表5-1]

		サンプルNo.								
		5-1	5-2	5-3	5-4	5-5	5-6	5-7	5-8	5-9
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
スクラロース	[重量%]	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075	0.0075
フロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	115	115	115	115	115	115	115	115	115
	[mM]	5	5	5	5	5	5	5	5	5
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	3.125	12.5	-	-	-	-	-	-
大豆由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	3.125	6.25	12.5	-	-	-
なたね由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	-	-	-	3.125	6.25	12.5
甘味の「強度」		9.0	10.0	10.0	9.7	9.8	10.2	9.3	9.5	9.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		9.2	9.8	10.0	9.7	9.7	10.0	9.7	9.8	10.0
甘味の「厚み」		9.5	10.0	10.5	10.2	10.3	10.5	10.0	10.2	10.5
甘味の「満足度」		9.0	10.0	10.3	9.3	9.8	9.7	9.3	9.5	10.0
甘味の「後引き」		1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.3
苦味の「強度」		0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
渋味の「強度」		0.3	0.0	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	0.7	1.0

[0076]

[表5-2]

		サンプルNo.								
		5-10	5-11	5-12	5-13	5-14	5-15	5-16	5-17	5-18
シュガー	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
RebD	[ppm]	200	200	200	200	200	200	200	200	200
フロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	115	115	115	115	115	115	115	115	115
	[mM]	5	5	5	5	5	5	5	5	5
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	3.125	12.5	-	-	-	-	-	-
大豆由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	3.125	6.25	12.5	-	-	-
なたね由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	-	-	-	3.125	6.25	12.5
甘味の「強度」		10.3	10.8	11.7	11.2	11.5	11.7	10.7	11.0	11.0
甘味の「立ち上がりの速さ」		10.0	10.5	11.3	10.3	10.8	11.0	10.7	10.8	11.3
甘味の「厚み」		10.0	11.0	11.5	10.8	11.3	11.5	10.7	11.2	11.3
甘味の「満足度」		10.0	10.7	11.5	10.0	10.3	10.6	10.3	10.7	10.8
甘味の「後引き」		1.0	1.0	1.0	0.7	1.0	1.0	0.7	1.0	1.0
苦味の「強度」		0.7	0.0	0.0	0.3	0.3	0.3	0.0	0.3	0.3
塩味の「強度」		0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	0.7	1.0

[0077] 結果は上記の通りであり、所定量のフロレチン及びナトリウムにレシチンを追加することによって、甘味の味質がさらに改善されることが確認された。

[0078] ＜実験例６＞

ナトリウムに関してグルコン酸塩以外の塩を用いた場合、及びナトリウム以外のミネラルを用いた場合にも同様の効果が得られるかどうかを調べた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0079] 各種飲料サンプルについて、４名の専門パネラーにより官能評価を行った。官能評価は、実験例１と同様の方法及び基準にて行った。

[0080]

[表6]

		サンプルNo.							
		6-1	6-2	6-3	6-4	6-5	6-6	6-7	6-8
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30
塩化ナトリウム	[ppm]	292.2	-	-	-	292.2	-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	115	-	-	-	115	-	-	-
	[mM]	5	-	-	-	5	-	-	-
塩化カリウム	[ppm]	-	372.75	-	-	-	372.75	-	-
カリウム相当量	[ppm]	-	195	-	-	-	195	-	-
	[mM]	-	5	-	-	-	5	-	-
塩化カルシウム	[ppm]	-	-	-	554.9	-	-	-	554.9
カルシウム相当量	[ppm]	-	-	-	200	-	-	-	200
	[mM]	-	-	-	5	-	-	-	5
塩化マグネシウム	[ppm]	-	-	476.1	-	-	-	476.1	-
マグネシウム相当量	[ppm]	-	-	121.55	-	-	-	121.55	-
	[mM]	-	-	5	-	-	-	5	-
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	-	6.25	6.25	6.25	6.25
甘味の「強度」		5.8	5.6	5.6	5.6	6.1	6.0	5.9	5.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		5.5	5.5	5.5	5.1	5.9	5.8	5.8	5.6
甘味の「厚み」		5.9	4.6	6.0	5.5	6.3	6.3	6.3	5.1
甘味の「満足度」		6.0	5.6	5.8	5.5	6.1	6.1	6.1	5.8
甘味の「後引き」		0.0	0.3	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.8
雑味の「強度」		0.0	1.0	1.0	1.0	0.3	0.3	0.5	1.0
渋味の「強度」		0.0	1.0	0.3	0.3	1.0	1.0	0.0	0.5

[0081] 結果は上記の通りであり、ナトリウムに関してグルコン酸塩以外の塩を用いた場合、及びナトリウム以外のミネラルを用いた場合にも、同様に甘味の味質が改善する効果が得られることが確認された。

[0082] ＜実験例７＞

各種ミネラルについて、レシチンを併用した場合の効果を調べた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0083] 各種飲料サンプルについて、４名の専門パネラーにより官能評価を行った。官能評価は、実験例１と同様の方法及び基準にて行った。

[0084]

[表7-1]

		サンプルNo.													
		7-1	7-2	7-3	7-4	7-5	7-6	7-7	7-8	7-9	7-10	7-11	7-12	7-13	7-14
シュ糖	[質量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	-	-	-	4382.8	6544.2	-	-	-	-	-	-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	450	690	-	-	-	-	-	-	-	-
	[mM]	-	-	-	-	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-
アスコルビン酸ナトリウム	[ppm]	495.28	1981.1	3962.2	5943.3	-	-	-	-	-	-		-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	57.5	230	460	690	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	[mM]	2.5	10	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グルコン酸カリウム	[ppm]	-	-	-	-	-	-	585.75	2343	4689	7029	-	-	-	-
カリウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	-	-	97.5	390	780	1170	-	-	-	-
	[mM]	-	-	-	-	-	-	2.5	10	20	30	-	-	-	-
グルコン酸カルシウム	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1075.9	4303.7	8607.5	12911
カルシウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	400	800	1200
	[mM]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5	10	20	30
甘味の「強度」		4.8	4.9	5.1	5.0	5.4	5.2	4.8	5.0	5.1	5.3	4.9	5.0	5.1	5.3
甘味の「立ち上がりの速さ」		4.6	4.6	4.9	4.8	5.1	5.1	4.8	4.9	5.0	5.6	4.8	4.6	4.8	4.8
甘味の「厚み」		5.0	5.0	5.4	5.4	5.4	5.6	5.5	5.3	5.6	5.8	4.8	4.8	5.1	5.4
甘味の「強度変」		4.8	4.9	5.0	4.8	5.3	5.3	4.9	4.9	5.3	5.3	4.9	4.8	4.9	4.5
甘味の「後引き」		0.3	0.3	0.9	0.9	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.3	0.5
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.8	1.0	1.5	0.3	0.5	1.3	1.8
酸味の「強度」		0.0	0.5	1.0	2.5	1.0	2.0	0.3	0.3	1.0	1.8	0.3	1.0	1.8	2.3

[0085]

[表7-2]

		サンプルNo.													
		7-15	7-16	7-17	7-18	7-19	7-20	7-21	7-22	7-23	7-24	7-25	7-26	7-27	7-28
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	-	-	-	4362.8	8544.2	-	-	-	-	-	-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	460	890	-	-	-	-	-	-	-	-
	[mM]	-	-	-	-	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-
アスコルビン酸ナトリウム	[ppm]	466.28	1981.1	3962.2	5943.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	57.5	230	480	690	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	[mM]	2.5	10	20	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
グルコン酸カリウム	[ppm]	-	-	-	-	-	-	585.75	2343	4686	7029	-	-	-	-
カリウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	-	-	97.5	390	780	1170	-	-	-	-
	[mM]	-	-	-	-	-	-	2.5	10	20	30	-	-	-	-
グルコン酸カルシウム	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1075.9	4303.7	8607.5	12911
カルシウム相当量	[ppm]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	400	800	1200
	[mM]	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5	10	20	30
ノーム皮膚レシチン	[μg/mL]	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25	6.25
甘味の「強度」		5.1	5.3	5.4	5.4	5.4	5.5	5.1	5.5	5.4	5.5	5.3	5.4	5.6	5.8
甘味の「立ち上がりの速さ」		4.9	5.1	5.1	5.1	5.1	5.1	4.3	5.0	5.0	4.9	4.9	5.0	5.1	5.1
甘味の「厚み」		5.4	5.5	5.8	5.9	5.8	5.9	5.3	5.3	5.5	5.8	5.0	5.4	5.5	5.5
甘味の「持続度」		5.0	5.1	5.4	5.4	5.5	5.4	5.3	5.3	5.4	5.3	5.3	5.4	5.4	5.3
甘味の「後引き」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	0.3	0.3	0.3
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	1.3	1.5	0.3	0.3	0.5	1.0
塩味の「強度」		0.0	0.5	1.0	1.8	1.3	2.0	0.3	0.8	1.3	1.5	0.5	0.8	1.5	2.3

[0086]

[表7-3]

		サンプルNo.							
		7-29	7-30	7-31	7-32	7-33	7-34	7-35	7-36
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
アロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	-	6644.2	-	-	-	6644.2	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	-	690	-	-	-	690	-	-
	[mM]	-	30	-	-	-	30	-	-
アスコルビン酸ナトリウム	[ppm]	5943.3	-	-	-	5943.3	-	-	-
ナトリウム相当量	[ppm]	690	-	-	-	690	-	-	-
	[mM]	30	-	-	-	30	-	-	-
グルコン酸カリウム	[ppm]	-	-	7029	-	-	-	7029	-
カリウム相当量	[ppm]	-	-	1170	-	-	-	1170	-
	[mM]	-	-	30	-	-	-	30	-
グルコン酸カルシウム	[ppm]	-	-	-	12811	-	-	-	12811
カルシウム相当量	[ppm]	-	-	-	1201	-	-	-	1201
	[mM]	-	-	-	30	-	-	-	30
バーム由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	-	6.25	6.25	6.25	6.25
甘味の「強度」		5.1	5.5	5.4	5.3	5.6	5.9	5.5	5.3
甘味の「立ち上がりの速さ」		5.0	5.3	5.1	5.1	5.3	5.1	5.1	5.0
甘味の「厚み」		5.3	5.8	5.6	5.1	5.8	6.0	5.9	5.3
甘味の「満足度」		5.4	5.9	5.5	5.0	5.6	6.1	5.6	5.0
甘味の「後引き」		0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3
香味の「強度」		0.0	0.0	0.5	0.5	0.0	0.0	0.5	0.5
塩味の「強度」		1.3	1.5	0.5	1.8	0.8	1.3	0.5	1.8

[0087] 結果は上記の通りであり、ナトリウム以外のミネラルである場合でも、レシチンを併用することにより甘味の味質がさらに改善されることが確認された。

[0088] ＜実験例８＞

ジヒドロカルコン類としてトリロバチンを使用した場合の効果を調べた。具体的には、最終濃度が下表に示した通りになるように各種成分を水に添加し、飲料サンプルを調製した。

[0089] 各種飲料サンプルについて、３名の専門パネラーにより官能評価を行った

。官能評価は、実験例１と同様の方法及び基準にて行った。

[0090] [表8]

		サンプルNo.					
		8-1	8-2	8-3	8-4	8-5	8-6
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
トリロバチン	[ppm]	7.5	15	30	7.5	15	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	2181.4	1636.05	1090.7	2181.4	1636.05	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	230	172.5	115	230	172.5	115
	[mM]	10	7.5	5	10	7.5	5
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	-	-	6.25	6.25	6.25
甘味の「強度」		4.8	4.8	5.2	5.2	5.3	5.3
甘味の「立ち上がりの速さ」		5.0	5.0	5.2	5.0	5.0	5.2
甘味の「厚み」		5.0	5.2	5.5	5.3	5.5	5.7
甘味の「満足度」		5.0	5.2	5.5	5.5	5.7	5.8
甘味の「後引き」		0.3	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0
苦味の「強度」		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
塩味の「強度」		0.3	0.3	0.3	0.7	1.3	1.3

[0091] 結果は上記の通りであり、ジヒドロカルコン類としてトリロバチンを使用した場合でも、甘味の味質が改善されることが確認された。

[0092] ＜実験例９＞

市販の飲料製品を使用した場合の効果を調べた。市販の飲料製品としては、果汁入り飲料（「サントリー天然水 きりっと果実」）、フレーバーウォーター（「朝摘みオレンジ＆サントリー天然水」）、コーヒー飲料（「クラフトボスブラック」）、緑茶飲料（「伊右衛門」）、紅茶飲料（「クラフトボスティー ノンシュガー 香る無糖紅茶」）、及び炭酸飲料（「THE STRONG 天然水スパークリング」）を用いた。各種飲料製品に対し、下表に示した濃度のショ糖、フロレチン、グルコン酸ナトリウム、及びパーム由来レシチンを添加し、飲料サンプルを調製した。

[0093] 各種飲料サンプルについて官能評価を行った。官能評価は、３名の専門パネラーにより、甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、甘味の厚み、及び甘味の満足感に関して行った。

[0094] 官能評価の各種項目について、以下の基準に従って１～５の５段階のスコアで点数付けを行った。官能評価は、市販の飲料製品それ自体、及び１００

ｍＬあたり４．５ｇのショ糖を加えた市販の飲料製品を、それぞれコントロールとした。具体的には、試料９－１及び９－２は、上記の果汁入り飲料をコントロールとし、試料９－３及び９－４は、上記のフレーバーウォーターをコントロールとした。また、試料９－５及び９－６は、上記のコーヒー飲料にショ糖を加えたものをコントロールとし、試料９－７及び９－８は、上記の緑茶飲料にショ糖を加えたものをコントロールとし、試料９－９及び９－１０は、上記の紅茶飲料にショ糖を加えたものをコントロールとし、試料９－１１及び９－１２は、上記の果汁入り飲料にショ糖を加えたものをコントロールとし、試料９－１３及び９－１４は、上記のフレーバーウォーターにショ糖を加えたものをコントロールとし、試料９－１５及び９－１６は、上記の炭酸飲料にショ糖を加えたものをコントロールとした。

５：コントロールと比較して、非常に強い

４：コントロールと比較して、強い

３：コントロールと比較して、変わらない

２：コントロールと比較して、弱い

１：コントロールと比較して、非常に強い

[0095] いずれの項目も、評価結果については、パネラーが採点したスコアの平均値とした。なお、甘味の満足感は、甘味の強度、甘味の立ち上がりの速さ、及び甘味の厚みを総合的に判断し、ショ糖らしい優れた甘味が感じられるかどうかを評価した。

[0096] [表9-1]

		サンプルNo.							
		果汁入り飲料		フレーバーウォーター		コーヒー		緑茶	
		9-1	9-2	9-3	9-4	9-5	9-6	9-7	9-8
ショ糖	[重量%]	-	-	-	-	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7
ナトリウム総量	[ppm]	115	115	115	115	115	115	115	115
	[mM]	5	5	5	5	5	5	5	5
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	6.25	-	6.25	-	6.25	-	6.25
甘味の「強度」		3.5	4.0	3.5	4.5	4.0	4.3	3.5	4.0
甘味の「立ち上がりの速さ」		3.7	3.7	3.5	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
甘味の「厚み」		3.8	4.0	3.8	4.3	4.0	4.2	3.5	4.0
甘味の「満足度」		3.7	4.0	4.0	4.5	3.8	4.3	3.5	4.2

[0097] [表9-2]

		サンプルNo.							
		紅茶		果汁入り飲料		フレーバーウォーター		炭酸	
		9-9	9-10	9-11	9-12	9-13	9-14	9-15	9-16
ショ糖	[重量%]	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5	4.5
フロレチン	[ppm]	30	30	30	30	30	30	30	30
グルコン酸ナトリウム	[ppm]	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7	1090.7
ナトリウム相当量	[ppm]	115	115	115	115	115	115	115	115
	[mM]	5	5	5	5	5	5	5	5
パーム由来レシチン	[μg/mL]	-	6.25	-	6.25	-	6.25	-	6.25
甘味の「強度」		3.7	3.7	3.7	4.3	3.8	4.2	3.2	3.5
甘味の「立ち上がりの速さ」		3.5	3.7	3.8	3.8	3.5	4.0	3.3	3.3
甘味の「厚み」		3.3	4.0	4.0	4.8	3.8	4.2	3.5	3.7
甘味の「満足度」		2.5	3.2	4.0	4.7	3.7	4.3	3.5	3.7

[0098] 結果は上記の通りであり、様々な飲料の種類において、甘味の味質が改善されることが確認された。

請求の範囲

[請求項1] 甘味料、３０ｐｐｍ以下のジヒドロカルコン類、及び３０ｍＭ以下のミネラルを含有する、飲食品。

[請求項2] ミネラルが、ナトリウム、カリウム、マグネシウム、及びカルシウムからなる群より選択される少なくとも一種である、請求項１に記載の飲食品。

[請求項3] 甘味料が、低甘味度甘味料又は高甘味度甘味料の少なくとも一つである、請求項１に記載の飲食品。

[請求項4] 低甘味度甘味料が、ショ糖、ブドウ糖、果糖、麦芽糖、異性化糖、乳糖、エリスリトール、ソルビトール、キシリトール、マンニトール、マルチトール、ラクチトール、プシコース、アロース、タガトース、キシロース、及びリボースからなる群より選択される少なくとも一種である、請求項３に記載の飲食品。

[請求項5] 高甘味度甘味料が、スクラロース、アセスルファムカリウム、サッカリン、シクラメート、アスパルテーム、ステビオール配糖体、及び羅漢果抽出物からなる群より選択される少なくとも一種である、請求項３に記載の飲食品。

[請求項6] ステビオール配糖体が、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＢ、レバウジオシドＣ、レバウジオシドＤ、レバウジオシドＥ、レバウジオシドＦ、レバウジオシドＩ、レバウジオシドＪ、レバウジオシドＫ、レバウジオシドＭ、レバウジオシドＮ、レバウジオシドＯ、レバウジオシドＱ、レバウジオシドＲ、ズルコシドＡ、ズルコシドＣ、ルブソシド、ステビオール、ステビオールモノシド、ステビオールビオシド、及びステビオシドからなる群より選択される少なくとも一種である、又は、羅漢果抽出物がモグロシドＶ、モグロシドＩＶ、１１－オキソ－モグロシドＶ及びシアメノシドからなる群より選択される少なくとも一種である、請求項５に記載の飲食品。

[請求項7] ステビオール配糖体が、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及

びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種であり、レバウジオシドＡ、レバウジオシドＤ、及びレバウジオシドＭからなる群より選択される少なくとも一種の合計含有量が５００ｐｐｍ以下である、請求項５に記載の飲食品。

[請求項8] 以下の（ａ）～（ｃ）：

（ａ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＤであり、レバウジオシドＤの含有量が４００ｐｐｍ以下である；

（ｂ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＭであり、レバウジオシドＭの含有量が５００ｐｐｍ以下である；

（ｃ）ステビオール配糖体がレバウジオシドＡであり、レバウジオシドＡの含有量が５００ｐｐｍ以下である；

のいずれか一つ以上である、請求項５に記載の飲食品。

[請求項9] ジヒドロカルコン類がフロレチンである、請求項１に記載の飲食品。

[請求項10] ミネラルの含有量が２．５ｍＭ以上である、請求項１に記載の飲食品。

[請求項11] リン脂質をさらに含む、請求項１に記載の飲食品。

[請求項12] リン脂質の含有量が２５０μｇ／ｍＬ以下である、請求項１１に記載の飲食品。

[請求項13] リン脂質の含有量が３．１２５μｇ／ｍＬ以上である、請求項１１に記載の飲食品。

[請求項14] リン脂質が、大豆、パーム、ナタネ、ヒマワリ、アブラヤシ、ゴマ、トウモロコシ、ラッカセイ、オリーブ、ワタ、アマ、卵黄、又は乳に由来するリン脂質又はそれらの組み合わせである、請求項１１に記載の飲食品。

[請求項15] ジヒドロカルコン類の含有量をＹ（単位：ｐｐｍ）、ミネラルの含有量をＸ（単位：ｍＭ）としたとき、Ｙが、５５－（４．５×Ｘ）以下である、請求項１に記載の飲食品。

[請求項16] ミネラルが、ナトリウムである、請求書１に記載の飲食品。

[請求項17] ミネラルが、グルコン酸塩由来である、請求書１に記載の飲食品。

[請求項18] 低甘味度甘味料がショ糖であり、ショ糖の含有量が９重量％以下である、請求項３に記載の飲食品。

[請求項19] 高甘度甘味料がステビオール配糖体である、請求項３に記載の飲食品。

[請求項20] 飲食品が飲料である、請求項１に記載の飲食品。

[請求項21] 飲料の甘味度が０．５～１２．５である、請求項２０に記載の飲食品。

[請求項22] 飲料が、コーヒー飲料、茶飲料、果汁系飲料、野菜系飲料、フレーバーウォーター、炭酸飲料、又は粉末飲料である、請求項２０に記載の飲食品。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/JP2024/028427

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23L 27/00(2016.01)i; ***A23F 3/16***(2006.01)i; ***A23F 5/24***(2006.01)i; ***A23L 2/00***(2006.01)i; ***A23L 2/02***(2006.01)i; ***A23L 2/39***(2006.01)i; ***A23L 2/60***(2006.01)i

FI: A23L27/00 E; A23F3/16; A23F5/24; A23L2/00 C; A23L2/00 Q; A23L2/00 T; A23L2/02 A; A23L27/00 Z; A23L27/00 101A

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)

A23L27/00; A23F3/16; A23F5/24; A23L2/00; A23L2/02; A23L2/39; A23L2/60

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 1971-2024
Registered utility model specifications of Japan 1996-2024
Published registered utility model applications of Japan 1994-2024

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

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	WO 2022/235772 A1 (THE COCA-COLA COMPANY) 10 November 2022 (2022-11-10) claims 1, 4, 6, 58, tables 21, 23, examples 3, 21, 23, p. 80, 4th paragraph	1-17, 19-22
X	WO 2019/189898 A1 (SUNTORY HOLDINGS LTD.) 03 October 2019 (2019-10-03) claims 1, 5, 7-8, example 9	1-10, 15-22
A	JP 2022-524024 A (SYMRISE AG) 27 April 2022 (2022-04-27) entire text, all drawings	1-22
A	WO 2018/225817 A1 (SUNTORY HOLDINGS LTD.) 13 December 2018 (2018-12-13) entire text, all drawings	1-22

☐ 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
"D" document cited by the applicant in the international application
"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
"T" 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	Date of mailing of the international search report
04 October 2024	**22 October 2024**

Name and mailing address of the ISA/JP	Authorized officer
Japan Patent Office (ISA/JP) **3-4-3 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8915** **Japan**	Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/JP2024/028427

Patent document cited in search report	Publication date (day/month/year)	Patent family member(s)	Publication date (day/month/year)
WO 2022/235772 A1	10 November 2022	JP 2024-516296 A	
		EP 4333641 A1	
WO 2019/189898 A1	03 October 2019	US 2021/0084950 A1	
		claims 1, 5, 7-8, example 9	
		EP 3777563 A1	
		CN 112218543 A	
JP 2022-524024 A	27 April 2022	US 2022/0046969 A1	
		whole document	
		EP 3704954 A1	
		CN 113507843 A	
WO 2018/225817 A1	13 December 2018	US 2020/0205451 A1	
		whole document	
		EP 3636080 A1	

国際調査報告

国際出願番号
PCT/JP2024/028427

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（ＩＰＣ））

A23L 27/00(2016.01)i; A23F 3/16(2006.01)i; A23F 5/24(2006.01)i; A23L 2/00(2006.01)i; A23L 2/02(2006.01)i; A23L 2/39(2006.01)i; A23L 2/60(2006.01)i
FI: A23L27/00 E; A23F3/16; A23F5/24; A23L2/00 C; A23L2/00 Q; A23L2/00 T; A23L2/02 A; A23L27/00 Z; A23L27/00 101A

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））

A23L27/00; A23F3/16; A23F5/24; A23L2/00; A23L2/02; A23L2/39; A23L2/60

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	１９７１－２０２４年
日本国実用新案登録公報	１９９６－２０２４年
日本国登録実用新案公報	１９９４－２０２４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)

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	WO 2022/235772 A1 (THE COCA-COLA COMPANY) 10.11.2022 (2022-11-10) 請求項1,4,6,58,Tables 21,23, Examples 3,21,23, 第80頁第4パラグラフ	1-17,19-22
X	WO 2019/189898 A1 (サントリーホールディングス株式会社) 03.10.2019 (2019-10-03) 請求項1,5,7-8, 実施例9	1-10,15-22
A	JP 2022-524024 A (シムライズ・アーゲー) 27.04.2022 (2022-04-27) 全文、全図	1-22
A	WO 2018/225817 A1 (サントリーホールディングス株式会社) 13.12.2018 (2018-12-13) 全文、全図	1-22

☐ Ｃ欄の続きにも文献が列挙されている。

☑ 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
“D” 国際出願で出願人が先行技術文献として記載した文献
“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	国際調査報告の発送日
04.10.2024	22.10.2024

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）

大西　隆史 40 1149

電話番号 03-3581-1101 内線 3891

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/JP2024/028427

引用文献	公表日	パテントファミリー文献	公表日
WO 2022/235772 A1	10.11.2022	JP 2024-516296 A	
		EP 4333641 A1	
WO 2019/189898 A1	03.10.2019	US 2021/0084950 A1	
		Claims 1,5,7-8, Example 9	
		EP 3777563 A1	
		CN 112218543 A	
JP 2022-524024 A	27.04.2022	US 2022/0046969 A1	
		Whole Document	
		EP 3704954 A1	
		CN 113507843 A	
WO 2018/225817 A1	13.12.2018	US 2020/0205451 A1	
		Whole Document	
		EP 3636080 A1	