

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】平成27年7月16日(2015.7.16)

【公開番号】特開2013-202043(P2013-202043A)

【公開日】平成25年10月7日(2013.10.7)

【年通号数】公開・登録公報2013-055

【出願番号】特願2012-91411(P2012-91411)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/238 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/238 1 0 3 Z

【手続補正書】

【提出日】平成27年5月15日(2015.5.15)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

醤油麹と加熱変性処理した大豆及び／又は脱脂加工大豆に対し、当該醤油麹と加熱変性処理した大豆及び／又は脱脂加工大豆（生原料重量換算）の合計重量の 1.0 ～ 2.5 倍の食塩水を混合し、諸味塩分が 9 ～ 11 w / w % となるように仕込み、諸味品温を 45 ～ 58 の温度範囲で 4 ～ 8 週間保持する事で、乳酸含有量が 0.05 w / v % 以下、アルコール含有量が 0.5 w / v % 以下、ヒスタミン含有量が 10 mg / 100 g 以下のものを製造することを特徴とした中華料理用または洋食用醤油の製造方法。

【請求項 2】

醤油麹と加熱変性処理した大豆及び／又は脱脂加工大豆（生原料重量換算）が重量比で 8 : 2 ～ 3 : 7 である請求項 1 に記載する中華料理用または洋食用醤油の製造方法。