

【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】

酱油麹と加熱変性処理した大豆及び／又は脱脂加工大豆に對し、当該酱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9～11w/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0.05w/v%以下、アルコール含有量が0.5w/v%以下、ヒスタミン含有量が10mg/100g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酱油の製造方法。

【請求項2】

酱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酱油の製造方法。