

【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】令和6年8月21日(2024.8.21)

【公開番号】特開2023-181897(P2023-181897A)
 【公開日】令和5年12月25日(2023.12.25)
 【年通号数】公開公報(特許)2023-242
 【出願番号】特願2022-95278(P2022-95278)
 【国際特許分類】
 C 1 2 C 5/02(2006.01)
 【F I】
 C 1 2 C 5/02

10

【手続補正書】
 【提出日】令和6年8月9日(2024.8.9)
 【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】

20

【特許請求の範囲】
 【請求項1】

麦芽使用比率が50～100質量%であり、糖質の濃度が1.5g/100mL以下であり、アルコール濃度が3体積%超7体積%以下であり、ピラジン類の濃度の和が10ppb以下であり、フラン類の濃度の和が1100ppb以上である、ビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項2】

ピラジン類の濃度の和が8ppb以下である、請求項1に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項3】

フラン類の濃度の和が1200ppb以上である、請求項1または2に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

30

【請求項4】

ピラジン類の濃度が、以下の条件：

- (a) 2 - メチルピラジンの濃度が0～7ppbであり；
- (b) 2, 5 - ジメチルピラジンの濃度が0～1.75ppbであり；
- (c) 2, 6 - ジメチルピラジンの濃度が0～1.75ppbであり；かつ
- (d) 2 - エチルピラジンの濃度が0～0.1ppbである；

を充足する、請求項1に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項5】

ピラジン類の濃度が、以下の条件：

- (e) 2, 3 - ジメチルピラジンの濃度が0～0.15ppbであり；かつ
- (f) 2, 3, 5 - トリメチルピラジンの濃度が0～0.15ppbである；

を充足する、請求項4に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

40

【請求項6】

フラン類の濃度が、以下の条件：

- (g) フルフルルアセテートの濃度が0～40ppbであり；かつ
- (h) フルフラールの濃度が0～105ppbである；

を充足する、請求項1に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項7】

50

フラン類の濃度が、以下の条件：

- (i) 5 - メチルフルフラールの濃度が 0 ~ 65 ppb であり；
 - (j) フルフリルアルコールの濃度が 620 ~ 3990 ppb であり；
 - (k) マルトールの濃度が 195 ~ 1270 ppb であり；かつ
 - (l) フラネオールの濃度が 240 ~ 1540 ppb である；
- を充足する、請求項 6 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 8】

糖質の濃度が 1.0 g / 100 mL 以下である、請求項 1 または 2 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 9】

糖質の濃度が 0.5 g / 100 mL 以下である、請求項 1 または 2 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 10】

ビール風味発酵アルコール飲料を製造する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料において、

麦芽使用比率が 50 ~ 100 質量% に調整され、

糖質の濃度が 1.5 g / 100 mL 以下に調整され、

アルコール濃度が 3 体積% 超 7 体積% 以下に調整され、

ピラジン類の濃度の和が 10 ppb 以下に調整され、

フラン類の濃度の和が 1100 ppb 以上に調整される、方法。

【請求項 11】

ピラジン類の濃度の和が 8 ppb 以下に調整される、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 12】

フラン類の濃度の和が 1200 ppb 以上に調整される、請求項 10 または 11 に記載の方法。

【請求項 13】

ピラジン類の濃度が、以下の条件：

- (a) 2 - メチルピラジンの濃度が 0 ~ 7 ppb であり；
 - (b) 2, 5 - ジメチルピラジンの濃度が 0 ~ 1.75 ppb であり；
 - (c) 2, 6 - ジメチルピラジンの濃度が 0 ~ 1.75 ppb であり；かつ
 - (d) 2 - エチルピラジンの濃度が 0 ~ 0.1 ppb である；
- を充足するように調整される、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 14】

ピラジン類の濃度が、以下の条件：

- (e) 2, 3 - ジメチルピラジンの濃度が 0 ~ 0.15 ppb であり；かつ
 - (f) 2, 3, 5 - トリメチルピラジンの濃度が 0 ~ 0.15 ppb である；
- を充足するように調整される、請求項 13 に記載の方法。

【請求項 15】

フラン類の濃度が、以下の条件：

- (g) フルフリルアセテートの濃度が 0 ~ 40 ppb であり；かつ
 - (h) フルフラールの濃度が 0 ~ 105 ppb である；
- を充足するように調整される、請求項 10 に記載の方法。

【請求項 16】

フラン類の濃度が、以下の条件：

- (i) 5 - メチルフルフラールの濃度が 0 ~ 65 ppb であり；
 - (j) フルフリルアルコールの濃度が 620 ~ 3990 ppb であり；
 - (k) マルトールの濃度が 195 ~ 1270 ppb であり；かつ
 - (l) フラネオールの濃度が 240 ~ 1540 ppb である；
- を充足するように調整される、請求項 15 に記載の方法。

【請求項 17】

10

20

30

40

50

糖質の濃度が $1.0 \text{ g} / 100 \text{ mL}$ 以下に調整される、請求項 10 または 11 に記載の方法。

【請求項 18】

糖質の濃度が $0.5 \text{ g} / 100 \text{ mL}$ 以下に調整される、請求項 10 または 11 に記載の方法。

【請求項 19】

麦芽使用比率が $50 \sim 100$ 質量% であり、糖質の濃度が $1.5 \text{ g} / 100 \text{ mL}$ 以下であり、アルコール濃度が 3 体積% 超 7 体積% 以下であるビール風味発酵アルコール飲料において、口の中でのとげとげしさを低減する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料において、

10

ピラジン類の濃度の和が 10 ppb 以下に調整され、
フラン類の濃度の和が 1100 ppb 以上に調整される、方法。

【請求項 20】

麦芽使用比率が $50 \sim 100$ 質量% であり、糖質の濃度が $1.5 \text{ g} / 100 \text{ mL}$ 以下であり、アルコール濃度が 3 体積% 超 7 体積% 以下であるビール風味発酵アルコール飲料において、香味バランスの不調和を低減する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料において、

ピラジン類の濃度の和が 10 ppb 以下に調整され、
フラン類の濃度の和が 1100 ppb 以上に調整される、方法。

20

【請求項 21】

麦芽使用比率が $50 \sim 100$ 質量% であり、糖質の濃度が $1.5 \text{ g} / 100 \text{ mL}$ 以下であり、アルコール濃度が 3 体積% 超 7 体積% 以下であるビール風味発酵アルコール飲料にコクを付与する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料において、

ピラジン類の濃度の和が 10 ppb 以下に調整され、
フラン類の濃度の和が 1100 ppb 以上に調整される、方法。

30

40

50