

【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 5 年 8 月 25 日(2023.8.25)

【公開番号】特開 2022-140798(P2022-140798A)
【公開日】令和 4 年 9 月 27 日(2022.9.27)
【年通号数】公開公報(特許)2022-177
【出願番号】特願 2022-125653(P2022-125653)
【国際特許分類】

C 1 2 G 3/02(2019.01)

10

C 1 2 G 3/04(2019.01)

【F I】

C 1 2 G 3/02

C 1 2 G 3/04

【手続補正書】

【提出日】令和 5 年 8 月 9 日(2023.8.9)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

ビールテイスト発酵アルコール飲料であって、飲料中のプリン体濃度が $3.0 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 以下であり、かつ、飲料中のオリジナルエキス濃度(OE 濃度)(°P)に対する飲料中のクエン酸濃度(mg / L)の比率(クエン酸濃度(mg / L)/OE 濃度(°P))が $8 \sim 30$ である、ビールテイスト発酵アルコール飲料(但し、吸着剤処理によりプリン体濃度を低減したビールテイスト発酵アルコール飲料を除く)。

【請求項 2】

30

プリン体濃度が $2.6 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 以下である、請求項 1 に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項 3】

プリン体濃度が $0.5 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 未満である、請求項 1 または 2 に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項 4】

クエン酸濃度(mg / L)/OE 濃度(°P)が $8 \sim 20$ である、請求項 1 ～ 3 のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項 5】

麦芽および/または未発芽の麦類を少なくとも原料の一部とする、請求項 1 ～ 4 のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

40

【請求項 6】

麦芽として少なくとも小麦麦芽を使用する、請求項 5 に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項 7】

アルコールを原料としない、請求項 1 ～ 6 のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

【請求項 8】

OE 濃度(°P)が $2 \sim 14$ である、請求項 1 ～ 7 のいずれか一項に記載のビールテイスト発酵アルコール飲料。

50

【請求項 9】

ビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法であって、少なくとも小麦麦芽が配合された麦汁を発酵させる工程を含んでなり、製造された飲料中のプリン体濃度が $3.0 \text{ mg} / 100 \text{ mL}$ 以下であり、かつ、製造された飲料中のオリジナルエキス濃度（OE 濃度）（ $^{\circ} \text{P}$ ）に対する製造された飲料中のクエン酸濃度（ mg / L ）の比率（クエン酸濃度 / OE 濃度）が $8 \sim 30$ である、ビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法（但し、吸着剤処理によりプリン体濃度を低減するビールテイスト発酵アルコール飲料の製造方法を除く）。

10

20

30

40

50