

【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 2 日(2024.8.2)

【公開番号】特開 2022-90024(P2022-90024A)
【公開日】令和 4 年 6 月 16 日(2022.6.16)
【年通号数】公開公報(特許)2022-108
【出願番号】特願 2022-70395(P2022-70395)
【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)
C 1 2 C 5/02(2006.01)
A 2 3 L 2/00(2006.01)
A 2 3 L 2/54(2006.01)
C 1 2 C 7/04(2006.01)
A 2 3 L 2/52(2006.01)

10

【F I】

C 1 2 C 11/00
C 1 2 C 5/02
A 2 3 L 2/00 B
A 2 3 L 2/54
A 2 3 L 2/00 T
C 1 2 C 7/04
A 2 3 L 2/52

20

【手続補正書】
【提出日】令和 6 年 7 月 25 日(2024.7.25)
【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】

30

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

糖質濃度が 1 . 5 g / 1 0 0 m L 以下であり、
ビシナルジケトン (V D K) の含有量が 0 . 0 0 1 ~ 1 . 5 0 質量 p p m であり、且つ
、下記要件 (I) 及び (II) の少なくとも一方を満たす、ビールテイスト飲料。
・要件 (I) : 前記ビールテイスト飲料の苦味価が 1 8 B U s 以上である。
・要件 (II) : 前記ビールテイスト飲料の色度が 7 E B C 以上である。

【請求項 2】

要件 (I) 及び要件 (II) を共に満たす、請求項 1 に記載のビールテイスト飲料。

40

【請求項 3】

麦芽比率が 5 0 ~ 1 0 0 質量 % である、請求項 1 又は 2 に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 4】

糖質濃度が 0 . 5 g / 1 0 0 m L 以下である、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 5】

前記ビールテイスト飲料が、ビールである、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項 6】

苦味価 (単位 : B U s) と糖質濃度 (単位 : g / 1 0 0 m L) との比 [苦味価 / 糖質濃

50

度〕が、40以上である、請求項1～5のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項7】

色度（単位：EBC）と糖質濃度（単位：g / 100mL）との比〔色度 / 糖質濃度〕が、10以上である、請求項1～6のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項8】

イソ酸の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、10～150質量ppm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飲料。

【請求項9】

酸の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、0.10～30質量ppmである、請求項1～8のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

10

【請求項10】

ビシナルジケトン（VDK）の含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、0.003～1.00質量ppmである、請求項1～9のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項11】

原麦汁エキス濃度が、6.0質量%以上である、請求項1～10のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項12】

総ポリフェノールの含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、60質量ppm以上である、請求項1～11のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

20

【請求項13】

アルコール度数が3.0（v / v）%以上である、請求項1～12のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

【請求項14】

請求項1～13のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料を製造する方法であって、下記工程（1）～（2）を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

・工程（1）：各種原材料を用いて、糖化处理、煮沸処理、及び固形分除去処理のうち少なくとも1つの処理を行い、発酵前液を得る工程。

・工程（2）：前記発酵前液に酵母を添加して、アルコール発酵を行う工程。

【請求項15】

穀物に由来するスピリッツを添加する工程を有しない、請求項14に記載のビールテイスト飲料の製造方法。

30

40

50