【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11月5日(2015.11.5)

【公開番号】特開2015-146801(P2015-146801A)
【公開日】平成27年8月20日(2015.8.20)
【年通号数】公開・登録公報2015-052
【出願番号】特願2014-185739(P2014-185739)
【国際特許分類】
Ａ２３Ｆ　3/14　(2006.01)
Ａ２３Ｆ　3/06　(2006.01)
Ａ２３Ｆ　3/12　(2006.01)
Ａ２３Ｆ　3/08　(2006.01)
Ａ２３Ｆ　3/16　(2006.01)
Ａ２３Ｋ　1/16　(2006.01)
Ａ２３Ｋ　1/00　(2006.01)
【ＦＩ】
Ａ２３Ｆ　3/14
Ａ２３Ｆ　3/06　Ｆ
Ａ２３Ｆ　3/12　Ｚ
Ａ２３Ｆ　3/08
Ａ２３Ｆ　3/16
Ａ２３Ｋ　1/16　３０４Ｃ
Ａ２３Ｋ　1/16　３０２Ｂ
Ａ２３Ｋ　1/00　１０１

【手続補正書】
【提出日】平成27年9月14日(2015.9.14)
【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】
乾燥した茶葉の重量に対して、
テアブラウン、テアフラビン及びテアルビジンの総量が１１重量％以上であり、カテキンの総量が８重量％以下であり、かつ前記カテキンのうちのＥＣＧ及びＥＧＣＧ含有量が５重量％以下である、半発酵茶。
【請求項２】
乾燥した茶葉の重量に対して、茶ポリフェノールの含有量が１９重量％以下である、請求項１記載の半発酵茶。
【請求項３】
茶青を萎凋し、
前記萎凋後の茶青全体の組織又は茶青全体の組織細胞を傷つけ、
前記傷つけられた茶青を発酵して
発酵途中で茶青を殺青することで目標発酵度に固定し、
前記殺青されて目標発酵度に固定された茶葉を乾燥することを含む、半発酵茶の製造方法。
【請求項４】

前記茶青全体の組織又は全体の組織の細胞を傷つけることを、揉捻、破砕、深度揺青、攪拌又はその任意の組み合わせで行う、請求項３記載の半発酵茶の製造方法。
【請求項５】
請求項１又は２記載の半発酵茶又は前記半発酵茶の抽出物若しくは抽出液を含有する、飲料又は食品。
【請求項６】
前記半発酵茶が、天然の花で香り付けした半発酵茶、花の精油を含ませた半発酵茶、果物又は果物の抽出物を含有する半発酵茶のいずれかである、請求項５記載の飲料又は食品。
【請求項７】
さらに、緑茶もしくは天然の花で香り付けした緑茶、又は該緑茶もしくは該天然の花で香り付けした緑茶の抽出物あるいは抽出液を含有する、請求項５又は６記載の飲料又は食品。