

【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3年6月10日(2021.6.10)

【公開番号】特開2019-195320(P2019-195320A)  
 【公開日】令和1年11月14日(2019.11.14)  
 【年通号数】公開・登録公報2019-046  
 【出願番号】特願2018-101859(P2018-101859)  
 【国際特許分類】

A 2 3 F 3/06 (2006.01)

【F I】

A 2 3 F 3/06 S

【手続補正書】

【提出日】令和3年4月22日(2021.4.22)

【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】

(A) 内在性酵素を不活化した茶葉と、(B) 茶生葉の水分含量を減少させる萎凋工程後に内在性酵素を不活化した茶葉と、(C) 茶生葉又は萎凋工程を経た内在性酵素の活性が残存する茶葉を、緑茶製造工程における粗揉又は揉捻工程で混合し、(C) 由来の活性残存酵素の働きにより、香味変化を促すことで、緑茶、半発酵茶及び発酵茶の香味を調和して含有する新香味茶の製造方法。

【請求項2】

前記(A)、(B)、(C)の混合比率が、茶生葉重量比で、(A):(B):(C) = 1~8:1~8:1~8の範囲内である請求項1に記載の新香味茶の製造方法。

【請求項3】

(A) 内在性酵素を不活化した茶葉と、(B) 茶生葉の水分含量を減少させる萎凋工程後に内在性酵素を不活化した茶葉を、緑茶製造工程における粗揉工程又は揉捻工程で混合し、緑茶及び半発酵茶の香味を調和して含有する新香味茶の製造方法。

【請求項4】

前記(A)と前記(B)の混合比率が、茶生葉重量比で、(A):(B) = 1~9:1~9の範囲内である請求項3に記載の新香味茶の製造方法。

【請求項5】

(A) 内在性酵素を不活化した茶葉と、(C) 茶生葉又は萎凋工程を経た内在性酵素の活性が残存する茶葉を、緑茶製造工程における粗揉又は揉捻工程で混合し、(C) 由来の活性残存酵素の働きにより、香味変化を促すことで、緑茶及び発酵茶の香味を調和して含有する新香味茶の製造方法。

【請求項6】

前記(A)と前記(C)の混合比率が、茶生葉重量比で、(A):(C) = 1~9:1~9の範囲内である請求項5に記載の新香味茶の製造方法。

【請求項7】

(B) 茶生葉の水分含量を減少させる萎凋工程後に内在性酵素を不活化した茶葉と、(C) 茶生葉又は萎凋工程を経た内在性酵素の活性が残存する茶葉を、緑茶製造工程における粗揉又は揉捻工程で混合し、(C) 由来の活性残存酵素の働きにより、香味変化を促すことで、半発酵茶及び発酵茶の香味を調和して含有する新香味茶の製造方法。

## 【請求項 8】

前記 ( B ) と前記 ( C ) の混合比率が、茶生葉重量比で、( B ) : ( C ) = 1 ~ 9 : 1 ~ 9 の範囲内である請求項 7 に記載の新香味茶の製造方法。

## 【請求項 9】

前記 ( C ) として、蒸製緑茶製造における蒸熱、炒製緑茶製造における釜炒り、マイクロ波を利用した加熱のうち、いずれかの方法で加熱処理を加えて、前記内在性酵素の活性度を弱めた茶葉を用いる請求項 1、2、5 ~ 8 のいずれかに記載の新香味茶の製造方法。

## 【請求項 10】

前記緑茶製造工程における揉捻工程後、15 ~ 25 の室温で、60 ~ 120 分の発酵工程を設けた請求項 1、2、5 ~ 8 のいずれかに記載の新香味茶の製造方法。

## 【請求項 11】

前記萎凋工程が、湿量基準水分含量を 60 % 以下まで減少させる工程である請求項 1 ~ 10 のいずれかに記載の新香味茶の製造方法。

## 【請求項 12】

請求項 1 ~ 11 のいずれかに記載の新香味茶の製造方法により製造した茶製品。