

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2023年7月6日(06.07.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/127772 A1

- (51) 国際特許分類:
C12C 11/00 (2006.01) C12C 5/02 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2022/047816
- (22) 国際出願日: 2022年12月26日(26.12.2022)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: 添付公開書類:
特願 2021-212790 2021年12月27日(27.12.2021) JP 一 国際調査報告(条約第21条(3))
- (71) 出願人: サントリーホールディングス株式会社(SUNTORY HOLDINGS LIMITED) [JP/JP]; 〒5308203 大阪府大阪市北区堂島浜2丁目1番40号 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 猪又 絵美(INOMATA Emi); 〒1838533 東京都府中市矢崎町3-1 サントリー武蔵野ビール工場内 Tokyo (JP). 加藤 悠一(KATO Yuichi); 〒1838533 東京都府中市矢崎町3-1 サントリー武蔵野ビール工場内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 小林 浩, 外 (KOBAYASHI Hiroshi et al.); 〒1040028 東京都中央区八重洲二丁目8番7号 福岡ビル9階 阿部・井窪・片山法律事務所 Tokyo (JP).
- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM,

(54) Title: BEER-FLAVORED BEVERAGE

(54) 発明の名称: ビールテイスト飲料

(57) Abstract: This beer-flavored beverage has a malt content of not less than 50 mass% and less than 100 mass%, an alcohol content of not less than 1.0 (v/v)% and less than 4.5 (v/v)%, and an apparent degree of fermentation of 5-80%.

(57) 要約: 麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0 (v/v)%以上4.5 (v/v)%未満であり、外観発酵度が5~80%である、ビールテイスト飲料。



WO 2023/127772 A1

明 細 書

発明の名称：ビールテイスト飲料

技術分野

[0001] 本発明は、ビールテイスト飲料に関する。

背景技術

[0002] 従来から、最近の消費者の多様化した好みに応じて、様々なビールテイスト飲料が検討され、提供されている。

例えば、特許文献1には、所定量のプロリン及びアミノ態窒素を含有する、アルコール濃度が1% (v/v) 未満であるビールテイスト飲料が開示されている。

先行技術文献

特許文献

[0003] 特許文献1：特開2021-180688号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0004] アルコール度数が低いビールテイスト飲料は、水っぽさを感じ易い場合や、飲みごたえが不十分になる傾向にあった。

そこで、水っぽさが抑制され、良好な飲みごたえを有する、低アルコールのビールテイスト飲料が求められている。

課題を解決するための手段

[0005] 本発明は、麦芽比率、および外観発酵度を所定の範囲に調整したアルコール度数が低いビールテイスト飲料を提供する。

すなわち、本発明には、以下の態様の発明が含まれる。

[1]

麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、

アルコール度数が1.0 (v/v) %以上4.5 (v/v) %未満であり

、

外観発酵度が5～80%である、ビールテイスト飲料。

[2]

オリジナルエキス濃度が1～20質量%である、[1]に記載のビールテイスト飲料。

[3]

リアルエキス濃度が0.1～15質量%である、[1]または[2]に記載のビールテイスト飲料。

[4]

オリジナルエキス濃度(X) (単位:質量%)と外観発酵度(Y) (単位:%)との比 $[(X)/(Y)]$ が、1.0～150.0である、[1]～[3]のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

[5]

オリジナルエキス濃度(X) (単位:質量%)とリアルエキス濃度(Z) (単位:質量%)との比 $[(X)/(Z)]$ が、1.0～3.5である、[1]～[4]のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

[6]

糖質含有量が0.5g/100mL超である、[1]～[5]のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。

[7]

麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の製造方法であって、外観発酵度を5～80%に調整する工程を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

[8]

脱アルコールの工程を含まない、[7]に記載のビールテイスト飲料の製造方法。

[9]

麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1

、0 (v/v) %以上4.5 (v/v) %未満のビールテイスト飲料の呈味改善方法であって、外観発酵度を5～80%に調整することを特徴とする、ビールテイスト飲料の呈味改善方法。

発明の効果

[0006] 本発明の好適な一態様によれば、麦に由来する味わいが良好なビールテイスト飲料を提供する。また、本発明の好適な一態様によれば、好適な飲みごたえを有するビールテイスト飲料を提供する。また、本発明の好適な一態様によれば、不適な水っぽさが抑制されたビールテイスト飲料を提供する。

発明を実施するための形態

[0007] 本明細書に記載された数値範囲については、上限値及び下限値を任意に組み合わせることができる。例えば、数値範囲として「好ましくは3.0～15、より好ましくは3.2～13」と記載されている場合、「3.0～13」との範囲や「3.2～15」との範囲も、本明細書に記載された数値範囲に含まれる。また、例えば、数値範囲として「好ましくは30以上、より好ましくは40以上であり、また、好ましくは100以下、より好ましくは80以下である」と記載されている場合、「30～80」との範囲や「40～100」との範囲も、本明細書に記載された数値範囲に含まれる。

また、本明細書に記載された数値範囲として、例えば「60～100」との記載は、「60以上（60もしくは60超）、100以下（100もしくは100未満）」という範囲であることを意味する。

さらに、本明細書に記載された上限値及び下限値の規定において、それぞれの選択肢の中から適宜選択して、任意に組み合わせて、下限値～上限値の数値範囲を規定することができる。

加えて、本明細書に記載された好ましい態様として記載の各種要件は複数組み合わせることができる。

[0008] 1. ビールテイスト飲料

本明細書において、「ビールテイスト飲料」とは、ビール様の風味をもつアルコール含有の炭酸飲料をいう。つまり、本明細書のビールテイスト飲料

は、特に断わりがない場合、ビール風味を有するいずれの炭酸飲料をも包含する。

したがって、「ビールテイスト飲料」には、麦芽、ホップ、および水を原料として、これらを、酵母を用いて発酵させて得られる麦芽発酵飲料であるビールや、発酵ビールテイスト飲料だけでなく、エステルや高級アルコールやラクトンなどを含むビール香料が添加された炭酸飲料、その他日本の酒税法上の名称における発泡酒、発泡性のリキュール類をも包含する。本発明の一態様のビールテイスト飲料は、ビールである。

[0009] ビール香料としては、例えば、酢酸イソアミル、酢酸エチル、*n*-プロパノール、イソブタノール、アセトアルデヒド、カプロン酸エチル、カプリル酸エチル、イソアミルプロピオネート、リナロール、ゲラニオール、シトラール、4-ビニルグアイアコール(4-VG)、4-メチル-3-ペンテン酸、2-メチル-2-ペンテン酸、1,4-シネオール、1,8-シネオール、2,3-ジエチル-5-メチルピラジン、 γ -デカノラクトン、 γ -ウンデカラクトン、ヘキサン酸エチル、2-メチル酪酸エチル、*n*-酪酸エチル、ミルセン、シトラール、リモネン、マルトール、エチルマルトール、フェニル酢酸、フラネオール、フルフラール、メチオナール、3-メチル-2-ブテン-1-チオール、3-メチル-2-ブタンチオール、ダイアセチル、フェルラ酸、ゲラン酸、ゲラニルアセテート、酪酸エチル、オクタン酸、デカン酸、9-デセン酸、ノナン酸、テトラデカン酸、プロパン酸、2-メチルプロパン酸、 γ -ブチロラクトン、2-アミノアセトフェノン、3-フェニルプロピオン酸エチル、2-エチル-4-ヒドロキシ-5-メチル-3(2H)-フラノン、ジメチルスルホン、3-メチルシクロペンタン-1,2-ジオン、2-メチルブタナール、3-メチルブタナール、2-メチルテトラヒドロフラン-3-オン、2-アセチルフラン、2-メチルテトラヒドロフラン-3-オン、ヘキサナール、ヘキサノール、シス-3-ヘキセナール、1-オクテン-3-オール、 β -ユーデスマール、4-メルカプト-4-メチルペンタン-2-オン、 β -カリオフィレン、 β -ミルセン、フルフリル

アルコール、2-エチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン、酢酸2-メチルブチル、イソアミルアルコール、5-ヒドロキシメチルフルフラール、フェニルアセトアルデヒド、1-フェニル-3-ブテン-1-オン、トランス-2-ヘキセナール、ノナール、フェネチルアルコールが挙げられる。

[0010] さらに、本発明の一態様のビールテイスト飲料は、上面発酵酵母（サッカロマイセス等）を用いた発酵工程を経て醸造されたエールビールテイスト飲料であってもよく、下面発酵酵母（サッカロマイセス等）を用いた発酵工程を経て醸造されたラガービールテイスト飲料、ピルスナービールテイスト飲料等であってもよい。また、本明細書でいう「発酵」は、アルコールが生じるアルコール発酵であってもよく、アルコールが生じない非アルコール発酵であってもよい。

[0011] 本発明の一態様のビールテイスト飲料は、低アルコールのビールテイスト飲料である。本明細書において、「低アルコール」とは、アルコール度数（エタノールの含有量）が0.5（v/v）%以上5.0（v/v）%未満のビールテイスト飲料を指す。本発明の一態様のビールテイスト飲料のアルコール度数は、飲みごたえのあるビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは0.6（v/v）%以上、より好ましくは0.7（v/v）%以上、さらに好ましくは0.8（v/v）%以上、よりさらに好ましくは0.9（v/v）%以上、特に好ましくは1.0（v/v）%以上であり、1.1（v/v）%以上、1.2（v/v）%以上、1.3（v/v）%以上、1.4（v/v）%以上、1.5（v/v）%以上、1.6（v/v）%以上、1.7（v/v）%以上、1.8（v/v）%以上、1.9（v/v）%以上、2.0（v/v）%以上、2.1（v/v）%以上、2.2（v/v）%以上、2.3（v/v）%以上、2.4（v/v）%以上、2.5（v/v）%以上、2.6（v/v）%以上、2.7（v/v）%以上、2.8（v/v）%以上、2.9（v/v）%以上、3.0（v/v）%以上、3.1（v/v）%以上、3.2（v/v）%以上、3.3（v/v）%以上、3.4（v/v）%以上、または、3.5（v/v）%以上であってもよい。

他方、飲みやすさを良好とする観点から、本発明の一態様のビールテイスト飲料のアルコール度数は、好ましくは4.9 (v/v) %以下、より好ましくは4.8 (v/v) %以下、さらに好ましくは4.7 (v/v) %以下、よりさらに好ましくは4.6 (v/v) %以下、さらに好ましくは4.5 (v/v) %以下、特に好ましくは4.5 (v/v) %未満であり、また、4.4 (v/v) %以下、4.3 (v/v) %以下、4.2 (v/v) %以下、4.1 (v/v) %以下、4.0 (v/v) %以下、3.9 (v/v) %以下、3.8 (v/v) %以下、3.7 (v/v) %以下、3.6 (v/v) %以下、3.5 (v/v) %以下、3.4 (v/v) %以下、3.3 (v/v) %以下、3.2 (v/v) %以下、3.1 (v/v) %以下、3.0 (v/v) %以下、2.9 (v/v) %以下、2.8 (v/v) %以下、2.7 (v/v) %以下、2.6 (v/v) %以下、2.5 (v/v) %以下、2.4 (v/v) %以下、2.3 (v/v) %以下、2.2 (v/v) %以下、2.1 (v/v) %以下、2.0 (v/v) %以下であってもよい。

なお、本明細書において、アルコール度数は、体積/体積基準の百分率 (v/v) %で示されるものとする。また、飲料のアルコール含有量は、公知のいずれの方法によっても測定することができるが、例えば、振動式密度計によって測定することができる。

アルコール度数の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料（麦芽、コーングリッツ、糖液等）の種類、原材料の量、酵素の種類、酵素の添加量、酵素の添加のタイミング、仕込槽での糖化時間、仕込槽でのタンパク分解時間、仕込槽でのpH、仕込工程（麦芽投入から酵母添加前での麦汁製造工程）でのpH、pH調整の際に使用する酸の添加量、pH調整のタイミング（仕込時、発酵時、発酵完了時、ビール濾過前、ビール濾過後など）、麦汁を調製する際（糖化時含む）の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タ

イミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等)、スピリッツや醸造アルコールなどの添加等を適宜設定して行うことができる。

[0012] 本発明のビールテイスト飲料の外観発酵度は5～80%である。外観発酵度が高いビールテイスト飲料は、満腹感を抑制できるが、旨味が低下し水っぽい味となる。そこで、本発明のビールテイスト飲料では、外観発酵度を5～80%となるように糖化条件および発酵条件を調整することで、低アルコールであっても飲みごたえがあり、水っぽさを効果的に抑制された、麦に由来する豊かな味わいをより引き立てるビールテイスト飲料とすることができる。

[0013] 本発明の一態様のビールテイスト飲料の外観発酵度は、上記の観点から80%以下であるが、好ましくは79%以下、より好ましくは78%以下、さらに好ましくは77%以下、よりさらに好ましくは76%以下、特に好ましくは75%以下であり、また、74%以下、73%以下、72%以下、71%以下、70%以下、69%以下、68%以下、67%以下、66%以下、65%以下、64%以下、63%以下、62%以下、61%以下、60%以下、59%以下、58%以下、57%以下、56%以下、55%以下、54%以下、53%以下、52%以下、51%以下、50%未満、または、50%以下であってもよい。

他方、本発明の一態様のビールテイスト飲料の外観発酵度は、5%以上であるが、不適な満腹感を抑制させたビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは6%以上、より好ましくは7%以上、さらに好ましくは8%以上、よりさらに好ましくは9%以上、特に好ましくは10%以上であり、また、11%以上、12%以上、13%以上、14%以上、15%以上、16%以上、17%以上、18%以上、19%以上、20%以上、21%以上、22%以上、23%以上、24%以上、25%以上、26%以上、27%以上、28%以上、29%以上、30%以上、31%以上、32%以上、33%以上、34%以上、35%以上、36%以上、37%以上、38%以上、39%以上、40%以上、41%以上、42%以上、43%以上、44%以上、

45%以上、46%以上、47%以上、48%以上、49%以上、または、50%以上であってもよい。

[0014] 本明細書において、「外観発酵度」とは、発酵前の液に含まれる全糖濃度のうち、酵母がアルコール発酵の栄養源として消費できる糖濃度の占める割合を意味する。例えば、本発明のビールテイスト飲料の外観発酵度AAは、下記式(1)から算出することができる。

$$\text{式(1)} : AA (\%) = 100 \times (P - E_s) / P$$

上記式(1)中、「P」は、オリジナルエキス(原麦汁エキス)であり、「BCO」ビール分析法(日本醸造協会発酵、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)に記載された方法により、測定することができる。

また、「E_s」は、ビールテイスト飲料の外観エキスを示す。外観エキスは、例えば、「BCO」ビール分析法(日本醸造協会発酵、ビール酒造組合編集、2004年11月1日改訂版)に記載されるように、下記式(2)から算出することができる。

$$\text{式(2)} : E_s = -460.234 + 662.649 \times D - 202.414 \times D^2$$

(式(2)中、Dは、ガス抜きビールテイスト飲料の比重である。)

なお、外観エキス「E_s」は、上記式(2)中のDによって負の値になることがあるため、算出される外観発酵度が100%を超える場合がある。

[0015] なお、ビールテイスト飲料の外観発酵度の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料(麦芽、コーングリッツ、糖液等)の種類、原材料の量、酵素の種類、酵素(糖質分解酵素、異性化酵素等も含む)の添加量、酵素反応時の温度、酵素の添加のタイミング、糖化時間、糖化時のpH、糖化時の温度、仕込工程(麦芽投入から酵母添加前までの麦汁製造工程)でのpH、仕込工程での温度、麦汁濾過の時間、麦汁を調製する際(糖化時含む)の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件(酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵

母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等)、冷却タイミング、冷却温度、冷却時間等を適宜設定して行うことができる。

[0016] 本発明の一態様のビールテイスト飲料におけるオリジナルエキス (O-Ex) 濃度 (原麦汁濃度) は 1 ~ 20 質量% である。ビールテイスト飲料におけるオリジナルエキス濃度が高くなると水っぽさを感じにくくなる。そこで、本発明の一態様のビールテイスト飲料のオリジナルエキス濃度は、好ましく 1.5 質量% 以上、より好ましくは 2.0 質量% 以上、さらに好ましくは 2.5 質量% 以上、特に好ましくは 3.0 質量% 以上であり、また、3.1 質量% 以上、3.2 質量% 以上、3.3 質量% 以上、3.4 質量% 以上、3.5 質量% 以上、3.6 質量% 以上、3.7 質量% 以上、3.8 質量% 以上、3.9 質量% 以上、4.0 質量% 以上、4.1 質量% 以上、4.2 質量% 以上、4.3 質量% 以上、4.4 質量% 以上、4.5 質量% 以上、4.6 質量% 以上、4.7 質量% 以上、4.8 質量% 以上、4.9 質量% 以上、5 質量% 以上、5.1 質量% 以上、5.2 質量% 以上、5.3 質量% 以上、5.4 質量% 以上、5.5 質量% 以上、5.6 質量% 以上、5.7 質量% 以上、5.8 質量% 以上、5.9 質量% 以上、6.0 質量% 以上、6.1 質量% 以上、6.2 質量% 以上、6.3 質量% 以上、6.4 質量% 以上、6.5 質量% 以上、6.6 質量% 以上、6.7 質量% 以上、6.8 質量% 以上、6.9 質量% 以上、7.0 質量% 以上、7.1 質量% 以上、7.2 質量% 以上、7.3 質量% 以上、7.4 質量% 以上、7.5 質量% 以上、7.6 質量% 以上、7.7 質量% 以上、7.8 質量% 以上、7.9 質量% 以上、8.0 質量% 以上、8.1 質量% 以上、8.2 質量% 以上、8.3 質量% 以上、8.4 質量% 以上、8.5 質量% 以上、8.6 質量% 以上、8.7 質量% 以上、8.8 質量% 以上、8.9 質量% 以上、9.0 質量% 以上、9.1 質量% 以上、9.2 質量% 以上、9.3 質量% 以上、9.4 質量% 以上、9.5 質量% 以上、9.6 質量% 以上、9.7 質量% 以上、9.8 質量% 以上、9.9 質量% 以上、10.0 質量% 以上、10.5 質量% 以上、11.0 質量% 以上、

11.5質量%以上、12.0質量%以上、12.5質量%以上、13.0質量%以上、13.5質量%以上、14.0質量%以上、14.5質量%以上、または、15.0質量%以上であってもよい。

また、本発明の一態様のビールテイスト飲料のオリジナルエキス濃度は、不適な満腹感を抑制させたビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは18質量%以下、より好ましくは17質量%以下、さらに好ましくは16質量%以下、特に好ましくは15質量%以下であり、また、14質量%以下、13.9質量%以下、13.8質量%以下、13.7質量%以下、13.6質量%以下、13.5質量%以下、13.4質量%以下、13.3質量%以下、13.2質量%以下、13.1質量%以下、13.0質量%以下、12.9質量%以下、12.8質量%以下、12.7質量%以下、12.6質量%以下、12.5質量%以下、12.4質量%以下、12.3質量%以下、12.2質量%以下、12.1質量%以下、12.0質量%以下、11.9質量%以下、11.8質量%以下、11.7質量%以下、11.6質量%以下、11.5質量%以下、11.4質量%以下、11.3質量%以下、11.2質量%以下、11.1質量%以下、11.0質量%以下、10.9質量%以下、10.8質量%以下、10.7質量%以下、10.6質量%以下、10.5質量%以下、10.4質量%以下、10.3質量%以下、10.2質量%以下、10.1質量%以下、10.0質量%以下、9.5質量%以下、9.0質量%以下、8.5質量%以下、または、8.0質量%以下であってもよい。

オリジナルエキス濃度の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料（麦芽、コーングリッツ、糖液等）の種類、原材料の量、麦汁濾過の時間、麦汁濾過のpH、煮沸時間、煮沸温度、スピリッツの添加量、醸造アルコールの添加量等を適宜設定して行うことができる。

本発明に係るビールテイスト飲料のオリジナルエキス（原麦汁エキス）は、例えば、改訂BCOJビール分析法（公益財団法人日本醸造協会発行、ビール酒造組合国際技術委員会〔分析委員会〕編集2013年増補改訂に記載

されている方法によって測定することができる。

[0017] 本発明の一態様のビールテイスト飲料におけるリアルエキス（真正エキス）濃度は0.1～1.5質量%である。リアルエキスとは、特に発酵性飲料において溶存しており、飲料を（酵母や蛋白凝固物など不溶物がある場合はこれを濾別したうえで）穏やかに加熱して水分、アルコール、二酸化炭素、その他の揮発性成分をすべて蒸発させたとき、蒸発せずに乾固して残る固形物そのもの（可溶性蒸発残渣）、またはその含有量（質量%）をいう。本発明の一態様のビールテイスト飲料のリアルエキス濃度は、水っぽさを感じにくいビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは0.5質量%以上、より好ましくは0.7質量%以上、さらに好ましくは1.0質量%以上、よりさらに好ましくは1.1質量%以上、さらに好ましくは1.16質量%以上、さらに好ましくは1.2質量%以上、さらに好ましくは1.3質量%以上、さらに好ましくは1.4質量%以上、特に好ましくは1.5質量%以上であり、また、1.6質量%以上、1.7質量%以上、1.8質量%以上、1.9質量%以上、2.0質量%以上、2.1質量%以上、2.2質量%以上、2.3質量%以上、2.37質量%以上、2.4質量%以上、2.5質量%以上、2.6質量%以上、2.7質量%以上、2.8質量%以上、2.9質量%以上、3.0質量%以上、3.1質量%以上、3.11質量%以上、3.2質量%以上、3.3質量%以上、3.4質量%以上、3.5質量%以上、3.6質量%以上、3.7質量%以上、3.8質量%以上、3.9質量%以上、4.0質量%以上、4.1質量%以上、4.10質量%以上、4.2質量%以上、4.3質量%以上、4.4質量%以上、4.5質量%以上、4.6質量%以上、4.7質量%以上、4.8質量%以上、4.9質量%以上、5.0質量%以上、5.5質量%以上、6.0質量%以上、6.5質量%以上、6.83質量%以上、7.0質量%以上、7.5質量%以上、8.0質量%以上、8.5質量%以上、8.93質量%以上、または、9.0質量%以上であってもよい。

他方、本発明の一態様のビールテイスト飲料のリアルエキス濃度は、不適

な満腹感を抑制させたビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは14.8質量%以下、より好ましくは14.6質量%以下、さらに好ましくは14.4質量%以下、よりさらに好ましくは14.2質量%以下、特に好ましくは14.0質量%以下であり、また、13.8質量%以下、13.54質量%以下、13.6質量%以下、13.4質量%以下、13.2質量%以下、13.0質量%以下、12.8質量%以下、12.6質量%以下、12.4質量%以下、12.2質量%以下、12.0質量%以下、11.8質量%以下、11.6質量%以下、11.4質量%以下、11.2質量%以下、11.0質量%以下、10.8質量%以下、10.6質量%以下、10.4質量%以下、10.2質量%以下、10.0質量%以下、9.8質量%以下、9.6質量%以下、9.4質量%以下、9.2質量%以下、9.0質量%以下、8.8質量%以下、8.6質量%以下、8.4質量%以下、8.2質量%以下、8.0質量%以下、7.8質量%以下、7.6質量%以下、7.4質量%以下、7.2質量%以下、7.0質量%以下、6.8質量%以下、6.6質量%以下、6.4質量%以下、6.2質量%以下、6.0質量%以下、5.8質量%以下、または、5.4質量%以下であってもよい。

[0018] リアルエキス濃度の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料（麦芽、コーングリッツ、糖液等）の種類、原材料の量、麦汁濾過の時間、麦汁濾過のpH、煮沸時間、煮沸温度、スピリッツの添加量、醸造アルコールの添加量等を適宜設定して行うことができる。

本発明に係るビールテイスト飲料のリアルエキス濃度は、例えば、改訂BCOJビール分析法（公益財団法人日本醸造協会発行、ビール酒造組合国際技術委員会〔分析委員会〕編集2013年増補改訂に記載されている方法によって測定することができる。

[0019] 本発明の一態様のビールテイスト飲料のプロリン含有量は、不適な水っぽさを抑制したビールテイスト飲料とすると共に、麦に由来する豊かな味わい、飲みごたえ、味の厚み、および味わいの複雑さのうち少なくとも1つをより向上させたビールテイスト飲料とする観点から、1mg/100mL以上

であり、好ましくは3 mg / 100 mL以上、より好ましくは5 mg / 100 mL以上、さらに好ましくは7 mg / 100 mL以上、特に好ましくは10 mg / 100 mL以上であり、また、11 mg / 100 mL以上、12 mg / 100 mL以上、13 mg / 100 mL以上、14 mg / 100 mL以上、15 mg / 100 mL以上、16 mg / 100 mL以上、17 mg / 100 mL以上、18 mg / 100 mL以上、19 mg / 100 mL以上、20 mg / 100 mL以上、21 mg / 100 mL以上、22 mg / 100 mL以上、23 mg / 100 mL以上、24 mg / 100 mL以上、25 mg / 100 mL以上、26 mg / 100 mL以上、27 mg / 100 mL以上、28 mg / 100 mL以上、29 mg / 100 mL以上、または、30 mg / 100 mL以上であってもよい。

他方、満腹感を与えにくいビールテイスト飲料とする観点から、本発明の一態様のビールテイスト飲料のプロリン含有量は、80 mg / 100 mL以下であり、好ましくは75 mg / 100 mL以下、より好ましくは70 mg / 100 mL以下、さらに好ましくは65 mg / 100 mL以下、よりさらに好ましくは60 mg / 100 mL以下、さらに好ましくは55 mg / 100 mL以下、さらに好ましくは52 mg / 100 mL以下、さらに好ましくは50 mg / 100 mL以下、さらに好ましくは45 mg / 100 mL以下、特に好ましくは40 mg / 100 mL以下であり、また、39 mg / 100 mL以下、38 mg / 100 mL以下、37 mg / 100 mL以下、36 mg / 100 mL以下、35 mg / 100 mL以下、34 mg / 100 mL以下、33 mg / 100 mL以下、32 mg / 100 mL以下、31 mg / 100 mL以下、30 mg / 100 mL以下、29 mg / 100 mL以下、28 mg / 100 mL以下、27 mg / 100 mL以下、26 mg / 100 mL以下、25 mg / 100 mL以下、24 mg / 100 mL以下、23 mg / 100 mL以下、22 mg / 100 mL以下、21 mg / 100 mL以下、または、20 mg / 100 mL以下であってもよい。

本明細書において、プロリン含有量は、例えば、株式会社日立製作所製の

アミノ酸自動分析装置L-8800A型等を用いて測定することができる。

[0020] プロリンは、麦芽等の含窒素原料中に含まれるアミノ酸であり、発酵工程において酵母によって栄養源として利用されないため、最終製品であるビールテイスト飲料の風味に上記のような影響をもたらす。プロリンは、ビールテイスト飲料の原料に含まれるものであってもよく、製造工程において別途添加されるもの（例えば、プロリン精製物）であってもよい。

プロリンの含有量の調整は、希釈水または炭酸水の添加、アミノ酸含有原材料（麦芽、麦、コーングリッツ、糖液、酵母エキス、大豆、エンドウ、プロリン精製物等）の種類、原材料の量、酵素の種類（タンパク分解酵素など）、酵素の添加量、酵素の添加のタイミング、仕込槽での糖化時間、仕込槽でのタンパク分解時間、仕込槽でのpH、仕込工程（麦芽投入から酵母添加前での麦汁製造工程）でのpH、pH調整の際に使用する酸の添加量、pH調整のタイミング（仕込時、発酵時、発酵完了時、ビール濾過前、ビール濾過後など）、麦汁を調製する際（糖化時含む）の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等）、スピリッツや醸造アルコールなどの添加等を適宜設定して行うことができる。

[0021] 本発明の一態様のビールテイスト飲料におけるピログルタミン酸の含有量は、不適な水っぽさを抑制したビールテイスト飲料とすると共に、麦に由来する豊かな味わい、飲みごたえ、味の厚み、および味わいの複雑さのうち少なくとも1つをより向上させたビールテイスト飲料とする観点から、1mg/L以上であり、好ましくは3mg/L以上、より好ましくは5mg/L以上、さらに好ましくは6mg/L以上、よりさらに好ましくは7mg/L以上、さらに好ましくは8mg/L以上、さらに好ましくは9mg/L以上、特に好ましくは10mg/L以上であり、また、15mg/L以上、20mg/L以上、25mg/L以上、30mg/L以上、34mg/L以上、100mL

以上、35 mg/L以上、37.5 mg/L以上、38 mg/100 mL以上、40 mg/L以上、42.5 mg/L以上、45 mg/L以上、47.5 mg/L以上、48 mg/100 mL以上、50 mg/L以上、55 mg/100 mL以上、60 mg/100 mL以上、64 mg/100 mL以上、68 mg/100 mL以上、70 mg/100 mL以上、75 mg/100 mL以上、80 mg/100 mL以上、85 mg/100 mL以上、89 mg/100 mL以上、90 mg/100 mL以上、95 mg/100 mL以上、98 mg/100 mL以上、100 mg/100 mL以上、102 mg/100 mL以上、105 mg/100 mL以上、110 mg/100 mL以上、115 mg/100 mL以上、120 mg/100 mL以上、125 mg/100 mL以上、または、127 mg/100 mL以上であってもよい。

他方、ビールテイスト飲料に不適な酸味を抑制する観点から、ピログルタミン酸の含有量は、300 mg/L以下であり、好ましくは250 mg/L以下、より好ましくは242 mg/100 mL以下、より好ましくは230 mg/L以下、さらに好ましくは200 mg/L以下、よりさらに好ましくは190 mg/L以下、より好ましくは185 mg/100 mL以下、より好ましくは180 mg/L以下、さらに好ましくは170 mg/L以下、よりさらに好ましくは160 mg/L以下、さらに好ましくは150 mg/L以下、さらに好ましくは140 mg/L以下、特に好ましくは130 mg/L以下であり、また、125 mg/L以下、120 mg/L以下、115 mg/L以下、110 mg/L以下、105 mg/L以下、100 mg/L以下、95 mg/L以下、90 mg/L以下、85 mg/L以下、または、80 mg/L以下であってもよい。

[0022] ピログルタミン酸は、ビールテイスト飲料の原料に含まれるものであってもよく、製造工程において別途添加されるもの（例えば、ピログルタミン酸精製物）であってもよい。

ピログルタミン酸の含有量の調整は、希釈水または炭酸水の添加、ピログ

ルタミン酸精製物の添加、ピログルタミン酸含有原材料（麦芽、麦、コーングリッツ、糖液、酵母エキス、大豆、エンドウ、プロリン精製物等）の種類、原材料の量、仕込工程（麦芽などの原材料投入から酵母添加前での麦汁製造工程）での酵素反応時間、仕込工程でのpH、pH調整の際に使用する酸の添加量、pH調整のタイミング（仕込時、発酵時、発酵完了時、ビール濾過前、ビール濾過後など）、麦汁を調製する際（糖化時含む）の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等）、スピリッツや醸造アルコールなどの添加等を適宜設定して行うことができる。

なお、本明細書において、ピログルタミン酸の含有量は、例えば、高速液体クロマトグラフィーによって測定することができる。

[0023] 本発明の一態様のビールテイスト飲料の全窒素量は、麦に由来する豊かな味わい、飲みごたえ、および味の厚みのうち少なくとも1つをより向上させたビールテイスト飲料とする観点から、1mg/100mL以上であり、好ましくは5mg/100mL以上、より好ましくは10mg/100mL以上、さらに好ましくは15mg/100mL以上、特に好ましくは20mg/100mL以上であり、また、22mg/100mL以上、25mg/100mL以上、26mg/100mL以上、27mg/100mL以上、28mg/100mL以上、29mg/100mL以上、30mg/100mL以上、31mg/100mL以上、32mg/100mL以上、33mg/100mL以上、34mg/100mL以上、35mg/100mL以上、36mg/100mL以上、37mg/100mL以上、38mg/100mL以上、39mg/100mL以上、40mg/100mL以上、41mg/100mL以上、42mg/100mL以上、43mg/100mL以上、44mg/100mL以上、45mg/100mL以上、50mg/100mL以上、55mg/100mL以上、57mg/100mL以上、

60 mg/100 mL以上、63 mg/100 mL以上、66 mg/100 mL以上、70 mg/100 mL以上、75 mg/100 mL以上、80 mg/100 mL以上、82 mg/100 mL以上、85 mg/100 mL以上、90 mg/100 mL以上、94 mg/100 mL以上、または、100 mg/100 mL以上であってもよい。

他方、満腹感を与えにくい飲料とする観点から、本発明の一態様のビールテイスト飲料の全窒素量は、200 mg/100 mL以下であり、好ましくは190 mg/100 mL以下、より好ましくは180 mg/100 mL以下、さらに好ましくは170 mg/100 mL以下、よりさらに好ましくは160 mg/100 mL以下、さらに好ましくは156 mg/100 mL以下、さらに好ましくは150 mg/100 mL以下、さらに好ましくは140 mg/100 mL以下、特に好ましくは130 mg/100 mL以下であり、また、125 mg/100 mL以下、123 mg/100 mL以下、120 mg/100 mL以下、115 mg/100 mL以下、110 mg/100 mL以下、109 mg/100 mL以下、105 mg/100 mL以下、100 mg/100 mL以下、95 mg/100 mL以下、94 mg/100 mL以下、90 mg/100 mL以下、86 mg/100 mL以下、85 mg/100 mL以下、82 mg/100 mL以下、または、80 mg/100 mL以下であってもよい。

[0024] 本発明における「全窒素量」とは、タンパク質、アミノ酸等の全ての窒素化合物の総量である。

本発明のビールテイスト飲料の全窒素量は、酵母が資化可能な原材料の使用量を調整することによって制御できる。具体的には、窒素含有量の多い麦芽等の使用量を増やすことにより全窒素量を増加させることができる。窒素含有量の多い原料としては、例えば、麦芽、大豆、酵母エキス、エンドウ、未発芽の穀物などが挙げられる。また未発芽の穀物としては、例えば、未発芽の大麦、小麦、ライ麦、カラス麦、オート麦、ハト麦、エン麦、大豆、エンドウ等が挙げられる。そのほかにもトウモロコシ（コーンタンパクなど）

、米、生乳や脱脂粉乳、ホエーなどの乳原料、コラーゲンタンパク、コラーゲンペプチド、酵母エキスなどが挙げられる。また、全窒素量の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料の使用量や種類の選択の他に、酵素の種類、酵素（タンパク分解酵素等も含む）の添加量、酵素の添加のタイミング、仕込槽でのタンパク分解時間、仕込槽でのpH、仕込工程（麦芽投入から酵母添加前までの麦汁製造工程）でのpH、麦汁濾過の時間、麦汁を調製する際の各温度領域の設定温度及び保持時間、煮沸工程での煮沸時間及びpH、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等）、冷却タイミング、冷却温度、冷却時間、ビール濾過の条件（流量、温度など）、ビール濾過の形式（珪藻土、膜、シート、カートリッジ、フィルターなど）、ビール濾過時に添加する安定化剤（シリカゲル、PVP（ポリビニルピロリドン）、ベントナイト、タンニン、ベントナイト、白土、酸性白土など）等を適宜設定して調整できる。

本発明に係るビールテイスト飲料の全窒素量は、例えば、改訂BCOJビール分析法（公益財団法人日本醸造協会発行、ビール酒造組合国際技術委員会〔分析委員会〕編集2013年増補改訂）に記載されている方法によって測定することができる。

[0025] 本発明の一態様のビールテイスト飲料の総ポリフェノール量は、麦に由来する豊かな味わい、飲みごたえ、および味の厚みのうち少なくとも1つをより向上させたビールテイスト飲料とする観点から、好ましくは1質量ppm以上、より好ましくは5質量ppm以上、さらに好ましくは10質量ppm以上、よりさらに好ましくは15質量ppm以上、特に好ましくは20質量ppm以上であり、また、25質量ppm以上、27質量ppm以上、30質量ppm以上、35質量ppm以上、36質量ppm以上、40質量ppm以上、45質量ppm以上、50質量ppm以上、51質量ppm以上、54質量ppm以上、55質量ppm以上、60質量ppm以上、65質量

ppm以上、68質量ppm以上、70質量ppm以上、72質量ppm以上、75質量ppm以上、80質量ppm以上、85質量ppm以上、90質量ppm以上、95質量ppm以上、100質量ppm以上、103質量ppm以上、107質量ppm以上、110質量ppm以上、115質量ppm以上、120質量ppm以上、125質量ppm以上、130質量ppm以上、134質量ppm以上、140質量ppm以上、145質量ppm以上、150質量ppm以上、154質量ppm以上、または、160質量ppm以上であってもよい。

他方、満腹感を与えにくい飲料とする観点から、本発明の一態様のビールテイスト飲料の総ポリフェノール量は、例えば260質量ppm以下、好ましくは255質量ppm以下、より好ましくは250質量ppm以下、より好ましくは240質量ppm以下、さらに好ましくは230質量ppm、特に好ましくは220質量ppmであり、また、210質量ppm以下、205質量ppm以下、201質量ppm以下、200質量ppm以下、195質量ppm以下、190質量ppm以下、185質量ppm以下、180質量ppm以下、178質量ppm以下、175質量ppm以下、170質量ppm以下、165質量ppm以下、160質量ppm以下、155質量ppm以下、154質量ppm以下、150質量ppm以下、145質量ppm以下、140質量ppm以下、135質量ppm以下、134質量ppm以下、130質量ppm以下、125質量ppm以下、120質量ppm以下、115質量ppm以下、110質量ppm以下、105質量ppm以下、または、100質量ppm以下であってもよい。

[0026] 本明細書において、ポリフェノールとは、芳香族炭化水素の2個以上の水素がヒドロキシル基で置換された化合物をいう。ポリフェノールとしては、例えば、フラボノール、イソフラボン、タンニン、カテキン、ケルセチン、アントシアニンなどが挙げられる。

本発明における「総ポリフェノール量」とは、ビールテイスト飲料に含まれるこれらポリフェノールの総量である。

[0027] 総ポリフェノール量の調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料（麦芽、コーングリッツ、糖液等）の種類、原材料の量、酵素の種類、酵素の添加量、酵素の添加のタイミング、仕込槽でのポリフェノール重合条件（温度、攪拌速度など）、仕込槽でのpH、仕込工程（麦芽投入から酵母添加前での麦汁製造工程）でのpH、麦汁濾過の時間、麦汁を調製する際（糖化時含む）の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等）、冷却タイミング、冷却温度、冷却時間、ビール濾過の形式（珪藻土、膜、シート、カートリッジ、フィルターなど）、活性炭、ビール濾過時に添加する安定化剤（シリカゲル、PVP（ポリビニルポリピロリドン）、ベントナイト、タンニン、ベントナイトなど）等を適宜設定して行うことができる。

また、本発明のビールテイスト飲料の総ポリフェノール量は、例えば、麦芽、麦芽のハスク（穀皮）などのポリフェノール含有量の多い原材料の使用量を調整することによって制御できる。具体的には、ポリフェノール含有量の多い麦芽等の原材料の使用量を増やすことにより総ポリフェノール量を増加させることができる。

[0028] 一般的に、ハスク（穀皮）がある麦芽等は窒素およびポリフェノールの含有量が多く、大豆、酵母エキス、エンドウ豆、トウモロコシ、トウモロコシ加工品（コーングリッツ、コーンタンパク等）、小麦、小麦麦芽等は窒素の含有量が多いがポリフェノールの含有量が少ない。そこで、ビールテイスト飲料における全窒素量および総ポリフェノール量は、原料の配合割合を調整することによって、増減させることができる。以下、全窒素量および総ポリフェノール量を増減させる代表的な方法（1）～（4）を挙げる。

（1）ハスクがある麦芽等の使用量を増やすことによって、ビールテイスト飲料の全窒素量および総ポリフェノール量を増やす。

（2）大豆、酵母エキス等の使用量を増減させることによって、総ポリフェ

ノール量を維持しながら、ビールテイスト飲料の全窒素量を増減させる。

(3) ハスクがある麦芽等の使用量を増やし大豆、酵母エキス等の使用量を減らすことによって、全窒素量を維持しながら、総ポリフェノール量を増やす。

(4) ハスクがある麦芽等の使用量を減らし大豆、酵母エキス等の使用量を増やすことによって、全窒素量を維持しながら、総ポリフェノール量を減らす。

[0029] 本発明のビールテイスト飲料の総ポリフェノール量は、例えば、改訂BCOJビール分析法（公益財団法人日本醸造協会発行、ビール酒造組国際技術委員会〔分析委員会〕編集2013年増補改訂）に記載されている方法によって測定することができる。

[0030] 本発明のビールテイスト飲料において、ビールテイスト飲料に適した豊かな味わい、飲みごたえ、および味の厚みのうち少なくとも1つをより向上させた飲料とする観点から、窒素またはポリフェノールの少なくとも一部が麦芽由来であることが好ましい。

また、本発明のビールテイスト飲料において、ビールテイスト飲料らしいシマリ感をより向上させた飲料とする観点から、窒素またはポリフェノールの少なくとも一部が大豆、酵母エキス、エンドウ豆、トウモロコシ、トウモロコシ加工品（コーングリッツ等）、小麦、小麦麦芽等由来であってもよい。

[0031] また、本発明の一態様のビールテイスト飲料は、アルコール成分として、さらに、穀物に由来するスピリッツ（蒸留酒）を含有してもよい。

本明細書において、スピリッツとは、麦、米、そば、トウモロコシ、芋、さとうきび等の穀物を原料として、麦芽または必要により酵素剤を用いて糖化し、酵母を用いて発酵させた後、さらに蒸留して得られる酒類を意味する。スピリッツの原材料である穀物としては、イネ科に属する植物が好ましく、さらに麦が好ましい。

[0032] 本発明の一態様のビールテイスト飲料の糖質含有量は、飲みごたえのある

飲料とする観点から、0.5g/100mL超、0.6g/100mL以上、0.7g/100mL以上、0.8g/100mL以上、0.9g/100mL以上、1.0g/100mL以上、1.1g/100mL以上、1.2g/100mL以上、1.3g/100mL以上、1.4g/100mL以上、1.5g/100mL以上、1.6g/100mL以上、1.7g/100mL以上、1.8g/100mL以上、1.9g/100mL以上、2.0g/100mL以上、2.1g/100mL以上、2.2g/100mL以上、2.3g/100mL以上、2.4g/100mL以上、2.5g/100mL以上、2.6g/100mL以上、2.7g/100mL以上、2.8g/100mL以上、2.9g/100mL以上、3.0g/100mL以上、3.1g/100mL以上、3.2g/100mL以上、3.3g/100mL以上、3.4g/100mL以上、3.5g/100mL以上、3.6g/100mL以上、3.7g/100mL以上、3.8g/100mL以上、3.9g/100mL以上、4.0g/100mL以上、4.1g/100mL以上、4.2g/100mL以上、4.3g/100mL以上、4.4g/100mL以上、4.5g/100mL以上、4.6g/100mL以上、4.7g/100mL以上、4.8g/100mL以上、4.9g/100mL以上、または、5.0g/100mL以上としてもよい。

本発明の一態様のビールテイスト飲料の糖質含有量の上限値は特に制限されないが、満腹感を与えにくい飲料とする観点から、例えば、15g/100mL以下、14g/100mL以下、13.5g/100mL以下、13.0g/100mL以下、12.8g/100mL以下、12.5g/100mL以下、12.2g/100mL以下、12g/100mL以下、11.5g/100mL以下、11g/100mL以下、10.5g/100mL以下、10g/100mL以下、9.9g/100mL以下、9.8g/100mL以下、9.7g/100mL以下、9.6g/100mL以下、9.5g/100mL以下、9.4g/100mL以下、9.3g/100

mL以下、9.2g/100mL以下、9.1g/100mL以下、9.0g/100mL以下、8.9g/100mL以下、8.8g/100mL以下、8.7g/100mL以下、8.6g/100mL以下、8.5g/100mL以下、8.4g/100mL以下、8.3g/100mL以下、8.2g/100mL以下、8.1g/100mL以下、8.0g/100mL以下、7.9g/100mL以下、7.8g/100mL以下、7.7g/100mL以下、7.6g/100mL以下、7.5g/100mL以下、7.4g/100mL以下、7.3g/100mL以下、7.2g/100mL以下、7.1g/100mL以下、7.0g/100mL以下、6.9g/100mL以下、6.8g/100mL以下、6.7g/100mL以下、6.6g/100mL以下、6.5g/100mL以下、6.4g/100mL以下、6.3g/100mL以下、6.2g/100mL以下、6.1g/100mL以下、6.0g/100mL以下、5.9g/100mL以下、5.8g/100mL以下、5.7g/100mL以下、5.6g/100mL以下、5.5g/100mL以下、5.4g/100mL以下、5.3g/100mL以下、5.2g/100mL以下、5.1g/100mL以下、または、5.0g/100mL以下としてもよい。

[0033] なお、本明細書において、「糖質」とは、食品の栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号、一部改正平成25年9月27日消費者庁告示第8号）に基づく糖質をいい、具体的には、対象となる食品から、タンパク質、脂質、食物繊維、灰分、アルコール分および水分を除いたものを意味する。そのため、食品中の糖質含有量は、当該食品の重量から、タンパク質、脂質、食物繊維、灰分および水分の量を控除することにより算定することができる。

ここで、タンパク質、脂質、食物繊維、灰分および水分の量は、栄養表示基準に掲げる方法により測定することができる。具体的には、タンパク質の量は窒素定量換算法で測定し、脂質の量はエーテル抽出法で測定し、食物繊維の量はプロスキー法で測定し、灰分の量は直接灰化法で測定し、水分の量

は減圧加熱乾燥法で測定することができる。

[0034] なお、本発明の一態様のビールテイスト飲料の糖質含有量は、希釈水または炭酸水の添加、酵素の種類、酵素の添加量、および添加のタイミング、糖化液を調製する際の各温度領域の設定温度および保持時間、発酵前液の組成（オリジナルエキス濃度、糖組成、タンパク含有量、食物繊維含有量、灰分など）、発酵工程の諸条件（酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度、酵素の種類、酵素の添加量、酵素の添加タイミング等）、冷却タイミング、冷却温度、冷却時間等を適宜設定することで、調整できる。

[0035] 本発明の一態様のビールテイスト飲料のpHは、特に限定されないが、飲料の香味向上の観点から、好ましくは3.0以上、より好ましくは3.2以上、さらに好ましくは3.3以上、よりさらに好ましくは3.4以上、よりさらに好ましくは3.5以上であり、また、3.6以上、3.7以上、3.8以上、3.9以上、4.0以上、または4.1以上であってもよい。また、微生物の発生を抑制の観点から、ビールテイスト飲料のpHは、好ましくは5.0以下、より好ましくは4.9以下、さらに好ましくは4.8以下、よりさらに好ましくは4.7以下、特に好ましくは4.6以下であり、また、4.55以下、4.5以下、4.4以下、4.3以下、4.2以下、4.1以下、または、4.0以下としてもよい。

pHの調整は、希釈水または炭酸水の添加、原材料（麦芽、コーングリッツ、糖液等）の種類、原材料の量、酵素の種類、酵素の添加量、酵素の添加のタイミング、仕込槽で糖化時間、仕込槽でのタンパク分解時間、仕込槽でのpH、仕込工程（麦芽投入から酵母添加前での麦汁製造工程）でのpH、pH調整の際に使用する酸の種類（乳酸、リン酸、リンゴ酸、酒石酸、クエン酸など）、pH調整の際に使用する酸の添加量、pH調整のタイミング（仕込時、発酵時、発酵完了時、ビール濾過前、ビール濾過後など）、麦汁を調製する際（糖化時含む）の各温度領域の設定温度及び保持時間、発酵前液のオリジナルエキス濃度、発酵工程でのオリジナルエキス濃度、発酵条件（

酸素濃度、通気条件、酵母品種、酵母の添加量、酵母増殖数、酵母の除去タイミング、発酵温度、発酵時間、圧力設定、二酸化炭素濃度等）、冷却タイミング、冷却温度、冷却時間等を適宜設定して行うことができる。

[0036] 本発明の一態様のビールテイスト飲料は、飲みごたえを良好なものとする観点から、オリジナルエキス濃度（X）（単位：質量％）と外観発酵度（Y）（単位：％）との比〔（X）／（Y）〕は1.0以上であるが、好ましくは1.5以上、より好ましくは2.0以上、さらに好ましくは2.5以上、よりさらに好ましくは3.0以上、さらに好ましくは3.5以上、特に好ましくは4.0以上であり、また、5.0以上、6.0以上、7.0以上、8.0以上、9.0以上、10.0以上、10.5以上、10.7以上、11.0以上、11.5以上、12.0以上、12.5以上、13.0以上、13.5以上、14.0以上、14.5以上、15.0以上、20.0以上、23.0以上、または、30.0以上であってもよい。

他方、軽快な飲み口のビールテイスト飲料にする観点から、オリジナルエキス濃度（X）（単位：質量％）と外観発酵度（Y）（単位：％）との比〔（X）／（Y）〕は150.0以下であるが、好ましくは140.0以下、より好ましくは135.0以下、さらに好ましくは130.0以下、特に好ましくは125.0以下であり、また、120.0以下、115.0以下、110.0以下、100.0以下、90.0以下、80.0以下、70.0以下、60.0以下、50.0以下、45.0以下、40.0以下、35.0以下、30.0以下、25.0以下、23.0以下、または、20.0以下であってもよい。

[0037] 本発明の一態様のビールテイスト飲料は、飲みごたえと飲みやすさのバランスが良好なビールテイスト飲料とする観点から、オリジナルエキス濃度（X）（単位：質量％）とリアルエキス濃度（Z）（単位：質量％）との比〔（X）／（Z）〕は1.0以上であるが、好ましくは1.1以上、より好ましくは1.2以上、さらに好ましくは1.3以上、よりさらに好ましくは1.5以上、特に好ましくは1.7以上であり、また、2.0以上、2.1以

上、2.2以上、2.3以上、2.4以上、2.5以上、2.6以上、2.7以上、2.8以上、2.9以上、または、3.0以上であってもよい。

また、上記と同様の観点から、オリジナルエキス濃度（X）（単位：質量％）とリアルエキス濃度（Z）（単位：質量％）との比〔（X）／（Z）〕は3.5以下であるが、好ましくは3.4以下、より好ましくは3.3以下、さらに好ましくは3.2以下、よりさらに好ましくは3.1以下、特に好ましくは3.0以下であり、また、2.9以下、2.8以下、2.7以下、2.6以下、または、2.5以下であってもよい。

[0038] 本発明の一態様のビールテイスト飲料は、水っぽさが抑制された、飲みごたえのある飲料とする観点から、プロリン含有量（A）（単位：mg／100mL）と全窒素量（B）（単位：mg／100mL）との比〔（A）／（B）〕は、好ましくは0.1以上、より好ましくは0.2以上、さらに好ましくは0.3以上であり、また、0.31以上、0.32以上、0.33以上、0.34以上、または、0.35以上であってもよい。また、満腹感を与えにくい飲料とする観点から、プロリン含有量（A）（単位：mg／100mL）と全窒素量（B）（単位：mg／100mL）との比〔（A）／（B）〕は、好ましくは0.5以下、より好ましくは0.4以下、さらに好ましくは0.3以下である。

[0039] 本発明の一態様のビールテイスト飲料は、容器詰の態様に適している。容器の例としては、ビン、ペットボトル、缶、または樽が挙げられるが、特に持ち運びが容易であるとの観点から、缶、ビン、ペットボトルが好ましい。

なお、無色透明のビンやペットボトルを使用する場合、通常の缶や有色のビンでの場合と異なり、太陽光や蛍光灯の光にさらされることになる。

[0040] 本発明のビールテイスト飲料の製造に使用できる穀物、甘味料等の任意の添加原料については、「1.1 原材料」において詳述する。

[0041] 1.1 原材料

本発明の一態様のビールテイスト飲料の主な原材料は、水および麦芽であるが、ホップを用いることが好ましく、その他に、甘味料、水溶性食物繊維

、苦味料または苦味付与剤、酸化防止剤、香料、酸味料、塩類等を用いてもよい。

[0042] 麦芽とは、大麦、小麦、ライ麦、カラス麦、オート麦、ハト麦、エン麦などの麦類の種子を発芽させて乾燥させ、除根したものをいい、産地や品種は、いずれのものであってもよい。

本発明の一態様においては、大麦麦芽を用いることが好ましい。大麦麦芽は、日本のビールテイスト飲料の原料として最も一般的に用いられる麦芽の1つである。大麦には、二条大麦、六条大麦などの種類があるが、いずれを用いてもよい。さらに、通常麦芽のほか、色麦芽なども用いることができる。なお、色麦芽を用いる際には、種類の異なる色麦芽を適宜組み合わせ用いてもよいし、一種類の色麦芽を用いてもよい。

[0043] 本発明のビールテイスト飲料に使用する麦芽は、modificationが80%以上であることが好ましい。modificationが80%未満であると麦汁の粘度が上がったり、濁度が上がったりして、麦汁濾過性、ビール濾過性などの生産効率が悪化する。そのため、modificationが80%以上である麦芽をつかうことが好ましい。後述する実施例および比較例では、modificationが80%以上である麦芽を使用した。modificationは、MEBAK Raw Materials Barley Adjuncts Malt Hops And Hop Products Published by the Chairman Dr. Fritz Jacob Self-published by MEBAK 85350 Freising-Weihenstephan, Germany 2011の3.1.3.8 Modification and Homogeneity (Calcofluor Carlsberg Method-EBC)に記載の方法で測定することができる。

なお、本発明の一態様のビールテイスト飲料においては、使用する麦芽は、所望のビールテイスト飲料の色度に応じて、適宜選択されることが好まし

く、選択する麦芽は、単独であってもよく、2種以上を併用してもよい。

[0044] 麦芽には、プロリン、ピログルタミン酸、窒素化合物およびポリフェノールが含まれている。したがって、本発明においては、本発明のビールテイスト飲料のプロリン、ピログルタミン酸、全窒素量および総ポリフェノール量をそれぞれ本明細書で規定される範囲内とするために、原料における麦芽の比率を一定の範囲に設定することが好ましい。具体的には、麦芽比率（全ての麦芽の使用比率）は、好ましくは50質量%以上であり、また、51質量%以上、52質量%以上、53質量%以上、54質量%以上、55質量%以上、56質量%以上、57質量%以上、58質量%以上、59質量%以上、60質量%以上、61質量%以上、62質量%以上、63質量%以上、64質量%以上、65質量%以上、66質量%以上、67質量%以上、68質量%以上、69質量%以上、70質量%以上、71質量%以上、72質量%以上、73質量%以上、74質量%以上、75質量%以上、76質量%以上、77質量%以上、78質量%以上、79質量%以上、80質量%以上、81質量%以上、82質量%以上、83質量%以上、84質量%以上、85質量%以上、86質量%以上、87質量%以上、88質量%以上、89質量%以上、90質量%以上、91質量%以上、92質量%以上、93質量%以上、94質量%以上、または、95質量%以上であってもよい。麦芽比率を向上させることにより、麦芽に由来する豊かな味わいや、麦の旨味をより強く感じることができるビールテイスト飲料を製造できる。

また、不適な満腹感を与えにくい飲料とする観点から、本発明の一態様のビールテイスト飲料の麦芽比率は、100質量%未満であることが好ましく、また、99質量%以下、98質量%以下、97質量%以下、96質量%以下、95質量%以下、94質量%以下、93質量%以下、92質量%以下、91質量%以下、90質量%以下、89質量%以下、88質量%以下、87質量%以下、86質量%以下、85質量%以下、84質量%以下、83質量%以下、82質量%以下、81質量%以下、80質量%以下、79質量%以下、78質量%以下、77質量%以下、76質量%以下、75質量%以下、

74質量%以下、73質量%以下、72質量%以下、71質量%以下、70質量%以下、69質量%以下、68質量%以下、67質量%以下、67質量%未満、66.6質量%以下、66質量%以下、65質量%以下、64質量%以下、63質量%以下、62質量%以下、61質量%以下、または、60質量%以下であってもよい。

本明細書において、麦芽比率とは平成30年4月1日が施工日の酒税法および酒類行政関係法令等解釈通達に従って計算された値を意味する。

[0045] 麦芽比率を抑制する場合、酵母が資化可能な麦芽以外の原料（炭素源、窒素源）を増量することが好ましい。酵母が資化可能な原料の炭素源としては単糖、二糖、三糖、それらの糖液、炭素源を含有する液糖等が挙げられ、窒素源としては酵母エキス、大豆タンパク、麦芽、大豆、酵母エキス、エンドウ、小麦麦芽、未発芽の穀物、これらの分解物等が挙げられる。また未発芽の穀物としては、例えば、未発芽の大麦、小麦、ライ麦、カラス麦、オート麦、ハト麦、エン麦、米（白米、玄米等）、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ、豆（大豆、えんどう豆等）、そば、ソルガム、粟、ひえ等が挙げられる。また、これらの穀物から得られたデンプン、これらの抽出物（エキス）を用いても良い。

[0046] 原材料として用いることができる、麦等のイネ科植物以外の植物の実・果皮・樹皮・葉・花・茎・根・種子は、適宜選択することができる。

具体的なイネ科植物以外の植物としては、例えば、柑橘類、ソフトフルーツ類、ハーブ類、スパイス類などが挙げられる。柑橘類としては、オレンジ、ゆず、レモン、ライム、ミカン、グレープフルーツ、伊予柑、キンカン、かぼす、ダイダイ、シークワーサー、すだちなどが挙げられる。

ソフトフルーツ類としては、桃、ブドウ、バナナ、リンゴ、ブドウ、パイナップル、イチゴ、梨、マスカット、カシスなどがあげられる。ハーブ類、スパイス類としては、コリアンダー、ペッパー、フェンネル、花椒、山椒、カルダモン、キャラウェイ、ナツメグ、メース、ジュニパーベリー、オールスパイス、バニラ、エルダーベリー、グレイズ・オブ・パラダイス、アニ

ス、スターアニス等が挙げられる。

これらは、そのまま使用してもよく、粉碎して使用してもよく、水やエタノール等の抽出溶媒で抽出した抽出液の形態として使用してもよく、搾汁したもの（果汁等）を使用してもよい。これらは、単独で用いてもよく、2種以上を併用してもよい。

消費者の嗜好に合わせて上記を適宜使用できるが、ビールらしいスッキリした爽やかな味わいを楽しむには、原材料に上記の柑橘類、ソフトフルーツ類、ハーブ類、およびスパイス類を全く使用しない、あるいは使用量を最小限にすることが好ましい。特にカシスはビール中に不適な乳様の香りがつくことから、原材料にカシスやカシス果汁は全く使用しない、あるいは使用量を最小限にすることが好ましい。

[0047] 本発明の一態様で用いるホップの形態としては、例えば、ペレットホップ、粉末ホップ、ホップエキス等が挙げられる。また、用いるホップは、イソ化ホップ、還元ホップ等のホップ加工品を用いてもよい。

ホップの添加量としては、適宜調製されるが、飲料全量に対して、好ましくは0.0001～1質量%である。また、原材料としてホップを用いたビールテイスト飲料は、ホップに由来する成分であるイソ α 酸を含有した飲料となる。

[0048] 甘味料としては、穀物由来のデンプンを酸または酵素等で分解した市販の糖化液、ショ糖、市販の水飴等の糖類、三糖類以上の糖、糖アルコール、異性化糖、ステビア等の天然甘味料、人工甘味料等が挙げられる。

これらの糖類の形態は、溶液等の液体であってもよく、粉末等の固体であってもよい。

また、デンプンの原料穀物の種類、デンプンの精製方法、および酵素や酸による加水分解等の処理条件についても特に制限はない。例えば、酵素や酸による加水分解の条件を適宜設定することにより、マルトースの比率を高めた糖類を用いてもよい。その他、スクロース、フルクトース、グルコース、マンノース、アラビノース、ガラクトース、キシロース、ラムノース、リボ

ース、フコース、ラクトース、マルトース、トレハロース、マルトトリオース、マルトテトラオース、マルトペンタオース、イソマルトース、イソマルトトリオース、イソマルトテトラオース、イソマルトペンタオース、ラクトスクロース、4'-ガラクトシルラクトース、1-ケストース、ニストース、フラクトフラノシルニストース、ラフィノース、スタキオース、キシロビオース、キシロトリオース、パノース、およびこれらの溶液（糖液）等を用いることもできる。また、人工甘味料としては、例えば、アスパルテーム、アセスルファムカリウム（アセスルファムK）、スクラロース、ネオテーム等が挙げられる。

これらの甘味料は単独で使用してもよく、2種類以上を併用してもよい。

[0049] 水溶性食物繊維としては、例えば、難消化性デキストリン、ポリデキストロース、グアーガム分解物、ペクチン、グルコマンナン、アルギン酸、ラミナリン、フコイジン、カラギーナン等が挙げられ、安定性や安全性等の汎用性の観点から、難消化性デキストリンまたはポリデキストロースが好ましい。

[0050] ビールテイスト飲料において、苦味は、ホップ等によって付与することが好ましいが、さらに、苦味料または苦味付与剤を用いてもよい。

苦味料または苦味付与剤としては、特に限定されず、通常のビールや発泡酒に苦味付与剤として用いられるものが使用でき、例えば、マンネンロウ、レイシ、キハダ、姫茴香、杜松実、セージ、迷迭香、マンネンタケ、月桂樹、マンネンタケ、クワシン、柑橘抽出物、ニガキ抽出物、コーヒー抽出物、茶抽出物、ゴーヤ抽出物、ハス胚芽抽出物、キダチアロエ抽出物、マンネンロウ抽出物、レイシ抽出物、ローレル抽出物、セージ抽出物、キャラウェイ抽出物、ニガヨモギ抽出物、アブシンチン、アルギン酸等が挙げられる。

[0051] 酸化防止剤としては、特に限定されず、通常のビールや発泡酒に酸化防止剤として用いられるものが使用でき、例えば、アスコルビン酸、エリソルビン酸、カテキン等が挙げられる。

[0052] 香料としては、特に限定されず、一般的なビール香料を用いることができ

る。ビール香料は、ビール様の風味付けのために用いるものであり、発酵により発生する醸造成分等が含まれる。

なお、ビールテイスト飲料は、アルコール発酵により生じる酢酸エチルを含むものであるが、当該酢酸エチルは、香料としての機能を有する。そのため、ビールテイスト飲料の製造過程でアルコール発酵を伴う場合には、ビール香料を別途添加する必要性は低い、所望に応じて、ビール香料を添加してもよい。

酢酸エチル以外のビール香料としては、エステルや高級アルコール等が挙げられ、具体的には、酢酸イソアミル、酢酸エチル、*n*-プロパノール、イソブタノール、アセトアルデヒド、カプロン酸エチル、カプリル酸エチル、イソアミルプロピオネート、リナロール、ゲラニオール、シトラール、4-ビニルグアイアコール(4-VG)、4-メチル-3-ペンテン酸、2-メチル-2-ペンテン酸、1,4-シネオール、1,8-シネオール、2,3-ジエチル-5-メチルピラジン、 γ -デカノラクトン、 γ -ウンデカラクトン、ヘキサン酸エチル、2-メチル酪酸エチル、*n*-酪酸エチル、ミルセン、シトラール、リモネン、マルトール、エチルマルトール、フェニル酢酸、フラネオール、フルフラール、メチオナール、3-メチル-2-ブテン-1-チオール、3-メチル-2-ブタンチオール、ダイアセチル、フェルラ酸、ゲラン酸、ゲラニルアセテート、酪酸エチル、オクタン酸、デカン酸、9-デセン酸、ノナン酸、テトラデカン酸、プロパン酸、2-メチルプロパン酸、 γ -ブチロラクトン、2-アミノアセトフェノン、3-フェニルプロピオン酸エチル、2-エチル-4-ヒドロキシ-5-メチル-3(2H)-フランオン、ジメチルスルホン、3-メチルシクロペンタン-1,2-ジオン、2-メチルブタナール、3-メチルブタナール、2-メチルテトラヒドロフラン-3-オン、2-アセチルフラン、2-メチルテトラヒドロフラン-3-オン、ヘキサナール、ヘキサノール、シス-3-ヘキセナール、1-オクテン-3-オール、 β -ユーデスマール、4-メルカプト-4-メチルペンタン-2-オン、 β -カリオフィレン、 β -ミルセン、フルフリルアルコール

、2-エチルピラジン、2,3-ジメチルピラジン、酢酸2-メチルブチル、イソアミルアルコール、5-ヒドロキシメチルフルフラール、フェニルアセトアルデヒド、1-フェニル-3-ブテン-1-オン、トランス-2-ヘキサナール、ノナナール、フェネチルアルコールが挙げられる。これらの香料は、単独で用いてもよく、2種以上を併用してもよい。

[0053] 酸味料としては、酸味を有する物質であれば特に限定されないが、例えば、リン酸、クエン酸、グルコン酸、酒石酸、乳酸、リンゴ酸、フィチン酸、酢酸、コハク酸、グルコノデルタラクトンまたはそれらの塩が挙げられる。

これらの酸味料の中でも、リン酸、クエン酸、グルコン酸、酒石酸、乳酸、リンゴ酸、フィチン酸、酢酸、コハク酸またはこれらの塩が好ましく、リン酸、クエン酸、乳酸、酒石酸、酢酸またはこれらの塩がより好ましく、リン酸、乳酸またはこれらの塩が特に好ましい。これらの酸味料は、単独で用いてもよく、2種以上を併用してもよい。

酸味料の配合量は、好ましくは50~3000質量ppm、より好ましくは100~2800質量ppm、さらに好ましくは200~2600質量ppmである。

[0054] 保存料としては、例えば、安息香酸；安息香酸ナトリウム等の安息香酸塩；パラオキシ安息香酸プロピル、パラオキシ安息香酸ブチル等の安息香酸エステル；二炭酸ジメチル等が挙げられる。また、保存料としては、強力サンプレザー（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社製、安息香酸ナトリウムと安息香酸ブチルの混合物）等の市販の製剤を用いてもよい。これらの保存料は、単独で用いてもよく、2種以上を併用してもよい。

保存料の配合量は、好ましくは5~1200質量ppm、より好ましくは10~1100質量ppm、さらに好ましくは15~1000質量ppm、よりさらに好ましくは20~900質量ppmである。

[0055] 塩類としては、例えば、塩化ナトリウム、酸性リン酸カリウム、酸性リン酸カルシウム、リン酸アンモニウム、硫酸マグネシウム、硫酸カルシウム、メタ重亜硫酸カリウム、塩化カルシウム、塩化マグネシウム、硝酸カリウム

、硫酸アンモニウム、塩化カリウム、クエン酸一ナトリウム、クエン酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム等が挙げられる。

これらの塩類は、単独で用いてもよく、2種以上を併用してもよい。

[0056] 1. 2 炭酸ガス

本発明の一態様のビールテイスト飲料に含まれる炭酸ガスは、原材料に含まれる炭酸ガスを利用してよく、また、炭酸水との混和または炭酸ガスの添加等で溶解させてもよい。

本発明の一態様のビールテイスト飲料は、アルコール発酵を行うため、この発酵工程で生じた炭酸ガスをそのまま用いることができるが、適宜炭酸水を加えて、炭酸ガスの量を調製してもよい。

[0057] 本発明の一態様のビールテイスト飲料の炭酸ガス濃度は、好ましくは0.30 (w/w) %以上、より好ましくは0.35 (w/w) %以上、更に好ましくは0.40 (w/w) %以上で、より更に好ましくは0.42 (w/w) %以上、特に好ましくは0.45 (w/w) %以上であり、また、好ましくは0.80 (w/w) %以下、より好ましくは0.70 (w/w) %以下、更に好ましくは0.60 (w/w) %以下、より更に好ましくは0.57 (w/w) %以下、特に好ましくは0.55 (w/w) %以下であり、また、0.54 (w/w) %以下、0.53 (w/w) %以下、0.52 (w/w) %以下、0.51 (w/w) %以下、または、0.50 (w/w) %以下でもよい。

なお、本明細書において、炭酸ガス濃度は、対象となる飲料が入った容器を時々振りながら20℃の水槽に30分間以上浸して、当該飲料が20℃になるよう調整した後に、ガスボリューム測定装置（例えば、GVA-500（京都電子工業株式会社製）等）を用いて測定することができる。

[0058] 本発明の一態様のビールテイスト飲料が容器詰め飲料である場合、容器詰め飲料の炭酸ガス圧は、上記の炭酸ガス濃度となる範囲で適宜調整すればよいが、飲料の炭酸ガス圧は5.0 kg/cm²以下、4.5 kg/cm²以下、または4.0 kg/cm²以下であり、また、0.20 kg/cm²以上、

0.50 kg/cm²以上、または1.0 kg/cm²以上であり、これらの上限および下限のいずれを組み合わせてもよい。例えば、飲料の炭酸ガス圧は、0.20 kg/cm²以上5.0 kg/cm²以下、0.50 kg/cm²以上4.5 kg/cm²以下、または、1.0 kg/cm²以上4.0 kg/cm²以下であってよい。

本明細書において、ガス圧とは、特別な場合を除き、容器内におけるガス圧をいう。

圧力の測定は、当業者によく知られた方法、例えば20℃にした試料をガス内圧計に固定した後、一度ガス内圧計の活栓を開いてガスを抜き、再び活栓を閉じ、ガス内圧計を振り動かして指針が一定の位置に達したときの値を読み取る方法を用いて、または市販のガス圧測定装置を用いて測定することができる。

[0059] 1.3 その他の添加物

本発明の一態様のビールテイスト飲料は、本発明の効果を妨げない範囲で、必要に応じて、様々な添加物を添加してもよい。

そのような添加物としては、例えば、着色料、泡形成剤、発酵促進剤、酵母エキス、ペプチド含有物等のタンパク質系物質、アミノ酸等の調味料が挙げられる。

着色料は、飲料にビール様の色を与えるために使用するものであり、カラメル色素などを用いることができる。泡形成剤は、飲料にビール様の泡を形成させるため、あるいは飲料の泡を保持させるために使用するものであり、大豆サポニン、キラヤサポニン等の植物抽出サポニン系物質、コーン、大豆などの植物タンパク、およびコラーゲンペプチド等のペプチド含有物、酵母エキス、乳を起源とする原料などを適宜使用することができる。

発酵促進剤は、酵母による発酵を促進させるために使用するものであり、例えば、酵母エキス、米や麦などの糠成分、ビタミン、ミネラル剤などを単独または組み合わせて使用することができる。

[0060] 1.4 容器詰飲料

本発明の一態様のビールテイスト飲料は、容器に詰められた容器詰飲料であってもよい。容器詰飲料にはいずれの形態・材質の容器を用いてもよく、容器の例としては、ビン、缶、樽またはペットボトルが挙げられるが、特に持ち運びが容易であるとの観点から、缶、ビンやペットボトルが好ましい。

[0061] 2. ビールテイスト飲料の製造方法

本発明は、ビールテイスト飲料の製造方法にも関する。本発明の一態様の製造方法は、具体的には、麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の製造方法であって、外観発酵度を5~80%に調整する。

また、本発明の一態様の製造方法は、より具体的には、下記工程(1)~(3)を有するものであってもよい。

・工程(1)：原材料に対して、糖化处理、煮沸処理、および固形分除去処理の少なくとも1つの処理を行い、発酵前液を得る工程。

・工程(2)：工程(1)で得た発酵前液を冷却し、冷却発酵前液を得る工程。

・工程(3)：工程(2)で得た冷却発酵前液に酵母を添加してアルコール発酵を行う工程。

[0062] また、本発明の一態様の製造方法は、上記工程(1)~(3)以外に、アルコール度数および外観発酵度を確認及び/又は調整する工程を有してもよい。当該工程は、工程(4)として後述する。なお、本発明の一態様の製造方法は、脱アルコールの工程を有していない。

[0063] <工程(1)>

工程(1)は、各種原材料を用いて、糖化处理、煮沸処理、およ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である。

例えば、各種原材料として、麦芽を用いる場合には、水および麦芽を含む各種原材料を仕込釜または仕込槽に投入し、必要に応じて、発酵前に、原材料に由来する成分の変化を促進する多糖分解酵素やタンパク分解酵素などの

酵素剤を添加してもよい。

当該酵素剤としては、例えば、アミラーゼ、プロテアーゼ、プリンヌクレオシダーゼ、デアミナーゼ、ポリフェノールオキシダーゼ、グルカナーゼ、キシラーゼ、ペクチナーゼ、セルラーゼ、リパーゼ、グルコシダーゼ、キサンチンオキシダーゼ、トランスグルコシダーゼ、グルコアミラーゼ、ウリカーゼ等が挙げられる。これらの酵素剤は、耐熱性のものであってもよく、非耐熱性のものであってもよい。また、酵素剤の種類は、添加のタイミング、添加する工程に応じて使い分けることができる。なお、上記の酵素剤は、1種を単独で使用してもよいし、2種類以上を併用しても良い。また、酒税法および酒類行政関係法令通達（平成30年6月27日改正）の第3条「7酒類の原料として取り扱わない物品」の「（3）酒造の合理化等の目的で醸造工程に加える次の酵素剤」に該当する酵素剤を挙げられる。

これらの酵素剤を添加することで、得られるビールテイスト飲料の成分組成を効率よく調整させることができる。麦芽以外の各種原材料としては、ホップ、保存料、甘味料、水溶性食物繊維、苦味料または苦味付与剤、酸化防止剤、香料、酸味料、塩類等を加えてもよい。これらは、糖化処理を行う前に加えてもよく、糖化処理の途中で加えてもよく、糖化処理の終了後に加えてもよい。また、これらは、次工程のアルコール発酵中やアルコール発酵後に加えてもよい。

[0064] 各種原材料の混合物は、加温し、原材料の澱粉質を糖化させて糖化処理を行う。本明細書において、糖化処理における糖化の程度は特に限定されず、例えば、澱粉質をすべて糖化しても良いし、一部を糖化してもよい。

糖化処理の温度および時間は、使用する麦芽の種類や、麦芽比率、水および麦芽以外の原材料、使用する酵素の種類や量、最終的に得られる飲料のオリジナルエキス濃度等を考慮して適宜調整することが好ましい。本発明の一態様において、ビールテイスト飲料の外観発酵度を上記範囲に調整する観点から、糖化処理の温度は55～80℃であり、糖化処理の時間は1～240分であることが好ましい。外観醗酵度をより下げるためには76～85℃で

糖化処理することが好ましい。糖化処理後に、濾過を行い、糖化液が得られる。

[0065] なお、この糖化液は煮沸処理を行うことが好ましい。

この煮沸処理を行う際に、原材料としてホップや苦味料等を用いる場合には、これらを加えることが好ましい。ホップや苦味料等は、糖化液の煮沸開始から煮沸終了前の中で加えてもよい。

なお、上記の糖化液の代わりに、麦芽エキスに温水を加えたものに、ホップや苦味料等を加えて煮沸処理を行い、発酵前液を調製してもよい。

[0066] また、各種原材料として、麦芽を使用しない場合には、炭素源を含有する液糖、麦または麦芽以外のアミノ酸含有原料としての窒素源、ホップ、保存料、甘味料、水溶性食物繊維、苦味料または苦味付与剤、酸化防止剤、香料、酸味料、塩類等を、温水と共に混合し、液糖溶液を調製し、その液糖溶液に対して煮沸処理を行い、発酵前液を調製してもよい。

ホップを用いる場合には、煮沸処理前に加えてもよく、液糖溶液の煮沸開始から煮沸終了前の中で加えてもよい。

[0067] <工程（2）>

工程（2）は、工程（1）で得た発酵前液を冷却し、冷却発酵前液を得る工程である。

煮沸処理終了後には、ワールプールに移送し、0～23℃に冷却する。そして、冷却後に、凝固タンパク等の固形分の除去処理を行い、オリジナルエキス濃度を調整してもよい。

このような処理を経て、冷却発酵前液が得られる。

[0068] <工程（3）>

工程（3）は、工程（2）で得た冷却発酵前液に酵母を添加してアルコール発酵を行う工程である。

本工程で用いる酵母は、製造すべき発酵飲料の種類、目的とする香味や発酵条件等を考慮して適宜選択することができ、上面発酵酵母を用いてもよく、下面発酵酵母を用いてもよい。

[0069] 酵母は、酵母懸濁液のまま原材料に添加してもよいし、遠心分離あるいは沈降により酵母を濃縮したスラリーを発酵前液に添加してもよい。また、遠心分離の後、完全に上澄みを取り除いたものを添加してもよい。酵母の原液への添加量は適宜設定できるが、例えば、 $5 \times 10^6 \text{ cells/mL} \sim 1 \times 10^8 \text{ cells/mL}$ 程度である。

[0070] アルコール発酵を行う際の発酵温度および発酵期間等の諸条件は、適宜設定することができるが、外観発酵度を調整する観点から、例えば、 $8 \sim 25^\circ\text{C}$ 、 $5 \sim 10$ 日間の条件で発酵させることが好ましい。発酵工程の途中で発酵液の温度（昇温または降温）もしくは圧力を変化させてもよい。

ビールテイスト飲料の外観発酵度は、トランスグルコシダーゼ、アミラーゼ等の多糖分解酵素について種類、添加量および添加のタイミングを適宜設定して調整することができ、また、発酵工程の途中で発酵液の温度（昇温または降温）もしくは圧力を変化させることによっても調整できる。

また、本工程の終了後に、ろ過機等で酵母を取り除き、必要に応じて水や香料、酸味料、色素等の添加剤を加えてもよい。

このように、得られるビールテイスト飲料の外観発酵度は、上記工程（1）の糖化处理および工程（3）のアルコール発酵の諸条件を適宜調整することで、所望の範囲に調整することができる。

[0071] <工程（4）>

工程（4）は、アルコール度数および外観発酵度を確認及び／又は調整する工程である。

アルコール度数および外観発酵度は、工程（1）及び（2）において、原材料の品種やその配合量、仕込条件（原材料の添加のタイミング等）、酵母種や発酵条件等を適宜設定することによっても調整できる。そこで、工程（4）では、これらを測定して上述の範囲内であるかを確認することが好ましい。そして、仮に範囲外であった場合には、アルコール原料の添加や希釈による調整などを行うことが好ましい。なお、本工程において、アルコール度数の調整は、水または炭酸水の添加による希釈によって行うことが好ましい

。

[0072] アルコール度数および外観発酵度の調整は、工程（１）、工程（２）及び／又は工程（３）と並行して行ってもよく、工程（１）と工程（２）の間に行ってもよく、工程（２）と工程（３）の間に行ってもよく、工程（３）の後に行ってもよい。また、アルコール度数および外観発酵度の確認については、上記のいずれのタイミングで行ってもよい。

[0073] これらの工程後、貯酒工程およびろ過工程等の当業者に周知のビールテイスト飲料の製造で行われる工程を行ってもよい。

このようにして得られたビールテイスト飲料は、所定の容器に充填され、製品として市場に流通する。

ビールテイスト飲料の容器詰め方法としては、特に限定されず、当業者に周知の容器詰め方法を用いることができる。容器詰め工程によって、ビールテイスト飲料は容器に充填・密閉される。容器詰め工程には、いずれの形態・材質の容器を用いてもよく、容器の例としては、上述のとおりである。

[0074] 3. ビールテイスト飲料の香味改善方法

本発明は、ビールテイスト飲料の香味改善方法にも関する。本発明の一態様の香味改善方法は、具体的には、麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0（v/v）%以上4.5（v/v）%未満のビールテイスト飲料の呈味改善方法であって、外観発酵度を5～80%に調整する。

[0075] 本明細書において、ビールテイスト飲料の「香味」とは、麦の旨味、麦に由来する豊かな味わい、飲みごたえ、および味の厚みを包含する。また、本明細書において、「香味改善」または「香味を改善する」とは、麦芽比率、アルコール度数、および外観発酵度が上記範囲を満たすように調整した飲料が、これらが上記範囲を満たしていない飲料と比べて、麦に由来する豊かな味わいが増すこと、飲みごたえが向上すること、および水っぽさが抑制されることの少なくとも1つが達成されることを意味する。

[0076] 麦芽比率、アルコール度数、および外観発酵度を調整する方法は、上記「

1. ビールテイスト飲料」および上記「2. ビールテイスト飲料の製造方法」で述べたとおりである。

実施例

[0077] 以下、実施例等により本発明をさらに詳しく説明するが、本発明はこれら実施例によっては制限されない。

また、実施例において、オリジナルエキス濃度、リアルエキス濃度、全窒素量、および総ポリフェノール量は、改訂BCOJビール分析法（公益財団法人日本醸造協会発行、ビール酒造組国際技術委員会〔分析委員会〕編集2013年増補改訂）に記載されている方法に基づいて測定した。

[0078] <飲料の調製>

粉碎した大麦麦芽を温水120Lが入った仕込槽に投入した後、段階的に温度を上げて保持し、ろ過して麦芽粕等を除去した。ろ過後、当該原料液およびホップを煮沸釜に投入し、温水で100Lに調整して熱麦汁を得た。

得られた熱麦汁を冷却し、酸素による通気を実施することで酵母添加前の発酵前液60Lを得た。

[0079] このようにして得られた発酵前液にビール酵母（下面発酵酵母）を添加して約1週間発酵させた後、さらに約1週間の熟成期間を経て、酵母をろ過で除去して、エキス調整水を添加しビールテイスト飲料を調製した。

それぞれの実施例および比較例において、麦芽、液糖、ホップ等の原材料の量や種類、マッシングパターン、タンパク分解酵素の種類、添加量および添加のタイミング、麦汁を調製する際の各温度領域の設定温度、保持時間、pH調整、麦汁濾過時の濁度、ホップの添加タイミング、煮沸時間、発酵条件、等を適宜設定し、表1～4に示す麦芽比率、オリジナルエキス濃度、リアルエキス濃度、プロリン含有量、ピログルタミン酸含有量、全窒素量、総ポリフェノール量、アルコール度数および糖質含有量となるように調整した。なお、表4は、ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さのみを評価した際の結果を示す。

[0080] <官能評価>

得られたビールテイスト飲料の評価は、同一の6人のパネラーが、各飲料の試飲をし、以下のように行った。

[0081] 4℃程度まで冷却したビールテイスト飲料を、各パネラーが350mL試飲し、「ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わい」、「ビールテイスト飲料らしい好適な飲みごたえ」および「ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ」という評価項目について、下記のスコア基準に基づき、3.0（最大値）～1.0（最小値）の範囲で、0.1刻みのスコアにて評価し、6人のパネラーのスコアの平均値を算出した。また、表4においては、「ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さ」という評価項目について同様の評価を行った。

評価に際しては、評価項目がそれぞれ下記基準「1.0」「2.0」および「3.0」に該当するサンプルを予め用意し、各パネラー間での基準の統一を図った。また、すべての実施例および比較例の官能評価においても、同じ飲料に対して、各パネラー間での2.0以上のスコアの値の差異は確認されなかった。

[0082] [ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わい]

- ・「3.0」：ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わいが非常に強く感じられる。
- ・「2.5」：ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わいが強く感じられる。
- ・「2.0」：ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わいが感じられる。
- ・「1.5」：ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わいがあまり感じられない。
- ・「1.0」：ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わいがほとんど感じられない。

[ビールテイスト飲料らしい好適な飲みごたえ]

- ・「3.0」：ビールテイスト飲料らしい飲みごたえが非常に強く感じられる。

- ・「2.5」：ビールテイスト飲料らしい飲みごたえが強く感じられる。
- ・「2.0」：ビールテイスト飲料らしい飲みごたえが感じられる。
- ・「1.5」：ビールテイスト飲料らしい飲みごたえがあまり感じられない。
- ・「1.0」：ビールテイスト飲料らしい飲みごたえがほとんど感じられない。

[ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ]

- ・「3.0」：ビールテイスト飲料に不適な水っぽさが全く感じられない。
- ・「2.5」：ビールテイスト飲料に不適な水っぽさがほとんど感じられない。
- ・「2.0」：ビールテイスト飲料に不適な水っぽさがあまり感じられない。
- ・「1.5」：ビールテイスト飲料に不適な水っぽさが感じられる。
- ・「1.0」：ビールテイスト飲料に不適な水っぽさが強く感じられる。

[ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さ]

- ・「3.0」：ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さが非常に強く感じられる。
- ・「2.5」：ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さが強く感じられる。
- ・「2.0」：ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さが感じられる。
- ・「1.5」：ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さがあまり感じられない。
- ・「1.0」：ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さがほとんど感じられない。

[0083] また、表1～3については、前記3つの評価項目に基づき、下記の基準で総合評価を行った。表4については、評価した官能評価項目の平均スコアが2.5以上であるものを総合評価「A」、平均スコアが2.0以上2.5未満のものを総合評価「B」、平均スコアが2.0未満のものを総合評価「C

」とした。

[総合評価]

- ・「A」：検証した3つの官能評価項目の平均スコアのすべてが2.5以上である。
- ・「B」：「A」および「C」に該当しない。
- ・「C」：検証した3つの官能評価項目の平均スコアのいずれか1つ以上が2.0未満である。

[0084]

[表1]

項目	単位	実施例 1	実施例 2	実施例 3	実施例 4	実施例 5	実施例 6	実施例 7	実施例 8	実施例 9	実施例 10	実施例 11	実施例 12	比較例 1	比較例 2	比較例 3
		50	75	95	50	75	95	50	75	95	50	75	95	50	75	95
発芽比率	質量%	12	12	12	50	50	95	50	50	50	50	50	50	50	12	12
外觀発酵度	%	1.0	1.0	1.0	50	50	50	50	50	50	50	50	50	0.3	0.3	0.3
アルコール度数	容量%	15	15	15	4	4	4	11.5	11.5	11.5	15	15	15	5	5	5
オリジナルエキス濃度	質量%	82	123	156	22	33	42	63	94	120	82	123	156	27	41	52
全窒素量	mg/100mL	134	201	255	36	54	68	103	154	195	134	201	255	45	67	85
総ポリフェノール量	質量ppm	13.54	13.54	13.54	2.37	2.37	2.37	6.83	6.83	6.83	8.93	8.93	8.93	4.51	4.51	4.51
リアルエキス濃度	質量%	12.8	12.5	12.2	2.2	2.1	2.0	6.3	6.0	5.8	8.2	7.9	7.6	4.3	4.2	4.1
糖質含有量	g/100mL	27	41	52	7	11	14	21	31	40	27	41	52	9	14	17
プロリン	mg/100mL	127	191	242	34	51	64	98	146	185	127	191	242	42	64	81
ピログルタミン酸	mg/L	125	125	125	8	8	8	23	23	23	30	30	30	41.7	41.7	41.7
オリジナルエキス濃度/外觀発酵度		1.1	1.1	1.1	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.1	1.1	1.1
オリジナルエキス濃度/リアルエキス濃度		0.33	0.33	0.33	0.32	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33	0.34	0.33
プロリン/全窒素量		2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0
ビールテイスト飲料に好意な麥の味わい		2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	1.0	1.0	1.0
ビールテイスト飲料に好意な飲みごたえ		3.0	3.0	3.0	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0
ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ		B	B	B	B	B	B	B	A	A	B	A	A	C	C	C
総合評価																

表 1

[表2]

	実施例 1 3	実施例 1 4	実施例 1 5	実施例 1 6	実施例 1 7	実施例 1 8	実施例 1 9	実施例 2 0	実施例 2 1	比較例 4	比較例 5	比較例 6
麦芽比率	50	75	95	50	75	95	50	75	95	50	75	95
外観発酵度	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
アルコール度数	1.1	1.1	1.1	3.1	3.1	3.1	4.2	4.2	4.2	0.4	0.4	0.4
オリジナルエキス濃度	3	3	3	8	8	8	10.5	10.5	10.5	1	1	1
全窒素量	16	25	31	44	66	83	57	86	109	5	8	10
総ポリフェノール量	27	40	51	72	107	136	94	141	178	9	13	17
リアルエキス濃度	1.16	1.16	1.16	3.11	3.11	3.11	4.10	4.10	4.10	0.39	0.39	0.39
糖質含有量	1.0	0.9	0.9	2.7	2.5	2.4	3.6	3.3	3.1	0.3	0.3	0.3
プロリン	5	8	10	15	22	28	19	29	37	2	3	3
ピログルタミン酸	25	38	48	68	102	129	89	134	169	8	13	16
オリジナルエキス濃度/外観発酵度	4	4	4	10.7	10.7	10.7	14	14	14	1.3	1.3	1.3
オリジナルエキス濃度/リアルエキス濃度	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
プロリン/全窒素量	0.31	0.32	0.32	0.34	0.33	0.34	0.33	0.34	0.34	0.40	0.38	0.30
ビールテイスト飲料に好適な麦の味わい	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0
ビールテイスト飲料に好適な飲みごたえ	2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0	1.0	1.0	1.0
ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	3.0
総合評価	B	B	B	B	B	B	B	B	B	C	C	C

表 2

[表3]

表 3

	単位	比較例 7	比較例 8	比較例 9	比較例 10	比較例 11	比較例 12	比較例 13	比較例 14	比較例 15
麦芽比率	質量%	50	75	95	50	75	95	50	75	95
外観発酵度	%	90	90	90	90	90	90	90	90	90
アルコール度数	容量%	0.5	0.5	0.5	3.3	3.3	3.3	4.2	4.2	4.2
オリジナルエキス濃度	質量%	1	1	1	7	7	7	9	9	9
全窒素量	mg/100mL	5	8	10	38	57	73	49	74	94
総ポリフェノール量	質量ppm	9	13	17	63	94	119	80	121	153
リアルエキス濃度	質量%	0.26	0.26	0.26	1.87	1.87	1.87	2.41	2.41	2.41
糖質含有量	g/100mL	0.2	0.2	0.2	1.5	1.4	1.2	2.0	1.8	1.6
プロリン	mg/100mL	2	3	3	13	19	24	16	25	31
ピログルタミン酸	mg/L	8	13	16	59	89	113	76	114	145
オリジナルエキス濃度/外観発酵度		1.1	1.1	1.1	7.8	7.8	7.8	10	10	10
オリジナルエキス濃度/リアルエキス濃度		3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.7	3.7	3.7
プロリン/全窒素量		0.37	0.34	0.35	0.34	0.34	0.33	0.34	0.33	0.33
ビールテイスト飲料に好適な麦の味わい		2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0	2.0	2.5	3.0
ビールテイスト飲料に好適な飲みごたえ		2.0	2.0	2.0	2.5	2.5	2.5	3.0	3.0	3.0
ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ		1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
総合評価		C	C	C	C	C	C	C	C	C

[表4]

表 4

	単位	実施例 2 2	比較例 1 6	実施例 2 3	比較例 1 7	実施例 2 4	比較例 1 8	実施例 2 5	比較例 1 9
麦芽比率	質量%	50	40	50	40	50	40	50	40
外観発酵度	%	12	12	75	75	75	75	75	75
アルコール度数	容量%	1.0	1.0	1.1	1.1	3.1	3.1	4.2	4.2
オリジナルエキス濃度	質量%	15	15	3	3	8	8	10.5	10.5
全窒素量	mg/100mL	82	66	16	13	44	35	57	46
総ポリフェノール量	質量ppm	134	107	27	21	72	57	94	75
リアルエキス濃度	質量%	13.54	13.54	1.16	1.16	3.11	3.11	4.10	4.10
糖質含有量	g/100mL	12.8	13.0	1.0	1.0	2.7	2.8	3.6	3.7
プロリン	mg/100mL	27	22	5	4	15	12	19	15
ピログルタミン酸	mg/L	127	102	25	20	68	54	89	71
オリジナルエキス濃度/外観発酵度		125	125	4	4	10.7	10.7	14	14
オリジナルエキス濃度/リアルエキス濃度		1.1	1.1	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6
プロリン/全窒素量		0.33	0.33	0.31	0.31	0.34	0.34	0.33	0.33
ビールテイスト飲料に好適な複雑味		2.0	1.0	2.5	1.0	2.5	1.0	2.5	1.0
総合評価		B	C	A	C	A	C	A	C

[0085] 実施例の結果から、ビールテイスト飲料における麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満であり、外観発酵度が5~80%であるであると、「ビールテイスト飲料らしい好適な麦の味わい」、「ビールテイスト飲料らしい好適な飲みごたえ」、「ビールテイスト飲料に好適な味わいの複雑さ」を有しつつ、「ビールテイスト飲料に不適な水っぽさ」が抑制された飲料を提供できた。

請求の範囲

- [請求項1] 麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満であり、
外観発酵度が5～80%である、ビールテイスト飲料。
- [請求項2] オリジナルエキス濃度が1～20質量%である、請求項1に記載のビールテイスト飲料。
- [請求項3] リアルエキス濃度が0.1～15質量%である、請求項1または2に記載のビールテイスト飲料。
- [請求項4] オリジナルエキス濃度(X)(単位:質量%)と外観発酵度(Y)(単位:%)との比 $[(X)/(Y)]$ が、1.0～150.0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] オリジナルエキス濃度(X)(単位:質量%)とリアルエキス濃度(Z)(単位:質量%)との比 $[(X)/(Z)]$ が、1.0～3.5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] 糖質含有量が0.5g/100mL超である、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] 麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の製造方法であって、外観発酵度を5～80%に調整する工程を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。
- [請求項8] 脱アルコールの工程を含まない、請求項7に記載のビールテイスト飲料の製造方法。
- [請求項9] 麦芽比率が50質量%以上100質量%未満であり、アルコール度数が1.0(v/v)%以上4.5(v/v)%未満のビールテイスト飲料の呈味改善方法であって、外観発酵度を5～80%に調整することを特徴とする、ビールテイスト飲料の呈味改善方法。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2022/047816

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER <i>C12C 11/00</i> (2006.01)i; <i>C12C 5/02</i> (2006.01)i FI: C12C11/00; C12C5/02 According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) C12C11/00; C12C5/02 Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched Published examined utility model applications of Japan 1922-1996 Published unexamined utility model applications of Japan 1971-2023 Registered utility model specifications of Japan 1996-2023 Published registered utility model applications of Japan 1994-2023 Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	和田健太朗, 埼玉酵母を用いたビールの醸造に関する研究, 令和元年度研究報告, vol. 18, 埼玉県産業技術総合センター, 10 December 2020, (WADA, Kentaro. Study on Brewing Beer with Saitama Yeast. SAITAMA INDUSTRIAL TECHNOLOGY CTR.), non-official translation (Reiwa Annual Research Report.) particularly, 2. 実験方法, 3. 結果及び考察, non-official translation (2. Experimental methods, 3. Results and Discussion)	1-9
Y	JP 2021-191256 A (ASAHI BREWERIES LTD.) 16 December 2021 (2021-12-16) paragraphs [0056], [0057], [0072]	1-9
Y	JP 2021-73910 A (SUNTORY HOLDINGS LTD.) 20 May 2021 (2021-05-20) paragraphs [0003], [0014], [0024], [0066]	3-6
<input type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C. <input checked="" type="checkbox"/> See patent family annex.		
* Special categories of cited documents: "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance "E" earlier application or patent but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 02 March 2023		Date of mailing of the international search report 14 March 2023
Name and mailing address of the ISA/JP Japan Patent Office (ISA/JP) 3-4-3 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8915 Japan		Authorized officer Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/JP2022/047816

Patent document cited in search report	Publication date (day/month/year)	Patent family member(s)	Publication date (day/month/year)
JP 2021-191256 A	16 December 2021	(Family: none)	
JP 2021-73910 A	20 May 2021	(Family: none)	

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（IPC）） C12C 11/00(2006.01)i; C12C 5/02(2006.01)i FI: C12C11/00; C12C5/02		
B. 調査を行った分野 調査を行った最小限資料（国際特許分類（IPC）） C12C11/00; C12C5/02 最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの 日本国実用新案公報 1922 - 1996年 日本国公開実用新案公報 1971 - 2023年 日本国実用新案登録公報 1996 - 2023年 日本国登録実用新案公報 1994 - 2023年		
国際調査で使用した電子データベース（データベースの名称、調査に使用した用語）		
C. 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号
Y	和田健太朗, 埼玉酵母を用いたビールの醸造に関する研究, 令和元年度研究報告 Vol.18, 埼玉県産業技術総合センター, 2020.12.10 特に, 2.実験方法, 3.結果及び考察	1-9
Y	JP 2021-191256 A (アサヒビール株式会社) 16.12.2021 (2021 - 12 - 16) 段落[0056][0057][0072]	1-9
Y	JP 2021-73910 A (サントリーホールディングス株式会社) 20.05.2021 (2021 - 05 - 20) 段落[0003][0014][0024][0066]	3-6
<input type="checkbox"/> C欄の続きにも文献が列挙されている。 <input checked="" type="checkbox"/> パテントファミリーに関する別紙を参照。		
* 引用文献のカテゴリー “A” 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの “E” 国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの “L” 優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献（理由を付す） “O” 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献 “P” 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願の日の後に公表された文献 “T” 国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と抵触するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの “X” 特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの “Y” 特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの “&” 同一パテントファミリー文献		
国際調査を完了した日	02.03.2023	国際調査報告の発送日 14.03.2023
名称及びあて先 日本国特許庁(ISA/JP) 〒100-8915 日本国 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	権限のある職員（特許庁審査官） 川崎 良平 40 4661 電話番号 03-3581-1101 内線 3461	

国際調査報告
パテントファミリーに関する情報

国際出願番号

PCT/JP2022/047816

引用文献	公表日	パテントファミリー文献	公表日
JP 2021-191256 A	16.12.2021	(ファミリーなし)	
JP 2021-73910 A	20.05.2021	(ファミリーなし)	