

【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 7 年 6 月 23 日(2025.6.23)

【公開番号】特開 2024-94784(P2024-94784A)  
【公開日】令和 6 年 7 月 10 日(2024.7.10)  
【年通号数】公開公報(特許)2024-128  
【出願番号】特願 2022-211561(P2022-211561)  
【国際特許分類】  
C 1 2 G 3/04(2019.01)  
【F I】  
C 1 2 G 3/04

10

【手続補正書】  
【提出日】令和 7 年 6 月 13 日(2025.6.13)  
【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】

20

【特許請求の範囲】  
【請求項 1】

ミリスチシンの含有量が 20 p p b 以上であり、アルコール含有量が 30 v / v % 以下であり、糖類の含有量が 4 . 0 g / 100 m l 以下であり、果汁含有量が果汁率に換算して 8 . 0 w / w % 未満であり、そして波長 550 n m における吸光度が 0 . 68 未満である、アルコール飲料。

【請求項 2】

ミリスチシンの含有量が 20 ~ 1000 p p b である、請求項 1 に記載のアルコール飲料。

【請求項 3】

2 . 0 ~ 6 . 6 の範囲の p H を有する、請求項 1 又は 2 に記載のアルコール飲料。

30

【請求項 4】

果実及び / 又は野菜の凍結粉碎浸漬酒を含む、請求項 1 又は 2 に記載の飲料。

【請求項 5】

アルコール含有量が 30 v / v % 以下であり、糖類の含有量が 4 . 0 g / 100 m l 以下であり、果汁含有量が果汁率に換算して 8 . 0 w / w % 未満であり、そして波長 550 n m における吸光度が 0 . 68 未満であるアルコール飲料において、アルコール由来の刺激臭、えぐみ、及び渋味からなる群から選択される少なくとも一種を低減する方法であって、

当該飲料におけるミリスチシンの含有量が 20 p p b 以上となるように原料を混合することを含む、前記方法。

40

【請求項 6】

原料を混合する前記工程が、

果実及び / 又は野菜の一種以上を凍結して凍結物を得る工程；

当該凍結物を微粉碎して凍結微粉碎物を得る工程；

当該微粉碎物をそのまま、又は解凍してペースト状にしてから、アルコール含有液に浸漬して浸漬酒を得る工程；及び

当該浸漬酒を他の原料と混合する工程；

を含み、前記飲料が当該浸漬酒を含む、請求項 5 に記載の方法。

【手続補正 2】

50

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0041

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0041】

凍結工程においては、原料果実及び／又は野菜を凍結して固化する。凍結のために用いられる凍結機、凍結方法は、ともに限定されず、空気凍結法、エアブラスト凍結法、接触式凍結法、ブライン凍結法、液体窒素を用いる凍結法のいずれ用いてもよい。好ましい凍結方法は、液体窒素を用いる凍結法である。液体窒素の温度は-196である。凍結する温度は、用いる原料果実、野菜の脆化温度以下であることが好ましい。本明細書における「脆化温度」とは、対象物が低温で急激に脆化（脆く、破壊されやすくなる）する温度を意味する。脆化温度は、高分子などで実施される従来の方法を適用して決定することができる。

10

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0081

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0081】

（実験5）果汁量の影響

20

糖類を添加する代わりに種々の量の果汁を添加したことを除いて実験4と同様の実験を実施した。用いた果汁は透明レモン果汁であった。この実験でも、ミリスチシンを含有する各飲料のスコアから、対応する量の果汁を含有するコントロールのスコアを差し引き、低減効果を示す値を求めた。コントロール以外の全てのサンプル飲料において、ミリスチシン含有量は100ppbであり、アルコール含有量は7w/w%であり、pHは2.0～5.0の範囲内にあり、糖類含有量は1.0g/100ml以下であった。結果を以下の表に示す。

30

40

50