

【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9月4日(2024.9.4)

【公開番号】特開2024-12230(P2024-12230A)

【公開日】令和6年1月29日(2024.1.29)

【年通号数】公開公報(特許)2024-017

【出願番号】特願2023-140296(P2023-140296)

【国際特許分類】

C 1 2 C 5/02(2006.01)

C 1 2 C 7/053(2006.01)

C 1 2 G 3/04(2019.01)

A 2 3 L 2/00(2006.01)

A 2 3 L 2/52(2006.01)

10

【F I】

C 1 2 C 5/02

C 1 2 C 7/053

C 1 2 G 3/04

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/52

20

【手続補正書】

【提出日】令和6年8月27日(2024.8.27)

【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】

飲料中のフルクトース、グルコース、マルトース、及びマルトトリオースの合計含有濃度を  $X \text{ mg/mL}$ 、マルトテトラオース、マルトペンタオース、及びマルトヘキサオースの合計含有濃度を  $Y \text{ mg/mL}$  とし、

$X + Y$  の値が  $3.0 \text{ mg/mL}$  以上であり、かつ  $Y/X$  の値が  $1.2$  以上である、発酵ビールテイスト飲料を、

糖類を原料として用いて製造する、発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項2】

前記  $X + Y$  の値が、 $3.0 \sim 20.0$  である、請求項1に記載の発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項3】

前記  $Y/X$  の値が、 $1.2 \sim 5.0$  である、請求項1に記載の発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項4】

ホップを原料として用いる、請求項1に記載の発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

【請求項5】

前記発酵ビールテイスト飲料のゲラニオール濃度に対するリナロール濃度の比 ( $[ \text{リナロール濃度} ] / [ \text{ゲラニオール濃度} ]$ ) が  $5.0$  以上となるように調整する、請求項1に記載の発酵ビールテイスト飲料の製造方法。

30

40

50