

【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 5 年 11 月 7 日(2023.11.7)

【公開番号】特開 2023-98516(P2023-98516A)  
【公開日】令和 5 年 7 月 10 日(2023.7.10)  
【年通号数】公開公報(特許)2023-128  
【出願番号】特願 2021-215322(P2021-215322)  
【国際特許分類】

C 1 2 C 5/02(2006.01)

10

C 1 2 G 3/06(2006.01)

【F I】

C 1 2 C 5/02

C 1 2 G 3/06

【手続補正書】

【提出日】令和 5 年 10 月 27 日(2023.10.27)

【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

20

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

麦芽使用比率が 50 ～ 100 質量％であり、糖質の濃度が 1.5 g / 100 mL 以下であり、アルコール濃度が 3 体積％超かつ 7 体積％以下であり、ネロールの濃度が 1.2 ppb 以上かつ 100 ppb 以下である、ビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 2】

糖質の濃度が 1.0 g / 100 mL 以下である、請求項 1 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

30

【請求項 3】

糖質の濃度が 0.5 g / 100 mL 以下である、請求項 1 に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 4】

ネロールの濃度が 1.5 ～ 60 ppb である、請求項 1 ～ 3 のいずれか一項に記載のビール風味発酵アルコール飲料。

【請求項 5】

麦芽使用比率が 50 ～ 100 質量％であるビール風味発酵アルコール飲料を製造する方法であって、前記ビール風味発酵アルコール飲料におけるネロールの濃度を 1.2 ppb 以上かつ 100 ppb 以下に調整し、糖質の濃度を 1.5 g / 100 mL 以下に調整し、アルコール濃度を 3 体積％超かつ 7 体積％以下に調整する工程を含む、方法。

40

【請求項 6】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度が 1.0 g / 100 mL 以下に調整される、請求項 5 に記載の方法。

【請求項 7】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度が 0.5 g / 100 mL 以下に調整される、請求項 5 に記載の方法。

【請求項 8】

ネロールの濃度が 1.5 ～ 60 ppb に調整される、請求項 5 ～ 7 のいずれか一項に記載の方法。

50

## 【請求項 9】

麦芽使用比率が 50 ～ 100 質量%であり、糖質の濃度が 1.5 g / 100 mL 以下であり、アルコール濃度が 3 体積% 超かつ 7 体積% 以下であるビール風味発酵アルコール飲料における口の中でのとげとげしさまたは後味の不調和を低減する方法であって、ビール風味発酵アルコール飲料におけるネロールの濃度を 1.2 p p b 以上かつ 100 p p b 以下に調整する工程を含む、方法。

## 【請求項 10】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度が 1.0 g / 100 mL 以下である、請求項 9 に記載の方法。

## 【請求項 11】

前記ビール風味発酵アルコール飲料における糖質の濃度が 0.5 g / 100 mL 以下である、請求項 9 に記載の方法。

## 【請求項 12】

ネロールの濃度が 1.5 ～ 60 p p b に調整される、請求項 9 ～ 11 のいずれか一項に記載の方法。

10

20

30

40

50