

【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 3 部門第 2 区分

【発行日】平成26年4月3日 (2014.4.3)

【公表番号】特表2013-510144(P2013-510144A)

【公表日】平成25年3月21日 (2013.3.21)

【年通号数】公開・登録公報2013-014

【出願番号】特願2012-537825(P2012-537825)

【国際特許分類】

A 6 1 K 38/00 (2006.01)

A 6 1 P 43/00 (2006.01)

A 6 1 P 25/04 (2006.01)

A 6 1 P 29/02 (2006.01)

A 6 1 P 29/00 (2006.01)

A 6 1 P 3/10 (2006.01)

A 6 1 P 25/02 (2006.01)

A 6 1 P 1/10 (2006.01)

A 6 1 P 1/12 (2006.01)

A 6 1 P 1/04 (2006.01)

A 6 1 P 11/00 (2006.01)

A 6 1 P 13/02 (2006.01)

A 6 1 P 13/10 (2006.01)

A 6 1 P 37/08 (2006.01)

A 6 1 P 17/00 (2006.01)

A 6 1 P 27/02 (2006.01)

A 6 1 P 27/16 (2006.01)

A 6 1 P 9/00 (2006.01)

A 6 1 P 17/14 (2006.01)

A 6 1 P 11/02 (2006.01)

A 6 1 P 1/18 (2006.01)

A 6 1 P 15/00 (2006.01)

A 6 1 P 25/00 (2006.01)

A 6 1 P 19/02 (2006.01)

A 6 1 P 31/22 (2006.01)

A 6 1 P 25/06 (2006.01)

A 6 1 P 1/02 (2006.01)

A 6 1 P 31/18 (2006.01)

A 6 1 P 25/28 (2006.01)

A 6 1 P 11/06 (2006.01)

A 6 1 P 11/14 (2006.01)

A 6 1 P 17/06 (2006.01)

A 6 1 P 17/04 (2006.01)

A 6 1 P 9/10 (2006.01)

A 6 1 P 31/16 (2006.01)

A 6 1 P 19/06 (2006.01)

C 0 7 K 14/415 (2006.01)

C 0 7 K 14/39 (2006.01)

【 F I 】

A 6 1 K 37/02

A 6 1 P 43/00 1 1 1

A 6 1 P	25/04	
A 6 1 P	29/02	
A 6 1 P	29/00	
A 6 1 P	3/10	
A 6 1 P	25/02	
A 6 1 P	1/10	
A 6 1 P	1/12	
A 6 1 P	1/04	
A 6 1 P	11/00	
A 6 1 P	13/02	
A 6 1 P	13/10	
A 6 1 P	37/08	
A 6 1 P	17/00	
A 6 1 P	27/02	
A 6 1 P	27/16	
A 6 1 P	9/00	
A 6 1 P	17/14	
A 6 1 P	11/02	
A 6 1 P	1/18	
A 6 1 P	15/00	
A 6 1 P	25/00	
A 6 1 P	29/00	1 0 1
A 6 1 P	19/02	
A 6 1 P	31/22	
A 6 1 P	25/06	
A 6 1 P	1/02	
A 6 1 P	31/18	
A 6 1 P	25/28	
A 6 1 P	11/06	
A 6 1 P	11/14	
A 6 1 P	17/06	
A 6 1 P	17/04	
A 6 1 P	9/10	
A 6 1 P	31/16	
A 6 1 P	19/06	
C 0 7 K	14/415	
C 0 7 K	14/39	

**【誤訳訂正書】****【提出日】**平成26年2月7日(2014.2.7)**【誤訳訂正 1】****【訂正対象書類名】**特許請求の範囲**【訂正対象項目名】**請求項 1 5**【訂正方法】**変更**【訂正の内容】****【請求項 1 5】**

前記メイラードペプチドが、  
長期熟成在来式醤油の原液を遠心分離して沈殿物を除去する工程（工程 1）、  
前記工程 1 で得た長期熟成在来式醤油から分子量が 5 0 0 ～ 1 0 , 0 0 0 のペプチド画  
分を得る工程（工程 2）、および

前記工程２で得たペプチド画分をゲルろ過クロマトグラフィーを遂行してメイラードペプチドを得る工程（工程３）を含む方法で製造されることを特徴とする、請求項１に記載のＴＲＰＶ１活性関連疾患の予防または治療のための薬学的組成物。

【誤訳訂正２】

【訂正対象書類名】明細書

【訂正対象項目名】００１７

【訂正方法】変更

【訂正の内容】

【００１７】

本発明の目的は、長期熟成の在来式醤油（韓国語：チェレ カンジャン）から分離したメイラードペプチドを有効成分として含む、ＴＲＰＶ１活性関連疾患の予防または治療のための薬学的組成物を提供することにある。