

【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 9 月 26 日(2023.9.26)

【公開番号】特開 2023-127229(P2023-127229A)
【公開日】令和 5 年 9 月 13 日(2023.9.13)
【年通号数】公開公報(特許)2023-173
【出願番号】特願 2022-30882(P2022-30882)
【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 5 年 9 月 15 日(2023.9.15)
【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】

果汁の含有量が果汁率に換算して 0.1 ~ 11.0 w/w % であり、エリオシトリンの含有量が 6 ~ 25 ppm であり、そしてアルコール含有量が 15.0 v/v % 以下である飲料。

【請求項 2】
前記果汁が柑橘類果汁を含有する、請求項 1 に記載の飲料。

【請求項 3】
アルコール含有量が 1.0 ~ 15.0 v/v % である、請求項 1 又は 2 に記載の飲料。

【請求項 4】
炭酸を含有する、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の飲料。

30

【請求項 5】
果実及び / 又は野菜の凍結粉碎浸漬酒を含む、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載の飲料。

【請求項 6】
果汁の含有量が果汁率に換算して 0.1 ~ 11.0 w/w % であり、そしてアルコール含有量が 15.0 v/v % 以下である飲料における果汁の味の厚みを向上する方法であって、当該飲料が 6 ~ 25 ppm のエリオシトリンを含有するように原料を混合する工程を含む、前記方法。

【請求項 7】

40

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 6 に記載の方法。

【手続補正 2】
【補正対象書類名】明細書
【補正対象項目名】0007

50

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0007】

本発明は、以下のものに関するが、これらに限定されない。

1. 果汁の含有量が果汁率に換算して0.1～11.0w/w%であり、エリオシトリンの含有量が6～25ppmであり、そしてアルコール含有量が15.0v/v%以下である飲料。

2. 前記果汁が柑橘類果汁を含有する、1に記載の飲料。

3. アルコール含有量が1.0～15.0v/v%である、1又は2に記載の飲料。

4. 炭酸を含有する、1～3のいずれか一項に記載の飲料。

10

5. 果実及び/又は野菜の凍結粉碎浸漬酒を含む、1～4のいずれか一項に記載の飲料。

6. 果汁の含有量が果汁率に換算して0.1～11.0w/w%であり、そしてアルコール含有量が15.0v/v%以下である飲料における果汁の味の厚みを向上する方法であって、当該飲料が6～25ppmのエリオシトリンを含有するように原料を混合する工程を含む、前記方法。

7. 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

20

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、6に記載の方法。

30

40

50