

【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 12 G 3/04 (2019.01)

10

【F I】

C 12 G 3/04

【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0.1～11.0w/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。

【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1.0～15.0v/v%である、請求項1又は2に記載の飲料。

【請求項4】

30

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。

【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0.1～11.0w/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。

【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。

10

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。

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つて、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。

20

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

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