

【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 3 月 7 日(2024.3.7)

【公開番号】特開 2022-90020(P2022-90020A)

【公開日】令和 4 年 6 月 16 日(2022.6.16)

【年通号数】公開公報(特許)2022-108

【出願番号】特願 2022-70272(P2022-70272)

【国際特許分類】

C 1 2 C 11/00(2006.01)

C 1 2 C 7/04(2006.01)

A 2 3 L 2/00(2006.01)

A 2 3 L 2/38(2021.01)

A 2 3 L 2/54(2006.01)

A 2 3 L 2/56(2006.01)

A 2 3 L 2/52(2006.01)

10

【F I】

C 1 2 C 11/00

C 1 2 C 7/04

A 2 3 L 2/00 T

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 2/38 J

A 2 3 L 2/54

A 2 3 L 2/56

A 2 3 L 2/52

20

【手続補正書】

【提出日】令和 6 年 2 月 28 日(2024.2.28)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

30

【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】

麦芽比率が 50 質量%以上 100 質量%以下であり、
糖質濃度が 0.5 g / 100 mL 以下であり、且つ、
炭素数 3 以上のアルコール及びエステルから選ばれる少なくとも 1 種の成分(A)を含
有し、

イソアミルアルコールの含有量が 50 質量 ppm 以上 400 質量 ppm 以下であり、
成分(A)の合計含有量が 80 質量 ppm 以上 1000 質量 ppm 以下であり、
成分(A)が、成分(A1)として、n-プロパノール、イソブタノール、イソアミル
アルコール、酢酸エチル、酢酸イソアミル、ブタン酸エチル、ヘキサン酸エチル、オクタ
ン酸エチル、及びデカン酸エチルをすべて含み、

40

n-プロパノールの含有量が 1 ~ 100 質量 ppm であり、
イソブタノールの含有量が 1 ~ 100 質量 ppm であり、
酢酸エチルの含有量が 1 ~ 150 質量 ppm であり、
酢酸イソアミルの含有量が 0.1 ~ 30 質量 ppm であり、
ブタン酸エチルの含有量が 0.001 ~ 5.0 質量 ppm であり、
ヘキサン酸エチルの含有量が 0.01 ~ 5.0 質量 ppm であり、

50

オクタン酸エチルの含有量が 0.01 ~ 5.0 質量 ppm であり、
デカン酸エチルの含有量が 0.001 ~ 3.0 質量 ppm である、
発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 2】

前記ビールテイスト飲料が、ビールである、請求項 1 に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 3】

原麦汁エキス濃度が、6.0 質量 % 以上である、請求項 1 又は 2 のいずれか一項に記載
の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 4】

総ポリフェノールの含有量が、前記ビールテイスト飲料の全量基準で、60 質量 ppm
以上である、請求項 1 ~ 3 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。 10

【請求項 5】

アルコール度数が 3.0 (v/v) % 以上である、請求項 1 ~ 4 のいずれか一項に記載
の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 6】

成分 (A1) の合計含有量が 80 質量 ppm 以上 1000 質量 ppm である、請求項 1 ~
5 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料。

【請求項 7】

前記発酵ビールテイスト飲料の炭酸ガス圧が、0.20 kg/cm² 以上である、請求
項 1 ~ 6 のいずれか一項に記載のビールテイスト飲料。 20

【請求項 8】

請求項 1 ~ 7 のいずれか一項に記載の発酵ビールテイスト飲料を製造する方法であって、
下記工程 (1) ~ (2) を有する、ビールテイスト飲料の製造方法。

・工程 (1) : 水及び麦芽を含む混合物を糖化处理して発酵原料液を調製する工程。

・工程 (2) : 前記発酵原料液に酵母を添加して、アルコール発酵を行う工程。

【請求項 9】

穀物に由来するスピリッツを添加する工程を有しない、請求項 8 に記載の発酵ビールテ
イスト飲料の製造方法。

30

40

50