

【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】平成 20 年 1 月 10 日 (2008.1.10)

【公開番号】特開 2007-289155 (P2007-289155A)
 【公開日】平成 19 年 11 月 8 日 (2007.11.8)
 【年通号数】公開・登録公報 2007-043
 【出願番号】特願 2007-71457 (P2007-71457)
 【国際特許分類】

A 2 3 L 2/00 (2006.01)

A 2 3 L 1/00 (2006.01)

A 2 3 F 5/36 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 2/00 B

A 2 3 L 1/00 H

A 2 3 L 2/00 Z

A 2 3 F 5/36

【手続補正書】

【提出日】平成 19 年 10 月 15 日 (2007.10.15)

【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】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

非アルコールの飲料または液体状食品類を、オークチップまたはオーク材の木片、これに変わる樽香を付与させる代替品と（樽本体は除く）タンクや容器内で、放置（貯蔵）する手段を特徴とする、香味の改善された液体食品・食材の製造法。

【請求項 2】

非アルコールの飲料または液体状食品類を、オークチップまたはオーク材の木片、これに変わる樽香を付与させる代替品を（樽本体は除く）、ろ過剤という用途でろ過させる事を特徴とする、香味の改善された液体食品類・食材の製造法。

【請求項 3】

非アルコールの飲料または液体状食品類を、オークチップまたはオーク材の木片、これに変わる樽香を付与させる代替品と（樽本体は除く）タンクや容器内で、接触処理を行う事を特徴とする、香味の改善された液体食品類・食材の製造法。

【請求項 4】

2 週間以上放置（貯蔵）する事で熟成させる、請求項 1 記載の製造方法。

【請求項 5】

請求項 2 記載の作業後に、2 週間以上熟成させる製造方法。

【請求項 6】

オークチップを機械等で膨張させ、接触させる製品との接触面積を広げる処理を行ったオークチップの使用した請求項 1・請求項 2・請求項 3・請求項 4・請求項 5 記載の製造方法。

【請求項 7】

オークチップと水を接触させた状態で、煮沸させる事を特徴とする、香味の改善された液体食品の製造法