

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007年3月8日 (08.03.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/026427 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/238 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/015925

(22) 国際出願日: 2005年8月31日 (31.08.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): キッ
コマン株式会社 (KIKKOMAN CORPORATION)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 Chiba
(JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 中藤 昭典 (NAKA-
TOH, Akinori) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田
250番地 キッコマン株式会社内 Chiba (JP). 佐々
木 努 (SASAKI, Tsutomu) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野
田市野田250番地 キッコマン株式会社内 Chiba
(JP). 前田 知宏 (MAEDA, Tomohiro) [JP/JP]; 〒2788601
千葉県野田市野田250番地 キッコマン株式会
社内 Chiba (JP). 樋口 猛 (HIGUCHI, Takeshi) [JP/JP];
〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコー
マン株式会社内 Chiba (JP). 辻 亮平 (TSUJII, Ryohei)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッ
コマン株式会社内 Chiba (JP). 布村 伸武 (NUNO-
MURA, Nobutake) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野
田250番地 キッコマン株式会社内 Chiba (JP).

(74) 代理人: 平木 祐輔, 外 (HIRAKI, Yusuke et al.); 〒
1050001 東京都港区虎ノ門4丁目3番20号 神谷町
MTビル19階 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護
が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG,
BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR,
HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK,
LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,
MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT,
TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可
能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,
IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING SOY SAUCE HAVING REDUCED INFECTIOUS MICROBE-ORIGIN SMELL

(54) 発明の名称: 不精臭が低減した醤油の製造方法

(57) Abstract: A process for producing a soy sauce *koji* having a reduced infectious microbe-origin smell which is one of the unpleasant smells of soy sauce, and a soy sauce *koji* having a reduced infectious microbe-origin smell which is obtained by this process. More specifically speaking, the above-described process is characterized by using a combination of a *koji* mold having a high isobutyric acid productivity with another *koji* mold having a low isobutyric acid productivity. It is also intended to provide a process for producing a soy sauce having a reduced infectious microbe-origin smell and a soy sauce obtained by this production process.

(57) 要約: 本発明は、醤油の不快臭の一つである不精臭が低減した醤油麹の製造方法、及び該製造方法により得られる不精臭が低減した醤油麹に関する。具体的には、醤油麹の製造過程において、イソ酪酸高生産性麹菌とイソ酪酸低生産性麹菌とを併用することを特徴とする。また本発明は、不精臭が低減した醤油の製造方法、及び該製造方法により得られる醤油に関する。

WO 2007/026427 A1