

訂正版

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007 年 4 月 19 日 (19.04.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/043114 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/238 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/018165

(22) 国際出願日: 2005 年 9 月 30 日 (30.09.2005)

(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
コーマン株式会社 (KIKKOMAN CORPORATION)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 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): 花田 洋一
(HANADA, Yoichi) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市
野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP).
辻 亮平 (TSUJI, Ryohei) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野
田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 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 2 0 号 神谷町
M T ビル 1 9 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, LY, 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

(48) この訂正版の公開日: 2007 年 5 月 31 日

(15) 訂正情報:
PCT ガゼットの No.22/2007 (2007 年 5 月 31 日) を参照

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: SOY SAUCE CONTAINING 5' -NUCLEOTIDES AND METHOD OF PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 5' -ヌクレオチド類含有醤油及びその製造法

(57) Abstract: A method of producing a soy sauce containing 5' -nucleotides characterized in that, in a method of producing soy
sauce, 5' -nucleotides are formed and accumulated by adding malt, germinating rice or a processed product thereof to soy sauce
mash while inactivating microorganism-origin phosphatases; and a soy sauce containing 5' -nucleotides which is obtained by this
method.

(57) 要約: 本発明は、醤油の製造法において、醤油諸味に、微生物由来のホスファターゼ不活性下で、麦芽、発
芽米又はこれらの処理物を添加して 5' -ヌクレオチド類を生成蓄積させることを特徴とする 5' -ヌクレオチド
類含有醤油の製造法及びこの製造法により得られた 5' -ヌクレオチド類含有醤油に関する。

WO 2007/043114 A1