

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007 年 10 月 18 日 (18.10.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/116474 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/238 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2006/306866

(22) 国際出願日: 2006 年 3 月 31 日 (31.03.2006)

(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 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 キッコマン株式会社内 Chiba
(JP). 林 久順 (HAYASHI, Hisanobu) [JP/JP]; 〒2788601
千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコマン株式
会社内 Chiba (JP). 川副 剛之 (KAWAZOE, Takayuki)
[JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 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 2 0 号 神谷町
MT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, KN, 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

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: FERMENTED SOY SAUCE WITH LESS SOY SAUCE FLAVOR AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 醤油香の少ない醸造醤油及びその製造法

(57) Abstract: It is intended to provide a means for obtaining a novel soy sauce with less soy sauce flavor and having a rich flavor although it is a fermented soy sauce. More particularly, it is intended to provide a process for producing the fermented soy sauce characterized by preparing soy sauce koji, preparing a soy sauce moromi by adding a salt solution to the soy sauce koji in an amount that allows the ratio of water to be 170 to 450% (V/V), fermenting and maturing the soy sauce moromi, adding the soy sauce koji or the soy sauce koji and the salt solution to the soy sauce moromi during the process of fermentation and maturation and further fermenting and maturing the soy sauce moromi after the addition.

(57) 要約: 本発明は醸造醤油であるにも拘らず、醤油香が少なく芳醇な香気を有する新規な醤油を得る手段を提供する。本発明は、具体的には、醤油麹を調製し、前記醤油麹に汲水歩合が 170~450% (V/V) となる量の食塩水を仕込んで醤油諸味を調製し、前記醤油諸味を発酵熟成させ、前記発酵熟成途中の醤油諸味に、醤油麹あるいは醤油麹及び食塩水を添加し、前記添加後の醤油諸味を更に発酵熟成させることを特徴とする、醸造醤油の製造法を提供する。

WO 2007/116474 A1