

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2022年10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/210105 A1

(51) 国際特許分類:
C12C 5/02 (2006.01) *C12G 3/05* (2019.01)
C12C 12/04 (2006.01) *A23L 2/38* (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/013196

(22) 国際出願日: 2022年3月22日(22.03.2022)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2021-055877 2021年3月29日(29.03.2021) JP

(71) 出願人: アサヒグループホールディングス株式会社(ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.)
[JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目2番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 中山 航 (NAKAYAMA, Wataru);
〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2
1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 松島 健将 (MATSUSHIMA, Takemasa); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2 1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 中川路 伸吾 (NAKAKAWAJI, Shingo); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2 1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP).

(74) 代理人: 山尾 憲人, 外 (YAMAO, Norihito et al.); 〒5300017 大阪府大阪市北区角田町8番1号 梅田阪急ビルオフィスタワー 青山特許事務所 Osaka (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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC,

EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: LOW-ALCOHOL BEER-TASTE BEVERAGE AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 低アルコールビールテイスト飲料及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a low-alcohol beer-taste beverage having an excellent balance of acidity, bitterness, and sweetness, a complex flavor and satisfying qualities similar to those of beer, reduced fermented bean odor, and a clean aftertaste. The solution to the aforementioned problem is a low-alcohol beer-taste beverage containing more than 50 mg/L and less than 250 mg/L of polyphenols, more than 30 mg/L and less than 170 mg/L of acetic acid, and a component derived from fermented wort.

(57) 要約: 発明の課題は、酸味、苦味、甘味のバランスが良く、ビールらしい複雑味及び飲み応えを有し、納豆臭が低減され、すっきりした後味を示す、低アルコールビールテイスト飲料を提供することである。課題の解決手段は、50 mg/Lを超えて250 mg/L未満のポリフェノールと、30 mg/Lを超えて170 mg/L未満の酢酸と、麦汁発酵液に由来する成分を含む、低アルコールビールテイスト飲料である。



WO 2022/210105 A1