

(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
2009 年 10 月 1 日(01.10.2009)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2009/118970 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/238 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2008/073874
- (22) 国際出願日: 2008 年 12 月 29 日(29.12.2008)
- (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 2008-081612 2008 年 3 月 26 日(26.03.2008) JP
- (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): 小林 絵美 (KOBAYASHI, Emi) [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: 羽鳥 修 (HATORI, Osamu); 〒1070052 東京都港区赤坂一丁目 8 番 6 号赤坂 H K N ビル 6 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, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, NO, 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 (条約第 21 条(3))

(54) Title: REDUCED-SODIUM MOROMI SOY SAUCE

(54) 発明の名称: 減塩もろみ醤油

(57) Abstract: Provided is a reduced-sodium *moromi* (mash) soy sauce which is free from synthetic preservatives, shows a high microbial stability even after prolonged storage and has a mild soy sauce flavor. In addition to these characteristics, this reduced-sodium *moromi* soy sauce becomes homogeneous merely by lightly and gently shaking with hands after filling into a container and sustains the homogeneous state over about 3 hours, which facilitates filling into a packaging container and a small container (for example, a tabletop soy sauce bottle) and pouring from these containers. A reduced-sodium *moromi* soy sauce produced by adding sodium chloride, ethyl alcohol, water and so on to a soy sauce *moromi* paste, which is obtained by finely granulating soy sauce *moromi* and removing impurities therefrom, and adjusting the sodium chloride concentration of the reduced-sodium *moromi* soy sauce to 6 to 10% (w/v), the ethyl alcohol concentration thereof to 4 to 7% (v/v) and the viscosity thereof to 0.1 to 0.8 Pa·s.

(57) 要約: 【課題】合成保存料を一切添加することなく、長期保存しても微生物安定性の高い、まろやかな醤油味を有する特徴に加え、容器に入れた後、軽く手でゆるく振るだけで均質状態となり、その均質状態が約 3 時間は安定であり、包装容器及び小出し容器 (卓上醤油瓶等) への充填及び該容器から注ぎ出しが容易である減塩もろみ醤油を提供する。【解決手段】醤油諸味を微粒化し且つ夾雑物を除去して得られる醤油もろみペーストに、食塩、エチルアルコール及び水等を添加し、減塩もろみ醤油の食塩濃度を 6 ~ 10 % (w/v)、エチルアルコール濃度を 4 ~ 7 % (v/v)、及び粘度を 0.1 ~ 0.8 Pa·s に調整する。

WO 2009/118970 A1