

(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
2020年9月3日(03.09.2020)



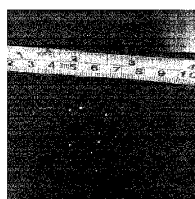
(10) 国際公開番号

WO 2020/175271 A1

- (51) 国際特許分類:
A61K 8/9794 (2017.01) *A61Q 19/10* (2006.01)
A61K 8/44 (2006.01) *C12G 3/02* (2019.01)
A61Q 19/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/006519
- (22) 国際出願日: 2020年2月19日(19.02.2020)
- (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 2019-049116 2019年2月26日(26.02.2019) JP
- (72) 発明者; および
(71) 出願人: 南 倫子 (MINAMI Michiko) [JP/JP];
〒8100001 福岡県福岡市中央区天神 1 - 9 -
1 7 HONO株式会社内 Fukuoka (JP).
- (74) 代理人: 峰 雅紀 (MINE Masaki); 〒8100074 福岡県福岡市中央区大手門 1 - 8 - 8 ベイサージュ大手門 4 0 3 M I N E 特許事務所内 Fukuoka (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, JO, JP, KE, KG, KH,

(54) **Title:** RICE FERMENTATION LIQUID PRODUCTION METHOD, COSMETIC PRODUCTION METHOD, AND KERATOTIC PLUG REMOVAL METHOD

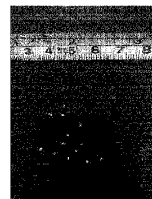
(54) 発明の名称: 米発酵液製造方法、化粧品製造方法及び角栓除去方法



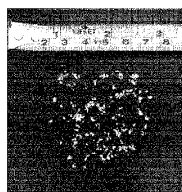
(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to provide a rice fermentation liquid production method capable of stably producing a rice fermentation liquid having higher quality. This rice fermentation liquid production method includes a mixing step for mixing starting-material sake and sake lees, and thereby dissolving components of the sake lees into the starting material sake, wherein the method includes a low-temperature storage step for storing, at a low temperature of 4 ° C or lower, a high amino acid content liquid obtained through the mixing step. This allows sake as a starting material

[続葉有]



WO 2020/175271 A1

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:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

to be stored in an environment having no vibrations and temperature changes, and thereby allows stable production of a high-quality rice fermentation liquid.

(57) 要約: さらに高品質の米発酵液を安定して製造できる米発酵液製造方法を提供することを目的とする。原料清酒と酒粕を混和して、前記酒粕の成分を前記原料清酒に溶出させる混和工程を含む米発酵液製造方法であって、前記混和工程を経て得られた高アミノ酸含有液を4℃以下の低温で貯蔵する低温貯蔵工程を含む、米発酵液製造方法である。これにより、振動及び温度変化の無い安定した環境下で酒原料を貯蔵することができ、高品質の米発酵液を安定して製造することが可能になる。