

(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  
2023年3月23日(23.03.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/042821 A1

(51) 国際特許分類:  
A23L 27/50 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/034216

(22) 国際出願日: 2022年9月13日(13.09.2022)

(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 2021-149272 2021年9月14日(14.09.2021) JP

(71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 Chiba (JP).

(72) 発明者: 太田 陽(OHTA, Akira); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP). 花田 洋一(HANADA,

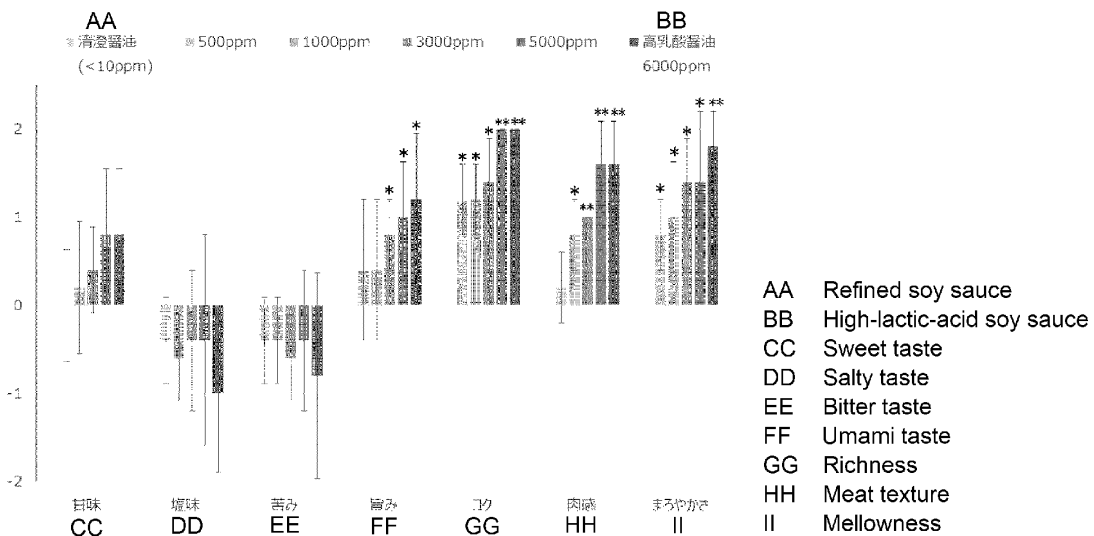
Yoichi); 〒2788601 千葉県野田市野田250番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP).

(74) 代理人: 森本 敏明 (MORIMOTO, Toshiaki); 〒1070052 東京都港区赤坂2-21-15 赤坂OSビル5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, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, 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,

(54) Title: SOY SAUCE RICH IN ORGANIC ACID

(54) 発明の名称: 有機酸に富む醤油



(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide soy sauce which has high palatability and a pleasant taste while containing a large amount of lactic acid. The purpose is achieved by: soy sauce having a lactic acid content of at least 2.5 w/v%, wherein the lactic acid is not externally added; and a method for producing soy sauce, the method comprising a step for obtaining soy sauce moromi juice by subjecting soy sauce moromi to a solid-liquid separation treatment, and a step for obtaining soy sauce having a lactic acid content of at least 2.5 w/v% by subjecting the soy sauce moromi juice to lactic acid fermentation due to soy sauce lactic bacteria while adjusting the pH to 5.0-7.0 using an alkaline agent.

[続葉有]

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))

(57) 要約: 本発明の目的は、乳酸を大量に含有しつつも、好ましい呈味が感じられる嗜好性の高い醤油を提供することにある。上記目的は、乳酸の含有量が2.5 w/v%以上であり、かつ該乳酸は外部添加されたものではない、醤油; 醤油諸味を固液分離処理に供して醤油諸味液汁を得る工程と、前記醤油諸味液汁を、pHが5.0~7.0になるようにアルカリ剤を用いて調整しながら、醤油乳酸菌による乳酸発酵に供して、乳酸の含有量が2.5 w/v%以上である醤油を得る工程とを含む、醤油の製造方法などにより解決される。