

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 2 月 14 日 (14.02.2002)

PCT

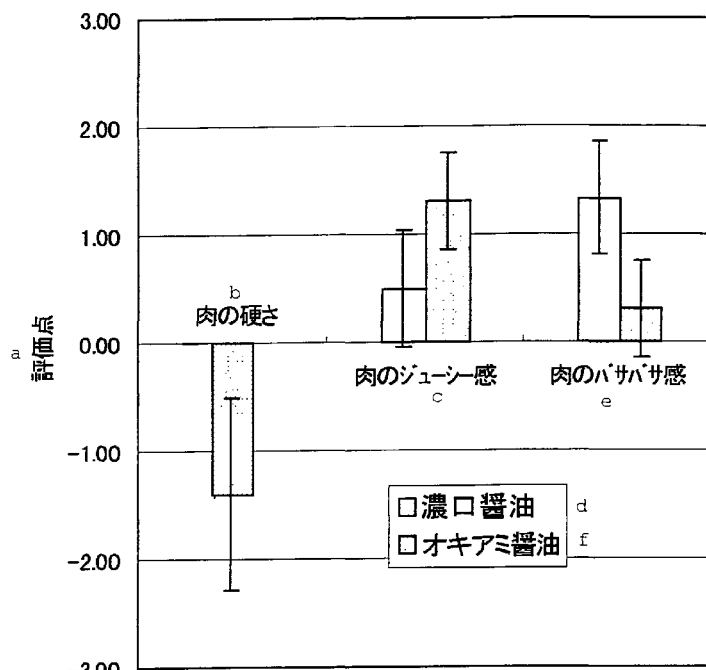
(10) 国際公開番号
WO 02/11561 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/238, 1/23 干 100-0004 東京都千代田区大手町二丁目6番2号 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP01/06727
- (22) 国際出願日: 2001 年 8 月 6 日 (06.08.2001)
- (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2000-241941 2000 年 8 月 9 日 (09.08.2000) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日本水産株式会社 (NIPPON SUISAN KAISHA, LTD.) [JP/JP];
- (72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 堂本 信彦 (DOUMOTO, Nobuhiko) [JP/JP]. 小坂 方人 (KOSAKA, Masahito) [JP/JP]. 郡山 剛 (KORIYAMA, Tsuyoshi) [JP/JP]; 干 192-0906 東京都八王子市北野町559-6 日本水産株式会社 中央研究所内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 須藤阿佐子 (SUDO, Asako); 干 184-0002 東京都小金井市梶野町5-6-3-103 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AU, CA, SG, US.

[続葉有]

(54) Title: FUNCTIONAL SEASONINGS

(54) 発明の名称: 機能性調味料



- a...EVALUATION SCORE
b...HARDNESS OF MEAT
c...JUICY TEXTURE OF MEAT
e...DRY AND COARSE TEXTURE OF MEAT
d...STRONG SOY SAUCE
f...KRILL SOY SAUCE

(57) Abstract: It is intended to provide functional seasonings having a function of promoting the penetration into materials, preferably together with another function of softening food materials, and a process for producing the same. Functional seasonings with the use of krill characterized by having a function of promoting the penetration of seasonings and/or a function of softening food materials. A method of seasoning food materials by using the function of promoting the penetration of seasonings into food materials and/or a function of softening food materials of seasonings with the use of krill. As the starting material, use is made of dried krill, preferably dried krill particles containing the whole components of krill. These functional seasonings are produced by adding water, sodium chloride and *kaji* to krill employed as the starting material in the step of feeding *moromi*, further adding lactic acid bacteria (preferably halotolerant lactic acid bacteria) and yeast, and then fermenting and aging the *moromi*. The lactic acid bacteria are added in an amount 10 times or more as much as the yeast.

[続葉有]



(84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR).

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。

添付公開書類:

— 国際調査報告書

(57) 要約:

素材への浸透性を促進する機能を有する、好ましくはさらに食品素材を軟化させる機能をも有する機能性調味料、およびその製造方法の提供。

原料としてオキアミ類を使用した、調味料の浸透性を促進する機能を有すること、および／または、食品素材を軟化させる機能を有することを特徴とする機能性調味料。オキアミ類を原料とする調味料の、食品素材へ調味料の浸透性を促進する機能および／または食品素材を軟化させる機能を利用する食品素材の調味方法。原料として乾燥オキアミ、好ましくはオキアミの全成分を含有するオキアミ乾燥粉粒体を用いる。もろみ仕込み時に原料としてのオキアミ類に水、食塩および麴を加えてから、さらに乳酸菌および酵母、好ましくは乳酸菌および酵母として耐塩性乳酸菌を添加し、その後、もろみを発酵熟成させる製造方法によって製造されたものである。乳酸菌の添加量を酵母の添加量の1.0倍以上の割合で添加する。