

(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
2015年6月25日(25.06.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/093063 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/22 (2006.01) A23L 1/238 (2006.01)
A23L 1/227 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/051678
- (22) 国際出願日: 2014年1月27日(27.01.2014)
- (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 2013-260195 2013年12月17日(17.12.2013) JP
- (71) 出願人: 福井バイオテック株式会社(FUKUI BIOTECH CO., LTD.) [JP/JP]; 〒9100836 福井県福井市大和田2丁目104 CALM HOME101 Fukui (JP).
- (72) 発明者: 宇多川 隆(UTAGAWA Takashi); 〒9101142 福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島38-7 県立大学公舎B-103 Fukui (JP). 白崎裕嗣(SHIRASAKI Hirotsugu); 〒9100018 福井県福井市田原2丁目4番3号 Fukui (JP). 天谷 新司

(AMAYA Shinji); 〒9100836 福井県福井市大和田2丁目104 CALM HOME101 福井バイオテック株式会社内 Fukui (JP).

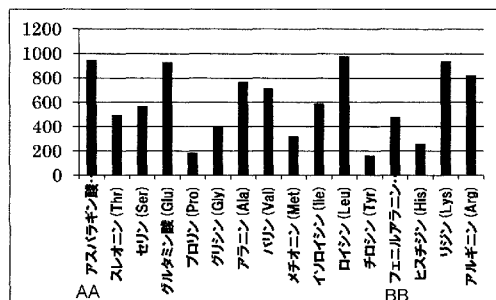
- (74) 代理人: 川崎 好昭(KAWASAKI YOSHIAKI); 〒9100005 福井県福井市大手3丁目1番13号 大手門ビル Fukui (JP).
- (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, 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, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシ

[続葉有]

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING ALCOHOL-FREE LIQUID SEASONING

(54) 発明の名称: ノンアルコール液体調味料の製造方法

[図1]



Thr Threonine
Ser Serine
Glu Glutamic acid
Pro Proline
Gly Glycine
Ala Alanine
Val Valine
Met Methionine
Ile Isoleucine
Leu Leucine
Tyr Tyrosine
His Histidine
Lys Lysine
Arg Arginine
AA Aspartic acid
BB Phenylalanine

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method for producing a soy sauce-like liquid seasoning that does not contain alcohol and in which no alcohol is produced by the raw materials or the production steps. This method was perfected as a result of vigorous examination of blending methods for achieving a soy sauce-like flavor in combination with a fish sauce flavor by mixing unsalted fish sauce and an amino acid solution that do not contain alcohol. By mixing fish sauce that does not contain alcohol and that is obtained by fermenting seafood without any added salt at 40 °C or higher for at least one hour with an amino acid solution that does not contain alcohol and that is obtained by hydrolyzing a plant protein with an acid and subsequently neutralizing the result such that the mixing ratio comprises 10 wt% or more of fish sauce, it is possible to obtain a soy sauce-like liquid seasoning that does not contain alcohol.

(57) 要約: 本発明は、原材料及び製造工程においてもアルコールが生じることのないアルコールを含まない醤油様の液体調味料の製造方法を提供することを目的とするものである。本発明は、アルコールを含まない無塩魚醤及びアミノ酸液を混合することにより、醤油らしい風味を有し、かつ、魚醤風味を併せ持つ配合方法について鋭意検討の結果完成させたものである。魚介類を、食塩無添加で、40℃以上で1時間以上発酵させて得られたアルコールを含有しない魚醤と、植物蛋白質を酸により加水分解した後中和して得られたアルコールを含有しないアミノ酸液とを、魚醤が10重量%以上となる配合割合で混合することで、アルコールを含まない醤油様の液体調味料が得られ

る。



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))