

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2007 年 5 月 24 日 (24.05.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/058061 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/238 (2006.01) A23L 1/202 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2006/321384

(22) 国際出願日: 2006 年 10 月 26 日 (26.10.2006)

(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 2005-332540
2005 年 11 月 17 日 (17.11.2005) 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).

(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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG,
BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,
HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP,
KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, LY, MA, MD,
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, 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, HU, IE,
IS, IT, LT, LU, LV, MC, NL, 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:
— 国際調査報告書

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 佐藤 陽 (SATO,
Yo) [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: 阿部 正博 (ABE, Masahiro); 〒2740825 千葉
県船橋市前原西二丁目 1 4 番 1 号ダイアパレス津田
沼 1 0 0 1 号 Chiba (JP).

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。

(54) Title: SEED *KOJI* FOR BREWING, *KOJI* FOR BREWING, BREWED FOODS AND METHOD OF PRODUCING THE
SAME

(54) 発明の名称: 醸造用種麹、醸造用麹、及び醸造食品、並びにその製造法

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a seed *koji* for brewing, which is suitable for wheat allergy patients and wheat intolerance patients (patients with celiac disease) and the medium of which is completely free from wheat-origin component, a *koji* for brewing, brewed foods and a method of producing the same. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] Whole soybeans are hulled. A *koji* mold belonging to the genus *Aspergillus* is inoculated into the soybean hull thus obtained and cultured therein to give a solid seed *koji*. By using this seed *koji*, brewed foods (for example, soy sauce, *miso*, a liquid seasoning and so on) free from wheat-origin component are produced. Thus, it is possible to obtain a seed *koji* which is free from wheat-origin component, shows a high sporulation rate of the *koji* mold and has excellent *koji*-making properties. Use of this seed *koji* makes it possible to produce brewed foods which are comparable in qualities to the brewed foods produced by using a seed *koji* which has been cultured in a wheat medium.

(57) 要約: 【課題】小麦アレルギー患者及び小麦に対する不耐症患者（セリアック病患者）に対応した、培地に小麦由来成分を全く含有しない醸造用種麹、醸造用麹、及び醸造食品、並びにその製造法を提供する。【解決手段】丸大豆を脱皮処理して得られた大豆表皮にアスペルギルス属に属する麹菌を接種培養してなる固体種麹等を用い、当該種麹を用いた小麦由来成分を全く含有しない醤油、味噌、調味液等の醸造食品を製造する。小麦由来成分を全く含有せず、かつ、麹菌の孢子形成率が高く、製麹性に優れた種麹を得ることができ、小麦培地にて培養した種麹を使用して製造した醸造食品と、品質面において遜色ない醸造食品の製造が可能である。

WO 2007/058061 A1