

(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
2022年10月6日(06.10.2022)



(10) 国際公開番号

WO 2022/210103 A1

(51) 国際特許分類:
C12C 5/02 (2006.01) *C12G 3/04* (2019.01)
C12C 12/04 (2006.01) *A23L 2/00* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/013190

(22) 国際出願日: 2022年3月22日(22.03.2022)

(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 2021-055873 2021年3月29日(29.03.2021) JP

(71) 出願人: アサヒグループホールディングス株式会社(ASAHI GROUP HOLDINGS, LTD.)
[JP/JP]; 〒1308602 東京都墨田区吾妻橋一丁目2番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 中山 航 (NAKAYAMA, Wataru);
〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2
1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 松島 健将 (MATSUSHIMA, Takemasa); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2
1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP). 中川路 伸吾 (NAKAKAWAJI, Shingo); 〒3020106 茨城県守谷市緑1丁目1番地2
1 アサヒビール株式会社 酒類開発研究所内 Ibaraki (JP).

(74) 代理人: 山尾 憲人, 外 (YAMAO, Norihito et al.); 〒5300017 大阪府大阪市北区角田町8番1号梅田阪急ビルオフィスタワー
青山特許事務所 Osaka (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, 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, 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))

(54) Title: LOW-ALCOHOL BEER-TASTE BEVERAGE AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 低アルコールビールテイスト飲料及びその製造方法

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a low-alcohol beer-taste beverage that has a complex beer-like taste with barley-derived sweetness, is well-balanced in sourness and sweetness, and has a refreshing aftertaste. This problem is solved by a low-alcohol beer-taste beverage that contains 100-600 mg/L exclusive of proline and 25-200 mg/L exclusive of acetic acid.

(57) 要約: 発明の課題は、ビールらしい複雑味及び麦らしい甘味を有し、酸味と甘味のバランスがよく、すっきりした後味を示す、低アルコールビールテイスト飲料を提供することである。課題の解決手段は、100mg/Lを超えて600mg/L未満のプロリンと、25mg/Lを超えて200mg/L未満の酢酸とを含む、低アルコールビールテイスト飲料である。



WO 2022/210103 A1