

(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
2021年9月30日(30.09.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/193925 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 27/50 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/012891

(22) 国際出願日: 2021年3月26日(26.03.2021)

(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 2020-056774 2020年3月26日(26.03.2020) 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 2 5 0 番地 Chiba (JP).

(72) 発明者: 大野 直土(OHNO, Naoto); 〒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). 國武 友里(KUNITAKE,

Yuri); 〒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). 香村 彰利(KOMURA, Akitoshi); 〒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). 花田 洋一(HANADA, Yoichi); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン食品株式会社内 Chiba (JP).

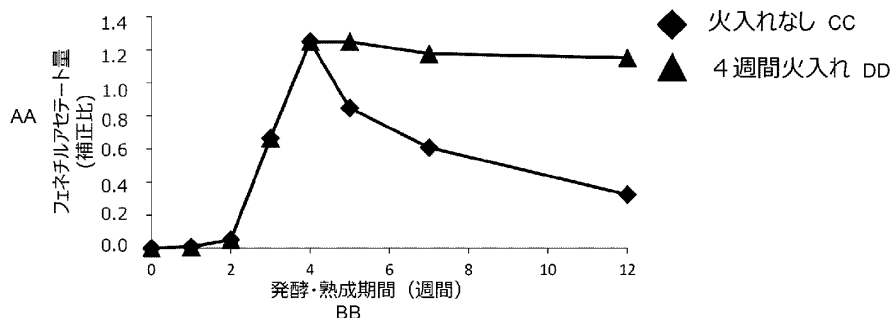
(74) 代理人: 森本 敏明(MORIMOTO, Toshiaki); 〒1070052 東京都港区赤坂 2 - 2 1 - 1 5 赤坂OSビル5階 Tokyo (JP).

(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, 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, JO, JP, KE, KG, KH,

(54) Title: PASTEURIZED SOY SAUCE

(54) 発明の名称: 火入れ醤油

【図1】



AA Amount of phenethyl acetate (correction ratio)
BB Fermentation/ageing period (weeks)
CC Without pasteurization
DD Pasteurized for 4 weeks

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a soy sauce that can be produced by the honjozo (traditional brewing) method and that, in addition to having the characteristic flavor of soy sauce, is resistant to heat-induced deterioration and exhibits an excellent aroma retention and storability. This purpose is achieved by, inter alia, a pasteurized soy sauce that contains at least 30 ppb phenethyl acetate; a pasteurized soy sauce that contains at least 30 ppb phenethyl acetate and exhibits a decline in phenethyl acetate of not more than 5% when aged for 1 week at 25 ° C; and their pasteurized honjozo soy sauces.

[続葉有]

WO 2021/193925 A1

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:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

(57) 要約: 本発明の目的は、本醸造方式で製造可能であり、かつ醤油本来の風味に加えて、加熱劣化を起こしにくく、保香性及び保存性に優れた醤油を提供することにある。上記目的は、30 p p b以上のフェネチルアセテートを含む、火入れ醤油; 及び、30 p p b以上のフェネチルアセテートを含み、かつ25℃にて1週間熟成した場合のフェネチルアセテートの減少率が5%以下である、火入れ醤油、これらの本醸造火入れ醤油などにより解決される。