

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2006-122002

(P2006-122002A)

(43) 公開日 平成18年5月18日(2006.5.18)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
C 1 2 N 1/14 (2006.01)	C 1 2 N 1/14 1 O 1	4 B O 3 9
A 2 3 L 1/221 (2006.01)	A 2 3 L 1/221 C	4 B O 4 7
A 2 3 L 1/238 (2006.01)	A 2 3 L 1/238 1 O 1 A	4 B O 6 5
	A 2 3 L 1/238 1 O 1 D	

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願2004-316518 (P2004-316518)	(71) 出願人	300023198 株式会社高橋商店 香川県小豆郡内海町安田甲142番地
(22) 出願日	平成16年10月29日 (2004.10.29)	(71) 出願人	592167411 香川県 香川県高松市番町4丁目1番10号
		(74) 代理人	100104813 弁理士 古谷 信也
		(72) 発明者	高橋 淳 香川県小豆郡内海町安田甲142番地
		(72) 発明者	佐々原 浩幸 香川県小豆郡内海町苗羽甲1351-1 香川県産業技術センター発酵食品研究所内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 空豆、小豆を原料とした麴及び調味料

(57) 【要約】

【課題】 小麦及び大豆アレルギー患者が安心して摂取することができ、1) 醤油の代替調味料として十分な味、香り、色を備えている、2) 原料コストが安価である、3) 製造工程が複雑でなく、従来の醤油製造企業において容易に生産することができる、4) 製品中に少なくとも小麦成分が含まれていないことを証明できる、の4点を満たしている醤油風調味料を提供する。

【解決の手段】 小麦及び大豆を全く使用せず、原料として空豆及び／又は小豆を使用して製造される麴、前記麴に塩水を加えて発酵熟成させた諸味、前記諸味を圧搾して得られる生揚げ、並びに、前記生揚げを火入れすることにより得られる調味料。

【選択図】 なし