

(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
2020年4月2日(02.04.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/067377 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 1/36 (2006.01) — 1 5 / 2 4 フジオイルアジア ピーティーイー
エルティーディー内 Singapore (SG).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2019/038035 (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, JO, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.
- (22) 国際出願日: 2019年9月26日(26.09.2019)
- (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 2018-185092 2018年9月28日(28.09.2018) JP
- (71) 出願人: 不二製油グループ本社株式会社(FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).
- (71) 出願人 (AE, AU, ID, IN, JO, KH, KR, LK, MY, NZ, PH, SA, SG, TH, VN についてのみ): フジオイルアジア ピーティーイー エルティーディー(FUJI OIL ASIA PTE. LTD.) [SG/SG]; 117525 シンガポール サイエンスパーク ロード61 ザ ガレン サイエンスパークセカンド ナンバー03-15/24 フジオイルアジア ピーティーイー エルティーディー内 Singapore (SG).
- (72) 発明者: 石渡 暁之 (ISHIWATA, Akiyuki); 117525 シンガポール サイエンスパーク ロード61 ザ ガレン サイエンスパークセカンド ナンバー03-15/24 フジオイルアジア ピーティーイー エルティーディー内 Singapore (SG). 栗山 雅充(KURIYAMA, Masamitsu); 117525 シンガポール サイエンスパーク ロード61 ザ ガレン サイエンスパークセカンド ナンバー03-15/24 フジオイルアジア ピーティーイー エルティーディー内 Singapore (SG). リー シャオリン(Li Siau Leng); 117525 シンガポール サイエンスパーク ロード61 ザ ガレン サイエンスパークセカンド ナンバー03
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: LAURIN-BASED HARD BUTTER COMPOSITION AND CHOCOLATE-LIKE FOOD CONTAINING SAME

(54) 発明の名称: ラウリン系ハードバター組成物及びそれを含有するチョコレート様食品

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of blending cacao butter into a non-temper type chocolate containing a laurin-based hard butter and thus providing a chocolate-like food having good taste and flavor and high resistance against blooming. A laurin-based hard butter composition that contains a random transesterified fat or oil having an appropriately controlled fatty acid composition.

(57) 要約: ラウリン系ハードバターを含有するノーテンパー型チョコレートにおいて、カカオバターが配合でき、食感、風味、及びブルーム耐性が良好なチョコレート様食品を提供することを課題とする。適切な脂肪酸組成に調製したランダムエステル交換油脂を含有する、ラウリン系ハードバター組成物。



WO 2020/067377 A1