

(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
2013 年 4 月 11 日(11.04.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/051687 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 3/50 (2006.01) A23G 1/30 (2006.01)
A23G 1/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/075911
- (22) 国際出願日: 2012 年 10 月 5 日(05.10.2012)
- (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 2011-222287 2011 年 10 月 6 日(06.10.2011) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (71) 出願人 (米国についてのみ): 松浦 正(MAT-SUURA Tadashi) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見 6-1-2 株式会社明治内 Saitama (JP). 平岡 真季(HIRAOKA Maki) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見 6-1-2 株式会社明治内 Saitama (JP). 高井 真子(TAKAI Naoko) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見 6-1-2 株式会社明治内 Saitama (JP). 宇都宮 洋之(UT-SUNOMIYA Hiroyuki) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見 6-1-2 株式会社明治内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 勝沼 宏仁, 外(KATSUNUMA Hirohito et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内三丁目 2 番 3 号 富士ビル 323 号 協和特許法律事務所 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, DK, DM, DO, 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, 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, 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.
- (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, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: COATED CONFECTIONERY

(54) 発明の名称: 被覆菓子

(57) Abstract: The present invention pertains to a coated confectionery whereby adequate shellac coating of a center of complex shape enhances the wear-resistant and heat-resistant shape retention properties of the center. More specifically, the present invention relates to a coated confectionery comprising a center made of an oil-based confectionery and a shellac for covering the center, wherein the coated confectionery is characterized in that the shellac coating rate is 0.1-10%.

(57) 要約: 本発明は、複雑な形状のセンターに十分なシェラックによる被覆を行うことにより、センターの摩耗耐性や耐熱保形性を向上させた被覆菓子に関する。より詳細には、本発明は、油性菓子からなるセンターと該センターを被覆するシェラックからなる被覆菓子であって、シェラック塗布率が 0.1 ~ 10%であることを特徴とする被覆菓子に関する。



WO 2013/051687 A1