明　細　書

発明の名称 ： チョコレート類

技術分野

[0001] 関連出願

この出願は、令和６年２月２９日に出願された日本国特許出願２０２４－０２９５６０号の優先権の利益を主張する。優先権基礎出願はその全体について、出典明示により本明細書の一部とする。

[0002] 本発明は、チョコレート類に関し、より詳しくはランダムエステル交換油を含むチョコレート類に関する。

背景技術

[0003] チョコレート類は、チョコレート類単独で使用される他に、他の食品、パンやケーキ、菓子類、冷菓などと組み合わせて使用される場合も多く、多種多様な形態の食品に利用されている。かかる利用形態に応じて、チョコレート類に求められる機能も様々である。

[0004] チョコレート類のひとつの利用態様として、風味の多様化や水分移行防止、食感の維持等を目的に、アイスクリーム等の冷菓に、チョコレート類でコーティング（被覆）、練り込み、または滴下する態様が例示できる。

[0005] 前記チョコレート類に使用される油脂として、ラウリン系油脂含まないエステル交換油脂を使用した被覆用チョコレート類が開示されている（特許文献１～特許文献３）。

[0006] 別の先行技術として、冷凍温度域でブルームが発生しにくい冷菓用チョコレートとして、炭素数８～１０の直鎖飽和脂肪酸を必須成分とした特許文献４が開示されている。

先行技術文献

特許文献

[0007] 特許文献1：特開２００１－３２１０７６号公報

特許文献2：特開２０１０－２６８７４９号公報

特許文献3：特開２０１２－２４４９２０号公報

特許文献4：特開２０１８－１４８８４８号公報

特許文献5：国際公開第２０２０／２３５１７０号

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0008] 出願人は、低飽和脂肪酸含量で、冷凍下での噛みだしがソフトでありながら固化が速く、適度に残存性があり、チョコレート類の風味が感じられる冷菓用チョコレート類を提案している（特許文献５）。

出願人は、前記チョコレート類における別の課題解決を目指した。

[0009] 本発明の課題は、固化が速く、良好な口融けで、優れた風味発現のチョコレート類を提供することである。

課題を解決するための手段

[0010] 本発明者らは、上記課題を解決するために、鋭意検討を重ねた結果、特定の構成脂肪酸組成を有するランダムエステル交換油を含む、チョコレート類が、前記課題を解決できることを見出し、本発明を完成するに至った。

[0011] すなわち、本発明は以下の内容を含む。

（１） チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣが１０％以下であるチョコレート類であって、

下記（Ａ）及び（Ｂ）を満たす、ランダムエステル交換油を含む、チョコレート類。

（Ａ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量が２０質量％以上

（Ｂ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比が０．２以上１未満

（２） 前記ランダムエステル交換油が、（Ｃ）構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸の含有量が５０質量％以上８０質量％以下である、（１）のチョコレート類。

（３） 前記ランダムエステル交換油が、（Ｄ）構成脂肪酸組成中、炭素数

１２～１４の飽和脂肪酸の含有量が５質量％以上３０質量％以下である、（１）又は（２）のチョコレート類。

（４）　チョコレート類中の油脂分が３０質量％以上７０質量％以下であり、かつ、チョコレート類中の油脂分中に前記ランダムエステル交換油を５質量％以上９７質量％以下含有する、（１）又は（２）のチョコレート類。

（５）　チョコレート類中の油脂分が３０質量％以上７０質量％以下であり、かつ、チョコレート類中の油脂分中に前記ランダムエステル交換油を５質量％以上９７質量％以下含有する、（３）のチョコレート類。

（６）　（４）のチョコレート類を使用した冷菓。

（７）　（５）のチョコレート類を使用した冷菓。

発明の効果

[0012]　本発明によれば、固化が速く、良好な口溶けで、優れた風味発現のチョコレート類を提供することができる。

発明を実施するための形態

[0013]　以下、本発明を具体的に説明する。

[0014]　本発明のチョコレート類は、チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣが１０％以下であるチョコレート類である。なお本明細書において、チョコレート類に含まれる油脂分とは、油脂類に由来する油脂分だけでなく、カカオマス、ココア、および粉乳等のチョコレート類の原料に含まれる全ての油脂分の合計量のことである。

[0015]　本発明のチョコレート類に使用可能な油脂類は、大豆油、ハイエルシン酸菜種油、菜種油、コーン油、綿実油、落花生油、ひまわり油、ハイオレイックひまわり油、こめ油、ベニバナ油、ハイオレイックベニバナ油、オリーブ油、ゴマ油、パーム油、ヤシ油、パーム核油、シア脂、サル脂、カカオ脂等の植物性油脂、乳脂、牛脂、豚脂等の動物性油脂、中鎖脂肪酸結合油脂（ＭＣＴ）、ならびに、それらの硬化油、分別油、硬化分別油、分別硬化油、エステル交換等を施した加工油脂、さらにこれらの混合油等が例示できる。

好ましい態様は、本発明では、低トランス脂肪酸を志向するため、トラン

ス型脂肪酸を比較的多く含む部分硬化油を使用することなくチョコレート類を作製することができる。

なお、ハイエルシン酸菜種油を使用する場合、ハイエルシン酸菜種油に含まれるエルシン酸含量は、構成脂肪酸組成中、３０質量％以上であることが好ましい。

また、ハイオレイックヒマワリ油、ハイオレイックサフラワー油に含まれるオレイン酸含量は、構成脂肪酸組成中、６０質量％以上であることが好ましい。

[0016] 本発明のチョコレート類とは、全国チョコレート業公正取引協議会が規定する、「純チョコレート」、「チョコレート」、「準チョコレート」及び「チョコレート利用食品」に限定されるものでなく、油脂を必須成分とし、カカオマス、ココア、全粉乳、果汁乾燥粉末、野菜乾燥粉末、植物乳粉末、カカオバター、カカオバター代用脂、ハードバター等を利用した油脂加工食品をも包含する食品のことを言う。そのため、例えば野菜や果物由来の粉末を混合させる抹茶風味、イチゴ風味といった、油脂をベースとして可食物を分散させた食品を総称するものであってもよい。

[0017] 本発明のチョコレート類の好ましい態様としては、冷菓に使用することができるチョコレート類である。

[0018] 本明細書において冷菓とは、冷凍温度域で喫食される菓子類であれば、特にその種類は限定されないが、代表的なものとして、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」、いわゆる、「乳等省令」で規定される、アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスや、厚生省告示「食品、添加物等の規格基準」で規定される氷菓が挙げられる。

[0019] 本発明のチョコレート類は、下記（Ａ）及び（Ｂ）を満たす、ランダムエステル交換油を含む、チョコレート類である。

（Ａ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量が２０質量％以上

（Ｂ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する

、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比が０．２以上１未満

[0020] 前記（Ａ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量は、２０質量％以上、好ましくは２０質量％以上５０質量％以下、より好ましくは２０質量％以上４５質量％以下、さらに好ましくは２０質量％以上４０質量％以下である。

[0021] 前記（Ｂ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比が０．２以上１未満、好ましくは０．２以上０．８以下、より好ましくは０．２以上０．７以下である。

[0022] 好ましい態様として、前記ランダムエステル交換油は、（Ｃ）構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸の含有量が５０質量％以上８０質量％以下、より好ましくは５２質量％以上８０質量％以下、さらに好ましくは５５質量％以上８０質量％以下である。

[0023] 好ましい態様として、前記ランダムエステル交換油は、（Ｄ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の含有量が５質量％以上３０質量％以下、より好ましくは５質量％以上２７質量％以下、より好ましくは５質量％以上２５質量％以下、さらに好ましくは６質量％以上２３質量％以下である。

[0024] 前記ランダムエステル交換油は、前記構成を満たせば、原料油脂として使用する油脂類に特に制限はないが、下記、油脂原料ｒ及び油脂原料ｓを必須成分として使用することが好ましい。

油脂原料ｒ：ヨウ素価５６～１５０の植物油脂

油脂原料ｓ：ラウリン油脂

[0025] 本明細書において、油脂原料ｒとして使用する、ヨウ素価５６～１５０の植物油脂とは、大豆油、菜種油、コーン油、綿実油、落花生油、ひまわり油、こめ油、ベニバナ油、オリーブ油、パームオレイン、シアオレインが例示できる。好ましくは、ヨウ素価７０～１４５の大豆油、菜種油、コーン油、綿実油、ひまわり油、こめ油、ベニバナ油である。

[0026] 本明細書において、油脂原料ｓとして使用する、ラウリン油脂とは、炭素数１２の飽和脂肪酸である、ラウリン酸を多く含む油脂であって、全構成脂肪酸中のラウリン酸の含有量が３０質量％以上であり、好ましくは、４０質量％以上である油脂が使用される。具体的には、ヤシ油、パーム核油、ならびに、それらの硬化油、分別油、硬化分別油、分別硬化油、さらにこれらの混合油等が例示できる。

[0027] 上記ランダムエステル交換の方法としては、化学的触媒を用いる方法でも良いし、酵素触媒による方法でも良い。化学的触媒としては、例えばナトリウムメチラート等のアルカリ金属触媒が使用でき、酵素触媒としては、例えばアルカリゲネス属（Ａｌｃａｌｉｇｅｎｅｓ）、ペニシリウム属（Ｐｅｎｉｃｉｌｌｉｕｍ）サーモマイセス属（Ｔｈｅｒｍｏｍｙｃｅｓ）等のリパーゼが挙げられる。これらリパーゼは、既知の方法によりイオン交換樹脂や珪藻土などに固定化して用いても良いし、粉末状で用いても良い。

[0028] 前記のとおり、本明細書において油脂分は、カカオマスやココアパウダーなどのカカオ原料由来の脂肪分（カカオバター）の他、チョコレート類に配合する原料由来の脂肪分を含む。チョコレート類中の油脂分は、好ましくは３０質量％～７０質量％、より好ましくは４５質量％～６５質量％である。油脂分が適切であれば、冷菓と組み合わせることが容易であり、特に被覆作業がおこないやすく、冷菓に均一に被覆することができる。油脂分が下限値未満の場合には、被覆時のチョコレート類の粘度が高くなり、均一に被覆できない場合がある。逆に、油脂分が上限値より多い場合には、チョコレート類の風味が弱くなり、油性感が強くなってしまう場合がある。

また別の好ましい態様として、チョコレート類中の油脂分には、前記ランダムエステル交換油を５質量％～９７質量％含有する。より好ましくは６質量％～８８質量％、さらに好ましくは９質量％～７０質量％である。前記ランダムエステル交換油が５質量％未満の場合 、本発明の効果が得られなかったり、チョコレート類に求められる食感が得られなかったりする場合がある。

[0029] 本発明のチョコレート類は、要件を満たせば糖類、全脂粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー等の乳製品、カカオマス、ココアパウダー、調整ココアパウダー等のカカオ分、チーズ粉末、コーヒー粉末、果汁紛末等の原材料を適宜使用することができる。また、風味や色調調整のため、バニリンや香料、酸味料、色素類を適宜使用することができる。

さらに、本発明のチョコレート類には、通常チョコレート類の製造に使用される乳化剤を使用することができる。レシチン、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、有機酸モノグリセリン脂肪酸エステル、ポリソルベート、ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルが例示できる。これらは２種以上を組み合わせて使用しても良い。

[0030] 本発明のチョコレート類の製造法としては、一般的なチョコレート類を製造する要領で行うことができる。具体的には、油脂に、カカオマス（の一部）及び、ココアパウダー、糖類、粉乳等の各種粉末食品、乳化剤、香料、色素等の原料を適宜選択して混合し、粉砕工程であるロール掛け及び、残りの原料を適宜添加して、コンチング若しくは混合工程であるミキシング処理を行い、得ることができる。あるいは、ボールミル、ビーズミルなどで混合工程と粉砕工程を並行して行う製造方法などの製造方法も用いることができる。

[0031] 好ましい態様として、本発明のチョコレート類を冷菓に使用する態様を例示することができる。特にその形状や使用方法に限定はないが、一例を挙げると、冷菓を、融解した本発明のチョコレート類に漬けることで、チョコレート類を冷菓表面にコーティングさせた「被覆用途」や、融解したチョコレート類をアイスクリームといった流動性を有する冷菓中に滴下・混合することで凝固させ、冷菓中に粒状ないしは破片状に存在させる「練り込み、または滴下する用途」などがあげられる。なお冷菓とチョコレート類との組み合わせ形態も特に限定はされず、冷菓表面を均一に覆い尽くしている場合はもちろん、一部しか被覆されていないといった場合やチョコレート類を冷菓の

中に練り込んで用いる場合に滴下量を増やしていくことで粒状ないしは破片状だったチョコレート類が互いに分離しにくくなり、冷菓の中でマーブル状、あるいは薄板状になるような、局在的に組み合わされている態様も挙げられる。

実施例

[0032] 以下に本発明の実施例を示し、本発明をより詳細に説明する。

[0033] ○分析方法

［ヨウ素価の分析方法］

油脂のヨウ素価は、基準油脂分析試験法２．３．４．１－２０１３に準じて分析した。

［脂肪酸組成の分析方法］

日本油化学協会基準油脂分析試験法（１９９６年版）２．４．１． ２メチルエステル化法（三フッ化ホウ素メタノール法）に規定の方法に準じて分析した。

［上昇融点の分析方法］

日本油化学協会基準油脂分析試験法（１９９６年版）２．２．４．２（上昇融点）に規定の方法に準じて分析した。

［各温度のＳＦＣ Parallel measurements］

ＳＦＣは、IUPAC.2 150 SOLID CONTENT DETERMINATION IN FATS BY NMRに準じて分析する。分析装置はＢｒｕｋｅｒ社製“ｍｉｎｉｓｐｅｃ ｍｑ２０”を使用する。

油脂を８０℃で３０分保持した後、６０℃に３０分保持することで油脂を完全に溶解し、０℃に１時間保持して固化させる。さらに、所定の温度に３０分保持した後にＳＦＣ（固体脂含量）を分析した。

[0034] ○検討に使用した油脂

表１（単位は質量部）記載に従い、原料油脂を配合した。配合油１．０ｋｇに、ナトリウムメチラートを触媒として、ランダム化が完遂するまでランダムエステル交換反応を行った。その後、酸性溶液による洗浄及び温水洗浄

により触媒の失活処理を行った後、常法通り脱色、脱臭を行い、ランダムエステル交換油１～４を得た。使用したハイオレイックひまわり油の構成脂肪酸組成中のオレイン酸含有量は８６．０質量％であった。

なお表中で、ヨウ素価をＩＶと表記した。

[0035] ランダムエステル交換油１～４について、前記［脂肪酸組成の分析方法］に従い分析した結果を表２（単位は質量％）に示す。

表中、Ｃに続く数字は炭素数、「：」の右側の数字は二重結合の数を示す。二重結合を有さない飽和脂肪酸は、「：」以降の記載を省略した。

また、構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量（質量％）をＭ、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の含有量（質量％）をＮ、不飽和脂肪酸の合計量（質量％）をＯ、構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比をＮ／Ｍとして記載した。

[0036] [表1]

	ランダムエステル交換油原料配合			
	1	2	3	4
菜種油,IV=117	57.5	81.0	40.0	45.0
パーム核油,IV=18	35.0	9.0	40.0	
パーム極度硬化油,IV＜1	7.5	10.0	20.0	
パームスーパーオレイン,IV=67				30.0
ハイオレイックヒマワリ油,IV=84				5.5
ハイオレイックヒマワリ極度硬化油,IV＜1				19.5

[0037]

[表2]

	ランダムエステル交換油			
	1	2	3	4
C8	1.3	0.3	1.5	0.0
C10	1.2	0.3	1.3	0.0
C12	14.8	3.5	15.6	0.0
C14	4.7	1.3	5.5	0.3
C16	9.0	8.5	14.3	11.7
C18	6.0	7.1	11.8	19.8
C18:1	45.4	54.5	34.9	47.6
C18:2	12.4	15.2	8.6	12.1
C18:3	4.0	7.1	3.4	4.0
C20	0.0	0.0	0.0	0.2
C22	0.2	0.2	0.1	0.3
合計	100.0	100.0	100.0	100.0
N	19.5	5.1	22.4	0.3
M	34.4	20.9	49.1	32.8
N/M	0.6	0.2	0.5	0.0
O	62.9	78.2	48.0	66.5

[0038] ○チョコレート類用検討油脂の配合

得られたランダムエステル交換油１～４を使用して、表３（単位は質量部）に従い、各油脂を混合して、表４（チョコレート類の配合）で使用する検討油脂部を得た。

[0039] ○チョコレートテストによる評価

前記作製した検討油脂を使用してチョコレート類を作製した。チョコレート類は、表４（単位は質量部）の配合に従い、検討油脂部のみが異なる同一配合で、下記の［冷菓用チョコレート類の作製方法］に従い、実施例１～３、比較例１～３を作製した。

作製したチョコレート類を、下記の［チョコレート類を冷菓に被覆する方法］に従って作製した後に、下記の［チョコレート類の評価方法］、［チョコレート類の評価基準］に従って評価結果を表５に記載した。

使用したランダムエステル交換油の分析値（Ｍ、Ｎ、Ｎ／Ｍ、Ｏ）も合わせて記載した。

[0040]

[表3]

	検討油脂1	検討油脂2	検討油脂3	検討油脂4	検討油脂5	検討油脂6
大豆油	81.5	53.7	53.7	53.7	53.7	53.7
ヤシ油	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5	18.5
パームスーパーオレイン,IV=67		27.8				
ランダムエステル交換油1			27.8			
ランダムエステル交換油2				27.8		
ランダムエステル交換油3					27.8	
ランダムエステル交換油4						27.8

[0041] [表4]

	配合
検討油脂	54.0
砂糖	31.8
ココアパウダー	13.7
レシチン	0.5

[0042] ○チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣについて

表４記載の検討油脂部と、ココアパウダーに由来するカカオバター部、から成る油脂分に相当する、検討油脂９７．３質量部、カカオバター２．７質量部の混合油を作製した。使用したココアパウダー中の油脂（カカオバター）含有量は１１質量％であった。

作製した各混合油の２５℃のＳＦＣを、前記［各温度のＳＦＣ　Parallel measurements］に従って分析した。結果を表５（単位は質量％）に記載した。

[0043] ［チョコレート類の作製方法］

ココアパウダー、砂糖に適量の検討油脂とレシチンを加え、ミキサーにて、加温しながら混和しドウを作製する。このドウをロールリファイナー（BUHLER社製Three-rollmill SDY300）により、約２０μｍの粒度に微粒化し、ここへ残余の油脂とレシチンを全量加え、コンチングマシン（コンチェ）にて均一に練り上げ、チョコレート類を得た。

[0044] ［チョコレート類を冷菓に被覆する方法］

得られたチョコレート類を５０℃ まで加温し、油脂結晶を完全に溶解した後、４０℃まで冷却して一定温度に保持した。一方、市販のバーアイス（ロッテ株式会社製、ラクトアイス） を－２０℃ に設定した冷凍庫から取り出

し、速やかに、溶解したチョコレート中に浸漬して、1秒後に引き上げ、室温２０℃ の環境下で、被覆されたチョコレート類の表面が完全に固化するまでの時間を計測した後、－２０℃の冷凍庫で、一晩安定化させた。

[0045] ［チョコレート類の評価方法］

チョコレート類で被覆されたバーアイスを、冷菓用素材の開発に従事し、日々、冷菓の試作を行っている、訓練されたパネラー５名により下記の評価基準に基づき、官能評価を実施した。この際、合議にて決定したそれぞれの評点が３点以上を合格とした。

[0046] ［チョコレート類の評価基準］

〇固化　被覆されたチョコレート類の表面を指で撫でても指にチョコレート類が付着しなくなるまでの時間を測定し、下記を基準に評価した。

４：７０秒未満（とても速い）

３：７０秒超過９０秒未満（速い）

２：９０秒超過１００秒未満（普通）

１：１００秒超過（遅い）

〇口溶け

４：口溶けが優れている。

３：口溶けが良い。

２：口溶けが若干悪い。

１：口溶けが悪い

〇風味発現

４：チョコレート類の風味が強く感じられる。

３：チョコレート類の風味が感じられる。

２：チョコレート類の風味が弱く感じられる。

１：チョコレート類の風味を感じにくい。

固化、口溶け、風味発現が全て３点以上であるものを合格とした。

[0047]

[表5]

	比較例			実施例		
	1	2	3	1	2	3
使用した検討油脂	1	2	6	3	4	5
チョコレート類に含まれる油脂分の25℃のSFC（%）	0.0	0.1	0.9	0.2	0.1	0.4
乾き時間（秒）	104	129	34	47	64	17
乾き評価	1	1	4	4	4	4
口溶け	4	4	2	4	4	3
風味発現	2	2	2	4	4	3
使用したランダムエステル交換油	無し	無し	4	1	2	3
N	―	―	0.3	19.5	5.1	22.4
M	―	―	32.8	34.4	20.9	49.1
N/M	―	―	0.0	0.6	0.2	0.5
O	―	―	66.5	62.9	78.2	48.0

[0048] ○表５の考察

実施例のバーアイスは、全ての評価項目が合格評価で、目標品質が得られた。

[0049] ○脂肪酸組成分析値の評価

ランダムエステル交換油の脂肪酸組成を、下記の数値範囲内を指標として評価した。

Ｍ（構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量）が、２０質量％以上

Ｎ（構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の含有量）が、５質量％以上３０質量％以下

Ｎ／Ｍ（構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比）が、０．２以上１未満

Ｏ（構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸の含有量）が、５０質量％以上８０質量％以下

[0050] ○脂肪酸組成分析値の評価結果

・目標品質が得られた実施例に使用した、ランダムエステル交換油１～３は、前記Ｍ、Ｎ／Ｍが、何れも指標とした数値範囲を満たす。

・ランダムエステル交換油１～３は、前記Ｍ、Ｎ／Ｍに加えて、前記Ｏも、

指標とした数値範囲を満たす。

・ランダムエステル交換油１～３は、前記Ｍ、Ｎ／Ｍに加えて、前記Ｎも、指標とした数値範囲を満たす。

・目標品質が得られなかった比較例３に使用した、ランダムエステル交換油４は、Ｎ／Ｍを満たさないものであった。

[0051] ○使用した油脂原料の考察

目標品質が得られた実施例に使用した、ランダムエステル交換油１～３は、前記構成に加えて、原料油脂中に、下記の油脂原料ｒ及び油脂原料ｓを含有する。

油脂原料ｒ：ヨウ素価５６～１５０の植物油脂

油脂原料ｓ：ラウリン油脂

[0052] ○チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣについて

チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣは、全て１０％以下であった。

好ましい態様として、前記数値範囲を満たすため、本発明のチョコレート類は、冷菓への使用に適したチョコレート類であった。

産業上の利用可能性

[0053] 本発明により、固化が速く、良好な口溶けで、優れた風味発現のチョコレート類を提供することができる。

請求の範囲

[請求項1] チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣが１０％以下であるチョコレート類であって、
下記（Ａ）及び（Ｂ）を満たす、ランダムエステル交換油を含む、チョコレート類。
（Ａ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量が２０質量％以上
（Ｂ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比が０．２以上１未満

[請求項2] 前記ランダムエステル交換油が、（Ｃ）構成脂肪酸組成中、不飽和脂肪酸の含有量が５０質量％以上８０質量％以下である、請求項１に記載のチョコレート類。

[請求項3] 前記ランダムエステル交換油が、（Ｄ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の含有量が５質量％以上３０質量％以下である、請求項１又は請求項２に記載のチョコレート類。

[請求項4] チョコレート類中の油脂分が３０質量％以上７０質量％以下であり、かつ、チョコレート類中の油脂分中に前記ランダムエステル交換油を５質量％以上９７質量％以下含有する、請求項１又は請求項２に記載のチョコレート類。

[請求項5] チョコレート類中の油脂分が３０質量％以上７０質量％以下であり、かつ、チョコレート類中の油脂分中に前記ランダムエステル交換油を５質量％以上９７質量％以下含有する、請求項３に記載のチョコレート類。

[請求項6] 請求項４に記載のチョコレート類を使用した冷菓。

[請求項7] 請求項５に記載のチョコレート類を使用した冷菓。