(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
2025年10月2日(02.10.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/204552 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/32 (2006.01) *A23G 3/34* (2006.01)
A21D 13/31 (2017.01) *A23G 3/54* (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/007588

(22) 国際出願日： 2025年3月4日(04.03.2025)

(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 2024-053273 2024年3月28日(28.03.2024) JP

(71) 出願人: 不二製油株式会社 (**FUJI OIL CO., LTD.**) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 (JP).

(72) 発明者: 神田 奈々子 (**KANDA, Nanako**); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 (JP). 進藤 佑理 (**SHINDO, Yuri**); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台４丁目３番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, UY, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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：

一 国際調査報告（条約第21条(3)）

WO 2025/204552 A1

(54) **Title:** CHOCOLATE TO BE HEATED

(54) 発明の名称： 加熱用チョコレート

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing: a chocolate to be heated that exhibits a new mouthfeel after being heated; and a composite food in which bakery dough and the chocolate to be heated are used. This chocolate to be heated satisfies all of requirements (1)-(3). (1) The contained amount of a starch decomposition product is 5-40 mass%. (2) The contained amount of a milk product is at most 8 mass%. (3) The contained amount of oil is 25-50 mass%.

(57) 要約：加熱した後に新たな食感を呈する、加熱用チョコレートの提供、及び該加熱用チョコレートとベーカリー生地を用いた複合食品の提供を課題とする。 以下の（１）～（３）の要件をすべて満たす、加熱用チョコレート。 （１）澱粉分解物の含有量が5質量％以上40質量％以下（２）乳製品の含有量が8質量％以下（３）油分が25質量％以上50質量％以下