

(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
2012 年 9 月 13 日(13.09.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/121327 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/JP2012/055953
- (22) 国際出願日: 2012 年 3 月 8 日(08.03.2012)
- (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 2011-050871 2011 年 3 月 8 日(08.03.2011) 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
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 片桐 崇 (KATAGIRI, Takashi) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田 5 丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 竹添 佐由里 (TAKEZOE, Sayuri) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田 5 丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 廣田 典之 (HIROTA, Noriyuki) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田 5 丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 宇都宮 洋之 (UTSUNOMIYA, Hiroyuki) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田 5 丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 鳥羽 沙織 (TORIWA, Saori) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田 5 丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 葛和 清司(KUZUWA, Kiyoshi); 〒1600023 東京都新宿区西新宿 6 丁目 2 4 番 1 号西新宿三井ビルディング 17 階 葛和国际特許事務所 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, 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, 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, MD, 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:

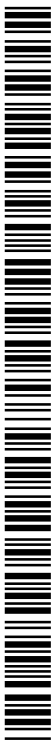
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))

(54) Title: BAKED CONFECTIONERY

(54) 発明の名称: 焼成菓子

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide baked fatty or oily confectionery being crispy to the core but giving no burning feel, and a method for producing the same. The baked confectionery can be produced by preparing a fatty or oily confectionery dough containing a saccharide, said saccharide being selected from among isomaltulose, mannitol and reduced palatinose, and then baking the dough.

(57) 要約: 本発明の目的は、中心部までパリパリとした食感でありながら、焦げを感じない油脂性菓子の焼成菓子およびその製法を提供することであり、油脂性菓子生地にイソマルツロース、マンニトール、還元パラチノースから選択される糖質を含有せしめて調製し、これを焼成し、焼成菓子を製造することにより達成される。



WO 2012/121327 A1