

請求の範囲

- [請求項1] 油脂Aを40～97質量%及び油脂Bを3～60質量%含有するラウリン系ハードバター組成物。
- ただし、油脂A、油脂Bは下記の油脂であって、油脂Aに対する油脂Bの質量比（油脂B／油脂A）が0.03～0.6、
- 油脂Aは下記を満たす非エステル交換ラウリン系油脂、
- ・ 構成脂肪酸組成中、ラウリン酸の含有量が40～60質量%
 - ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数6～10の飽和脂肪酸の含有量が1～10質量%
 - ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数16～18の飽和脂肪酸の含有量が10～40質量%
 - ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数18の不飽和脂肪酸の含有量が0.2～10質量%
 - ・ 上昇融点が30℃～40℃
- 油脂Bは下記を満たすランダムエステル交換油脂、
- ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数6～14の飽和脂肪酸の含有量が20～80質量%
 - ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数16～18の飽和脂肪酸の含有量が15～60質量%
 - ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数6～10の飽和脂肪酸と炭素数18の不飽和脂肪酸の合計量が3～50質量%
- [請求項2] さらに、油脂Cを0.5～10質量%含有する、請求項1に記載のラウリン系ハードバター組成物。
- ただし、油脂Cは下記の油脂であって、前記油脂Bに対する油脂Cの質量比（油脂C／油脂B）が0.03～0.6、
- ・ 構成脂肪酸組成中、炭素数16～22の飽和脂肪酸の含有量が95質量%以上
- [請求項3] 油脂Cが下記の油脂である、請求項1又は請求項2に記載のラウリ

ン系ハードバター組成物。

- ・構成脂肪酸組成中、炭素数 16 ～ 18 の飽和脂肪酸の含有量が 95 質量%以上

- ・構成脂肪酸組成中、炭素数 16 の飽和脂肪酸の含有量が 20 ～ 80 質量%

- ・構成脂肪酸組成中、炭素数 18 の飽和脂肪酸の含有量が 20 ～ 80 質量%

[請求項4] 油脂 A が下記の油脂である、請求項 1 ～請求項 3 のいずれか 1 項に記載のラウリン系ハードバター組成物。

- ・構成脂肪酸組成中、トランス脂肪酸含有量が 1 質量%以下

[請求項5] チョコレートに含まれる油脂中に、請求項 1 ～請求項 4 のいずれか 1 項に記載のラウリン系ハードバター組成物を 80 ～ 97 質量%及びカカオバターを 3 ～ 20 質量%含有するチョコレート様食品。

[請求項6] チョコレートに含まれる油脂中に、請求項 1 ～請求項 4 のいずれか 1 項に記載のラウリン系ハードバター組成物を 80 ～ 97 質量%含有することにより、カカオバターを 3 ～ 20 質量%含有するチョコレート様食品のブルーム耐性を向上する方法。