

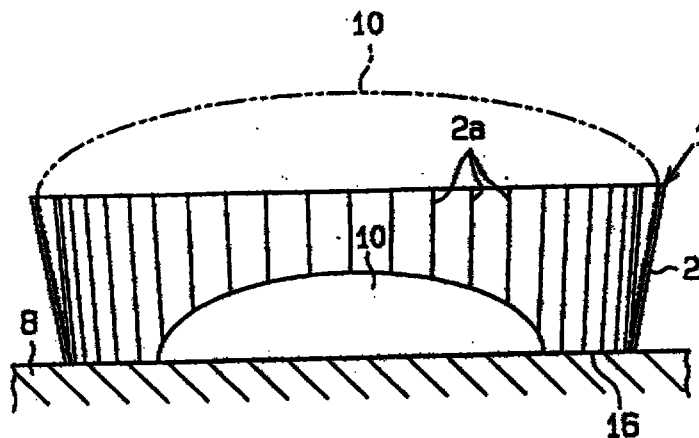


9610900-4

(51) 国際特許分類6 A21B 3/13, A21D 8/06	A1	(11) 国際公開番号 WO96/13978 (43) 国際公開日 1996年5月17日(17.05.96)
(21) 国際出願番号 PCT/JP95/02222 (22) 国際出願日 1995年10月31日(31.10.95) (30) 優先権データ 特願平6/269877 1994年11月2日(02.11.94) JP 特願平7/271367 1995年10月19日(19.10.95) JP (71) 出願人 (米国を除くすべての指定国について) 株式会社 平野紙器(HIRANO SHIKI CO., LTD.)(JP/JP) 〒501-02 岐阜県本巣郡穂積町生津天王町1丁目105番地 Gifu, (JP) (72) 発明者; および (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ) 平野訓弘(HIRANO, Kunihiko)(JP/JP) 〒501-02 岐阜県本巣郡穂積町生津天王町1丁目105番地 株式会社 平野紙器内 Gifu, (JP) (74) 代理人 弁理士 恩田博宣(ONDA, Hironori) 〒500 岐阜県岐阜市大宮町2丁目12番地の1 Gifu, (JP)		(81) 指定国 AU, BR, CN, KR, NZ, SE, US, VN, 欧州特許(AT, BE, CH, DE, DK, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE). 添付公開書類 国際調査報告書 補正書

(54) Title : CAKE CONTAINER AND METHOD OF MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称 菓子用容器及びその製造方法



(57) Abstract

A cake container (1) is formed at its bottom with a through hole (16), which is sized to extend over the entire bottom of the cake container, and is constituted only by an annular peripheral wall (2). When a heating plate (8) is heated with a cake dough (10) and the cake container (1) placed thereon, the cake dough (10) is directly heated through the through hole (16). Accordingly, the cake dough (10) is efficiently heated whereby fats and oils added to the cake dough (10) is efficiently scattered to improve a mellow flavor of cake.