

(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
2013 年 9 月 6 日(06.09.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/129458 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01) A23G 3/50 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/055086
- (22) 国際出願日: 2013 年 2 月 27 日(27.02.2013)
- (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 2012-043851 2012 年 2 月 29 日(29.02.2012) JP
特願 2012-195895 2012 年 9 月 6 日(06.09.2012) JP
- (71) 出願人: 株式会社明治(MEIJI CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 片桐 崇(KATAGIRI Takashi); 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 三▲さき▼ 悟郎(MISAKI Goro); 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 鳥羽 沙織(TORIWA Saori); 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 宇都宮 洋之(UTSUNOMIYA Hiroyuki); 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目 1 番
- 1 号丸の内 M Y P L A Z A (明治安田生命ビル) 9 階 創英国際特許法律事務所 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, BN, 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, PA, 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), ユーロパ (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, 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 AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 焼成菓子およびその製造方法

(57) Abstract: Disclosed is a baked confectionery which is obtained by baking a fatty or oily confectionery containing nuts and preferably contains a compound selected from the group consisting of isomaltulose, mannitol and maltitol. Also disclosed is a method for manufacturing a baked confectionery, said method being characterized by comprising preparing a fatty or oily confectionery containing nuts preferably together with a compound selected from the group consisting of isomaltulose, mannitol and maltitol and then baking the same.

(57) 要約: 本願は、ナッツを含有する油脂性菓子を焼成してなる焼成菓子であって、好ましくはイソマルツロース、マンニトールおよびマルチトールからなる群から選ばれる化合物を含有する焼成菓子を開示する。また本願は、ナッツと、好ましくはイソマルツロース、マンニトールおよびマルチトールからなる群から選ばれる化合物を含有する油脂性菓子を調製し、焼成することを特徴とする焼成菓子の製造方法を開示する。



WO 2013/129458 A1