

(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 7 月 4 日(04.07.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/099933 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01) A23G 3/00 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01) A23G 3/34 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/083632
- (22) 国際出願日: 2012 年 12 月 26 日(26.12.2012)
- (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 2011-285594 2011 年 12 月 27 日(27.12.2011) 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: 西條 有紀(SAIJO Aki); 〒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). 島村 輝太郎(SHIMAMURA Terutaro); 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 株式会社明治内 Tokyo (JP). 岩浪 浩充(IWANAMI Hiromitsu); 〒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 MY PLAZA (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, 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: PLANT POWDER-CONTAINING WHITE CHOCOLATE-IMPREGNATED FOOD AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 植物粉末含有ホワイトチョコレート含浸食品およびその製造方法

(57) Abstract: Provided is a white chocolate-impregnated food wherein a plant powder-containing white chocolate is impregnated into a porous food. The median diameter of the plant powder is 5-20 μm . In the white chocolate-impregnated food, the plant powder-containing white chocolate is sufficiently impregnated into the inside of the porous food.

(57) 要約: 本発明は、植物粉末を含有するホワイトチョコレートが多孔質食品に含浸したホワイトチョコレート含浸食品を提供する。上記植物粉末のメディアン径は 5~20 μm である。係るホワイトチョコレート含浸食品は、植物粉末を含有するホワイトチョコレートが、多孔質食品の内部まで含浸している。



WO 2013/099933 A1