(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 3 月 29 日(29.03.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/039336 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01) *A23G 1/30* (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2011/071002

(22) 国際出願日: 2011 年 9 月 14 日(14.09.2011)

(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 2010-214410 2010 年 9 月 24 日(24.09.2010) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ロッテ (LOTTE CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1600023 東京都新宿区西新宿３丁目２０番１号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 芦谷 浩明 (ASHITANI, Hiroaki) [JP/JP]; 〒3368601 埼玉県さいたま市南区沼影３－１－１ 株式会社ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP). 相原 武志 (AIHARA, Takeshi) [JP/JP]; 〒3368601 埼玉県さいたま市南区沼影３－１－１ 株式会社ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP). 宇佐美 陽子 (USAMI, Yoko) [JP/JP]; 〒3368601 埼玉県さいたま市南区沼影３－１－１ 株式会社ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP). 田畑 路佳 (TABATA, Michika) [JP/JP]; 〒3368601 埼玉県さいたま市南区沼影３－１－１ 株式会社ロッテ 中央研究所内 Saitama (JP).

(74) 代理人: 稲岡 耕作, 外 (INAOKA, Kosaku et al.); 〒5410054 大阪府大阪市中央区南本町２丁目６番１２号 サンマリオンＮＢＦタワー２１階 あい特許事務所内 Osaka (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, 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.

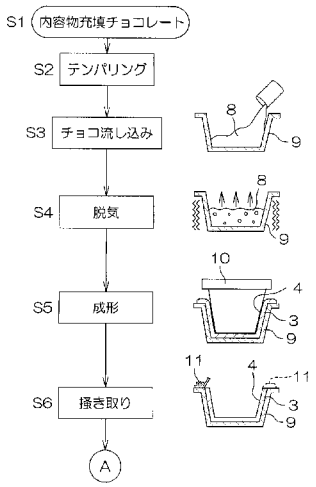
(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT,

[続葉有]

(54) **Title**: METHOD FOR PRODUCING CHOCOLATE WITH FILLING AND CHOCOLATE PRODUCED THEREBY

(54) 発明の名称 : 内容物充填チョコレートの製造方法およびその方法で製造されたチョコレート

[図3A]



S1 CHOCOLATE WITH FILLING
S2 TEMPERING
S3 POURING CHOCOLATE
S4 DEAERATING
S5 MOLDING
S6 SCRATCHING

(57) **Abstract**: Provided are a chocolate with a filling, which can contain a large amount of the filling in a stable state and has a novel texture differing from the conventional shell chocolates, and a method for producing the same. A first chocolate (8), which contains 10-50 wt% of sugar, 0-70 wt% of cacao mass and 0-40 wt% of whole milk powder and/or skim milk powder and has a fat content of 30-60 wt% relative to the total amount thereof, is poured into a concave mold (9). Then, a cooled convex mold (10) is fitted to the concave mold (9) to thereby form a shell chocolate (3) having a definite thickness and having a hollow groove (4). Next, the hollow groove (4) is filled up with a sauce (6) and then a second chocolate (13), which contains 10-50 wt% of sugar, 0-70 wt% of cacao mass and 0-40 wt% of whole milk powder and/or skim milk powder and has a fat content of 30-60 wt% relative to the total amount thereof, is laid so that the second chocolate (13) is joined with the extended part of the shell chocolate (3). Thus, a bottom chocolate (5), wherein the hollow groove (4) of the shell chocolate (3) is occluded, is formed.

(57) 要約: 内容物を多量にかつ安定的に含有させることができ、従来のシェルチョコレートとは異なる新しい食感を有する内容物充填チョコレートおよびその製造方法を提供する。 砂糖１０～５０重量%、カカオマス０～７０重量%および全脂粉乳および／または脱脂粉乳０～４０重量%を含み、総量に対して３０～６０重量%の脂肪分を有する第１チョコレート８を凹金型９に流し込み、凹金型９に冷却した凸金型１０を嵌合させて、中空溝４を有する一定厚みのシェルチョコレート３を成形する。次いで、中空溝４内にソース６を充填し充填後、砂糖１０～５０重量%、カカオマス０～７０重量%および全脂粉乳および／または脱脂粉乳０～４０重量%を含み、総量に対して３０～６０重量%の脂肪分を有する第２チョコレート１３を、シェルチョコレート３の外延と接合するように敷設して、シェルチョコレート３の中空溝４を閉塞するボトムチョコレート５を形成する。

WO 2012/039336 A1