(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
2022年11月17日(17.11.2022)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2022/239168 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 9/42 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2021/018143

(22) 国際出願日： 2021年5月13日(13.05.2021)

(25) 国際出願の言語： 日本語

(26) 国際公開の言語： 日本語

(71) 出願人: 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: 藤堂 純子 (**TODO, Junko**); 〒3360027 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). 神戸 寿史 (**KANBE, Hisashi**); 〒3360027 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). 秋山 直哉 (**AKIYAMA, Naoya**); 〒3360027 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: 稲葉 良幸, 外 (**INABA, Yoshiyuki** et al.); 〒1066123 東京都港区六本木６－１０－１ 六本木ヒルズ森タワー２３階 ＴＭＩ総合法律事務所 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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, 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, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, 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, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (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, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4.17に規定する申立て：
— 不利にならない開示又は新規性喪失の例外に関する申立て（規則4.17(v)）

添付公開書類：
— 国際調査報告（条約第21条(3)）

WO 2022/239168 A1

(54) **Title:** FROZEN DESSERT

(54) 発明の名称： 冷菓

(57) **Abstract:** The present invention addresses the problem of providing a frozen dessert wherein separation of a liquid and a solid material (at least one solid material in the case where a plurality of solid materials is present) is suppressed. The problem can be solved by a frozen dessert containing an ice cream mix, a dietary fiber derived from a citrus fruit, and a food solid material.

(57) 要約：本発明は、液体と固形物（固形物が複数種存在する場合は、少なくとも１種の固形物）との分離が抑制された冷菓の提供を課題とする。前記課題は、アイスミックスと、柑橘類に由来する食物繊維と、食品固形物と、を含む、冷菓によって解決することができる。