(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
2025年9月4日(04.09.2025)

WIPO | PCT

(10) 国際公開番号
WO 2025/182962 A1

(51) 国際特許分類:
A23G 1/36 (2006.01) *A23G 9/32* (2006.01)
A23D 9/00 (2006.01)

(21) 国際出願番号： PCT/JP2025/006513

(22) 国際出願日： 2025年2月26日(26.02.2025)

(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 2024-029560 2024年2月29日(29.02.2024) JP

(71) 出願人: 不二製油株式会社 (**FUJI OIL CO., LTD.**) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 (JP).

(72) 発明者: 橋本 革 (**HASHIMOTO, Arata**); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 (JP). 森田 大幹 (**MORITA, Daiki**); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 (JP). 淺野 茂三 (**ASANO, Shigezo**); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町１番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, UY, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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).

添付公開書類：
一 国際調査報告（条約第21条(3)）

(54) **Title:** CHOCOLATE

(54) 発明の名称： チョコレート類

(57) **Abstract:** The purpose of the present invention is to address the problem of providing chocolate which solidifies fast, has good meltability in the mouth and displays excellent flavor. This chocolate has an SFC of 10% or less at 25°C of an oil/fat contained in the chocolate, and contains a random transesterification oil satisfying the following (A) and (B). (A) In the constituent fatty acid composition, the content of saturated fatty acids having 12-18 carbon atoms is 20 mass% or more, and (B) in the constituent fatty acid composition, the content mass ratio of the total amount of saturated fatty acids having 12-14 carbon atoms to the total amount of saturated fatty acids having 12-18 carbon atoms is 0.2 or more and less than 1.

(57) 要約：本発明の目的は、固化が速く、良好な口溶けで、優れた風味発現のチョコレート類を提供することを課題とする。 チョコレート類に含まれる油脂分の２５℃のＳＦＣが１０％以下であるチョコレート類であって、下記（Ａ）及び（Ｂ）を満たす、ランダムエステル交換油を含む、チョコレート類。 （Ａ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の含有量が２０質量％以上 （Ｂ）構成脂肪酸組成中、炭素数１２～１８の飽和脂肪酸の合計量に対する、炭素数１２～１４の飽和脂肪酸の合計量の含有質量比が０．２以上１未満

WO 2025/182962 A1