

(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
2020年11月26日(26.11.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/235170 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 9/48 (2006.01)
A23G 1/36 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2020/008322
- (22) 国際出願日: 2020年2月28日(28.02.2020)
- (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 2019-095934 2019年5月22日(22.05.2019) JP
- (71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (71) 出願人(JPについてのみ): 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 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 小嶋 真紀子 (KOJIMA, Makiko); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 横東 優香子 (YOKOHIGASHI, Yukako); 〒3002436 茨城県つくばみらい市絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP). 坂本 麻衣 (SAKAMOTO, Mai); 〒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 Osaka (JP). 仲 朋美 (NAKA, Tomomi); 〒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 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, 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, 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).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OIL AND FAT COMPOSITION FOR FROZEN DESSERT AND CHOCOLATES FOR FROZEN DESSERT

(54) 発明の名称: 冷菓用油脂組成物及び冷菓用チョコレート類

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing: an oil and fat composition which is for frozen dessert, moderately lingers, and has a rich flavor with low saturated fatty acid content; and chocolates which are for frozen dessert, and contain the fat and oil composition for frozen dessert. The chocolates which are for frozen dessert, moderately lingers, and has rich flavor with low saturated fatty acid content can be obtained by adding the prescribed amount of a transesterified oil and fat composition which is for frozen dessert and in which the composition of constituent fatty acids and the solid fat content (SFC) have been prescribed.

(57) 要約: 本発明の課題は、低飽和脂肪酸含量で、適度に残存性があり、風味に厚みを感じられる冷菓用油脂組成物、及び菓用油脂組成物を含有する冷菓用チョコレート類を提供することとした。構成脂肪酸の組成、及びSFC(固体脂含量)を規定した冷菓用エステル交換油脂組成物を規定量含有することにより、低飽和脂肪酸含量で、適度に残存性があり、風味に厚みを感じられる冷菓用チョコレート類を得ることができる。



WO 2020/235170 A1