(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
2002 年12 月5 日 (05.12.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/096212 A1

(51) 国際特許分類[7]: A23G 3/00, 1/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP02/05303

(22) 国際出願日: 2002 年5 月30 日 (30.05.2002)

(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2001-161534 2001 年5 月30 日 (30.05.2001) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治製菓株式会社 (MEIJI SEIKA KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8002 東京都 中央区 京橋二丁目４番１６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): 竹内 俊介 (TAKEUCHI,Shunsuke) [JP/JP]; 〒350-0289 埼玉県 坂戸市 千代田五丁目３番１号 明治製菓株式会社 食料総合研究所内 Saitama (JP). 岡屋 英二 (OKAYA,Eiji) [JP/JP]; 〒350-0289 埼玉県 坂戸市 千代田五丁目３番１号 明治製菓株式会社 食料総合研究所内 Saitama (JP).

(74) 代理人: 吉武 賢次, 外(YOSHITAKE,Kenji et al.); 〒100-0005 東京都 千代田区 丸の内三丁目２番３号 富士ビル３２３号 協和特許法律事務所 Tokyo (JP).

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

２文字コード及び他の略語については、定期発行される各*PCT*ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: IMPREGNATED AND LAMINATED OILY CAKE AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 含浸積層油性菓子およびその製造方法

(57) Abstract: It is intended to provide an impregnated and laminated oily cake having a novel texture in which the flavors and textures of an air-containing baked cake and a laminated oily cake are well mixed together. This impregnated and laminated oily cake is composed of an air-containing backed cake, an oily cake to be laminated and an oily cake dough to be impregnated in which the oily cake dough to be impregnated is penetrated into the air-containing baked cake.

(57) 要約:

本発明は含気焼成菓子と積層油性菓子の風味および食感が一体化した新しい食感を有する含浸積層油性菓子およびその製造法の提供をその目的とする。本発明による含浸積層油性菓子は、含気焼成菓子と積層用油性菓子と含浸用油性菓子生地とからなる含浸積層油性菓子であって、含気焼成菓子中に含浸用油性菓子生地を浸透させてなるもの、である。

WO 02/096212 A1