

(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
2015 年 1 月 15 日(15.01.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/005128 A1

- (51) 国際特許分類:
A23D 9/00 (2006.01) A23G 9/44 (2006.01)
A23G 9/32 (2006.01) A23G 9/52 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/067036
- (22) 国際出願日: 2014 年 6 月 26 日(26.06.2014)
- (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 2013-143534 2013 年 7 月 9 日(09.07.2013) JP
特願 2013-164804 2013 年 8 月 8 日(08.08.2013) JP
- (71) 出願人: 不二製油株式会社(FUJI OIL COMPANY LIMITED) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 尾森 仁美(OMORI, Hitomi); 〒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). 森田 暁(MORITA, Akira); 〒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). 水嶋 茂樹(MIZUSHIMA, Shigeki); 〒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). コー フックヒー(KOH, Fookhee); 〒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, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, KE, KG, 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, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, 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, RW, SD, SL, 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: FROZEN CONFECTIONERY, AND OIL AND FAT FOR PRODUCING CONFECTIONERY

(54) 発明の名称: 冷菓及び製菓用油脂

(57) Abstract: To provide a frozen confectionery and an oil and fat for producing confectionery having an excellent oxidation stability and an excellent flavor. A confectionery and an oil and fat for producing confectionery containing 15 to 500 weight ppm of a water-soluble tea polyphenol, which is inherently sparingly soluble in fat, and having an emulsifier content no higher than double the tea polyphenol content.

(57) 要約: 優れた酸化安定性を有し、かつ風味良好な冷菓及び製菓用油脂を提供すること。本来、油脂に難溶性である水溶性の茶ポリフェノールを、15重量ppm～500重量ppm含有し、かつ乳化剤含有量が茶ポリフェノール含有量の2倍以下である冷菓及び製菓用油脂。



WO 2015/005128 A1