

(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10月1日(01.10.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/196300 A1

(51) 国際特許分類:
A21D 6/00 (2006.01) A21D 13/80 (2017.01)
A23L 7/10 (2016.01) A21D 2/36 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/012390

(22) 国際出願日: 2020年3月19日(19.03.2020)

(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 2019-062051 2019年3月28日(28.03.2019) 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: 神野 八潮(JINNO, Yashiho); 〒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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: WHEAT FLOUR PREPARATION AND METHOD FOR PRODUCING SAME, AND BISCUIT CON-
TAINING WHEAT FLOUR PREPARATION AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 小麦粉調製品及びその製造方法並びに小麦粉調製品を含有す
るビスケット類及びその製造方法

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide a method for producing a wheat flour preparation or
biscuit by using a biscuit production method which uses the flour-batter method, which is favorable in terms of labor
efficiency, said method of the present invention being capable of producing the same quality as a biscuit obtained via the
sugar-batter method, a characteristic of which is the crispy texture thereof. The wheat flour preparation is characterized in
that the weight ratio of roasted wheat flour, which has a gluten vitality of 75-90%, to fat is 10:90-80:20, at least 50 vol%
of the roasted wheat flour particles have a diameter in the range of 50-200µm, and the particle size distribution thereof
does not include any particles having a diameter of 250µm or higher.

(57) 要約: 本発明の目的は、作業効率の良いフラワーバター法によるビスケット類の製造方法
で、サクサクした食感が特徴であるシュガーバター法により得られるビスケット類と同等の品
質を得ることが出来る、小麦粉調製品又はビスケット類の製造方法を提供することである。グ
ルテンバイタリティが75~90%であるロースト小麦粉: 油脂=10:90~80:20の重
量比率で含有し、ロースト小麦粉の粒子径が50~200µmで50体積%以上かつ250µm
以上の粒子を含まない粒度分布であることを特徴とする小麦粉調製品。

WO 2020/196300 A1