

(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
2012 年 3 月 22 日(22.03.2012)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2012/036230 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01) A23G 3/34 (2006.01)
A23G 1/30 (2006.01) A23G 7/00 (2006.01)
A23G 3/00 (2006.01) B26F 3/12 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/071071
- (22) 国際出願日: 2011 年 9 月 15 日(15.09.2011)
- (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 2010-208812 2010 年 9 月 17 日(17.09.2010) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社明治(Meiji Co., Ltd.) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 1 0 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 宇都宮 洋之(UTSUNOMIYA, Hiroyuki) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 田中 政光(TANAKA, Masamitsu) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 長島 由佳(NAGASHIMA, Yuka) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 千綿 孝智(CHIWATA, Takatomo) [JP/JP]; 〒3500214 埼玉県坂戸市千代田五丁目 3 番 1 号 株式会社明治内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 紺野昭男(KONNO, Akio); 〒1000006 東京都千代田区有楽町 1 丁目 1 0 番 1 号 有楽町ビル 4 階 千代田合同特許事務所 Tokyo (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, 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, IS, JP, KE, KG, KM, 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, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, 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, 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: BUBBLE-CONTAINING FAT AND OIL CONFECTIONARY

(54) 発明の名称: 気泡含有油脂性菓子

(57) Abstract: Provided is a bubble-containing fat and oil confectionary provided not with a conventional shell-type or tapered shape, but with any novel shape of a uniform thickness such as a three-dimensional shape or a cuboid, with the top, bottom, and side surfaces thereof all perpendicular, or an animal or flower shape, and with a light texture and a sharp melt-in-the-mouth sensation, that does not require alignment when packaging. The confectionary can be obtained by aerating a chocolate or other fat or oil confectionary raw material with an oil content of 30-60 wt% such that the specific gravity is 0.5-1.0, and then cutting and separating same with a heat ray cutter such that the side surfaces are perpendicular to the top and bottom surfaces.

(57) 要約: 従来のシェルタイプやテーパを設けた形状ではなく、今までになかった、接する天面、底面および側面がすべて直角に交わっている立方体、直方体形状や、動物、花などをかたどった一定の厚みで任意の形状の、軽い食感とシャープな口融けを有する、包装時に整列の必要のない気泡含有油脂性菓子が開示されている。当該菓子は、油分が30～60重量%であるチョコレートなどの油脂性菓子生地を、比重が0.5～1.0になるようエアレーションしたのち、天面、底面に対し側面が垂直になるよう熱線カッターにより切断して得ることができる。



WO 2012/036230 A1