(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
2007 年10 月11 日 (11.10.2007)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2007/114266 A1

(51) 国際特許分類:
A23C 13/14 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2007/056900

(22) 国際出願日: 2007 年3 月29 日 (29.03.2007)

(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2006-099747 2006 年3 月31 日 (31.03.2006) JP
特願 2006-294466
2006 年10 月30 日 (30.10.2006) JP
特願2007-022333 2007 年1 月31 日 (31.01.2007) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ポッカコーポレーション (POKKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒4608415 愛知県名古屋市中区栄４丁目２番２９号 Aichi (JP).

(72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 後藤 崇輝 (GOTO, Takaki) [JP/JP]; 〒4910903 愛知県一宮市八幡４－１－６８ Aichi (JP). 池田 成一郎 (IKEDA, Seiichiro) [JP/JP]; 〒4910051 愛知県一宮市今伊勢町馬寄八丁堀８－１ Aichi (JP). 平松 久美子 (HIRAMATSU, Kumiko) [JP/JP]; 〒4910931 愛知県一宮市大和町馬引印田２４－１ Aichi (JP).

(74) 代理人: 恩田 博宣 (ONDA, Hironori); 〒5008731 岐阜県岐阜市大宮町２丁目１２番地の１ Gifu (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, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RS, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SV, SY, 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, 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 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, 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:** CREAM COMPOSITION

(54) 発明の名称: クリーム組成物

(57) **Abstract:** Disclosed is a cream composition having excellent handling properties. The cream composition contains a milk fat, a sugar and water. The milk fat content is more than 5% by mass but not more than 30% by mass. The sugar content is 40-65% by mass. The cream composition has a median diameter of 0.2-4.0 μm and a viscosity at 20°C of 100-2500 mPa·s.

(57) 要約: 優れたハンドリング性を有するクリーム組成物が提供される。クリーム組成物は、乳脂肪、糖類、及び水を含有している。乳脂肪の含有量は、５質量％を超えるとともに３０質量％以下である。糖類の含有量は４０～６５質量％である。クリーム組成物のメジアン径は０．２～４．０μｍであり、クリーム組成物の２０℃における粘度は１００～２５００ｍＰａ・ｓである。

WO 2007/114266 A1