

(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 11 月 29 日(29.11.2012)



(10) 国際公開番号
WO 2012/161319 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/00 (2006.01) *A23G 1/30* (2006.01)
A21D 13/08 (2006.01) *A23G 3/50* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/063505
- (22) 国際出願日: 2012 年 5 月 25 日(25.05.2012)
- (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 2011-117131 2011 年 5 月 25 日(25.05.2011) 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 10 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): ▲くわ▼野豊(KUWANO Yutaka) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP). 大塚 彩歌(OTSUKA Ayaka) [JP/JP]; 〒3502201 埼玉県鶴ヶ島市富士見六丁目 1 番 2 号 株式会社明治内 Saitama (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外(HASEGAWA Yoshiki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内二丁目 1 番 1 号丸の内 MY PLAZA (明治安田生命

ビル) 9 階 創英国際特許法律事務所 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, RW, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロシア (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, 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: IMPREGNATION TYPE COMPOSITE FATTY CONFECTIONERY

(54) 発明の名称: 含浸複合油性菓子

(57) Abstract: The present invention provides a composite fatty confectionery comprising a porous food material impregnated with a fatty confectionery dough, said fatty confectionery dough containing nonfat milk solids and having a water content of 1 wt% or greater, wherein the fatty confectionery dough contains one or more kinds of sucrose fatty acid ester(s) selected from the group consisting of sucrose erucic acid ester and sucrose stearic acid ester that has an HLB value of 9-11. In the composite fatty confectionery, the porous food material is sufficiently impregnated with the fatty confectionery dough.

(57) 要約: 本発明は、無脂乳固形分を含有し、且つ、水分が 1 重量%以上の油性菓子生地を多孔質食材に含浸させた複合油性菓子であって、上記油性菓子生地に、ショ糖エルカ酸エステルおよび HLB 値が 9 ~ 11 であるショ糖ステアリン酸エステルからなる群から選択される 1 種類以上のショ糖脂肪酸エステルを含有する、複合油性菓子を提供する。かかる複合油性菓子は、油性菓子生地が多孔質食材に十分に含浸している。



WO 2012/161319 A1