

(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
2011 年 10 月 13 日(13.10.2011)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2011/125451 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/JP2011/056404
- (22) 国際出願日: 2011 年 3 月 17 日(17.03.2011)
- (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 2010-080307 2010 年 3 月 31 日(31.03.2010) 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 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): 晴山 健史 (HAREYAMA Takeshi) [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). 黒須 充春 (KUROSU Mitsuharu) [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). 高原 光利 (TAKAHARA Mitsunori) [JP/JP]; 〒1368908 東京都江東区新砂一丁目 2 番 10 号 株式会社明治内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 長谷川 芳樹, 外 (HASEGAWA Yoshiaki 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, RO, RS, RU, 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: WHITE CHOCOLATE-IMPREGNATED FOOD AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: ホワイトチョコレート含浸食品及びその製造方法

(57) Abstract: Disclosed is a white chocolate-impregnated food, which is obtained by impregnating a porous food with white chocolate dough, and which is characterized in that the white chocolate dough contains non-fat milk solids in an amount of 15% by weight or more and the particles of the white chocolate dough have a median diameter of 6 μ m or less. White chocolate dough containing non-fat milk solids in an amount of 15% by weight or more is subjected to primary pulverization so as to obtain primary white chocolate dough, and the primary white chocolate dough is subjected to secondary pulverization by means of a wet grinding mill so as to obtain secondary white chocolate dough that is composed of particles having a median diameter of 6 μ m or less. Then, a porous food is impregnated with the secondary white chocolate dough, thereby obtaining a white chocolate-impregnated food wherein the inside of the porous food is sufficiently impregnated with the white chocolate dough.

(57) 要約: ホワイトチョコレート生地が多孔質の食品に含浸したホワイトチョコレート含浸食品であって、ホワイトチョコレート生地の無脂乳固形分が15重量%以上であり、かつ、ホワイトチョコレート生地の粒子のメディアン径が6 μ m以下であることを特徴とする、ホワイトチョコレート含浸食品を提供する。無脂乳固形分を15重量%以上含有するホワイトチョコレート生地を1次粉碎処理して1次ホワイトチョコレート生地を得て、1次ホワイトチョコレート生地を湿式粉碎装置により2次粉碎処理して粒子のメディアン径が6 μ m以下である2次ホワイトチョコレート生地を得て、2次ホワイトチョコレート生地を多孔質の食品に含浸させることで多孔質の食品の内部まで十分に含浸したホワイトチョコレート含浸食品が得られる。

WO 2011/125451 A1