

(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
2025年6月19日(19.06.2025)



(10) 国際公開番号
WO 2025/126925 A1

(51) 国際特許分類:
A23D 7/00 (2006.01) *A21D 10/00* (2006.01)
A21D 2/14 (2006.01) *A21D 13/80* (2017.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/042922

(22) 国際出願日: 2024年12月4日(04.12.2024)

(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 2023-212563 2023年12月15日(15.12.2023) JP

(71) 出願人: 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 (JP).

(72) 発明者: 寺尾 麻衣 (TERAO Mai); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 (JP). 竹内 守雄 (TAKEUCHI Morio); 〒1040044 東京都中央区明石町8番1号 株式会社 J-オイルミルズ内 (JP).

(74) 代理人: デロイト トーマツ 弁理士 法人 (DELOITTE TOHMATSU IP FIRM); 〒1600023 東京都新宿区西新宿6-24-1 西新宿三井ビルディング 18階 (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG,

KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:** PLASTIC OIL-AND-FAT COMPOSITION FOR COOKIES, COOKIE DOUGH, METHOD FOR PRODUCING COOKIES, AND METHOD FOR IMPROVING MECHANICAL SUITABILITY OF COOKIE DOUGH

(54) 発明の名称: クッキー用可塑性油脂組成物、クッキー生地、クッキーの製造方法、及びクッキー生地の機械適性を向上させる方法

(57) **Abstract:** Provided is a plastic oil-and-fat composition having excellent quality for cookies. The plastic oil-and-fat composition for cookies contains an oil-and-fat component and an emulsifier. The oil-and-fat component includes a liquid oil and an interesterified oil having a solid fat content of 47% to 100% inclusive at 20°C. The emulsifier includes lecithin, a monoglycerin fatty acid ester, and one or more compounds selected from the group consisting of a sorbitan fatty acid ester, a polyglycerin fatty acid ester, and a sucrose fatty acid ester.

(57) 要約: クッキー用として品質に優れた可塑性油脂組成物を提供する。油脂と乳化剤とを含有するクッキー用可塑性油脂組成物において、前記油脂は、液状油と、20℃における固体脂含量が47%以上100%以下のエステル交換油とを含み、前記乳化剤は、レシチンと、モノグリセリン脂肪酸エステルと、ソルビタン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、及びショ糖脂肪酸エステルからなる群から選ばれる1種又は2種以上とを含む、クッキー用可塑性油脂組成物である。

WO 2025/126925 A1