

(19) 日本国特許庁(JP)

再公表特許(A1)

(11) 国際公開番号

WO2018/110069

発行日 令和1年6月24日 (2019.6.24)

(43) 国際公開日 平成30年6月21日 (2018.6.21)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A23L 5/00 (2016.01)	A23L 5/00 Z	4B014
A23G 9/48 (2006.01)	A23L 5/00 F	4B025
A23L 9/10 (2016.01)	A23G 9/48	4B035
	A23L 9/10	

審査請求 有 予備審査請求 未請求 (全 13 頁)

出願番号 特願2018-556220 (P2018-556220)	(71) 出願人 591033283 オハヨー乳業株式会社 岡山県岡山市中区神下5 6 5 番地
(21) 国際出願番号 PCT/JP2017/037410	(74) 代理人 100062225 弁理士 秋元 輝雄
(22) 国際出願日 平成29年10月16日 (2017.10.16)	(74) 代理人 100186060 弁理士 吉澤 大輔
(31) 優先権主張番号 特願2016-240367 (P2016-240367)	(74) 代理人 100145458 弁理士 秋元 正哉
(32) 優先日 平成28年12月12日 (2016.12.12)	(72) 発明者 今宮 亮 岡山県岡山市中区神下5 6 5 番地 オハヨー乳業株式会社内
(33) 優先権主張国 日本国 (JP)	Fターム(参考) 4B014 GB19 GE02 GG14 GL10 GP15 GP18 GP27

最終頁に続く

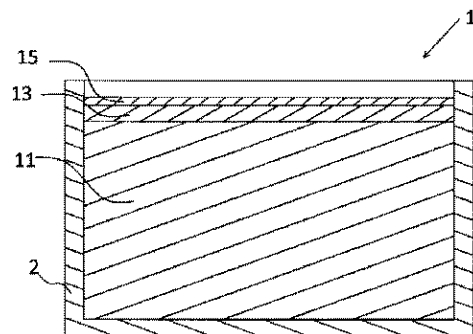
(54) 【発明の名称】 表面焼成食品およびその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 カラメル化された部分のパリパリとした良好な食感を長時間維持することができる食品を提供する。

【解決手段】 第一の食品と、油脂を含有する第二の食品とを含み、第二の食品表面の一部又は全部が糖の加熱生成物で覆われていることを特徴とする表面焼成食品である。また、前記第二の食品とは、好適には、チョコレート類および油脂からなる食品群から選択された1種又は2種以上の食品である。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

第一の食品と、油脂を含有する第二の食品とを含み、第二の食品表面の一部又は全部が糖の加熱生成物で覆われていることを特徴とする表面焼成食品。

【請求項 2】

前記第一の食品表面の少なくとも一部が、前記第二の食品によって被覆されたことを特徴とする請求項 1 に記載の表面焼成食品。

【請求項 3】

前記第二の食品とは、チョコレート類および油脂からなる食品群から選択された 1 種又は 2 種以上の食品であることを特徴とする請求項 1 又は 2 に記載の表面焼成食品。

10

【請求項 4】

前記第一の食品とは、プリン、クレームブリュレ、カスタードプディング、アイスクリーム、ケーキ、その他の洋生菓子、アイスマイルク、ラクトアイス、氷菓、その他の焼き菓子、チーズ、ヨーグルト、パスタ、食肉、パンからなる食品群から選択された 1 種又は 2 種以上の食品であることを特徴とする請求項 1 乃至 3 のいずれか 1 項に記載の表面焼成食品。

【請求項 5】

前記第二の食品は容器に充填された前記第一の食品の前記容器開口部側の表面を被覆するように載置されることを特徴とする請求項 1 乃至 4 のいずれか 1 項に記載の表面焼成食品。

20

【請求項 6】

第一の食品と、第一の食品表面の少なくとも一部を被覆する油脂を含有する第二の食品を含む表面焼成食品の製造方法であって、第二の食品表面に付着させた糖を加熱し、糖の加熱生成物を生成する工程を備えることを特徴とする表面焼成食品の製造方法。

【請求項 7】

前記糖の加熱生成物は、前記糖を加熱しカラメル化させて得られるものである請求項 6 に記載の表面焼成食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

30

本発明は、表面焼成食品およびその製造方法に関する。

【背景技術】**【0002】**

従来から、例えば、プリン、クレームブリュレ、カスタードプディング、アイスクリーム、およびその他の洋菓子や焼き菓子、さらにパン等において、それら食品の表面に砂糖を振り掛けて加熱することにより、食品の表面に付着した砂糖がカラメル化することでパリパリとした食感と香ばしい独特の風味や風合いを施す方法が知られている。

【0003】

また、喫食における利便性や流通における利便性の観点から、食品は多種多様に包装された状態として製造・流通されているところ、例えば、特許文献 1 には容器入り食品の表面において加熱による容器の変形を防ぎつつ連続的に焼成する方法が知られている。

40

【先行技術文献】**【特許文献】****【0004】**

【特許文献 1】特開平 9 - 252737 号公報

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

しかしながら、カラメルは吸湿し易いため、食品それ自体の水分や大気中の水分によってすぐにベトベトとした食感となってしまう、加熱直後の香ばしいパリパリとした良好な

50

食感は維持されない。

【0006】

そのため、食品表面をカラメル化させた商品を製造しても、製造後の流通の過程においてそうしたパリパリとした良好な食感は失われてしまい、購入した顧客がそうした良好な食感を得られないという不都合があった。

【課題を解決するための手段】

【0007】

本発明は、こうした課題に鑑みなされたものであり、以下の特徴を備えるものである。

(1) 本発明に係る表面焼成食品は、第一の食品と、油脂を含有する第二の食品とを含み、第二の食品表面の一部又は全部が糖の加熱生成物で覆われていることを特徴とする。

(2) 上記(1)において、前記第一の食品表面の少なくとも一部が、前記第二の食品によって被覆されたことを特徴とする。

(3) 前記第二の食品とは、チョコレート類および油脂からなる食品群から選択された1種又は2種以上の食品であることを特徴とする。

(4) 前記第一の食品とは、プリン、クレームブリュレ、カスタードプディング、アイスクリーム、ケーキ、その他の洋生菓子、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓、その他の焼き菓子、チーズ、ヨーグルト、パスタ、食肉、パンからなる食品群から選択された1種又は2種以上の食品であることを特徴とする。

(5) 前記第二の食品は容器に充填された前記第一の食品の前記容器開口部側の表面を被覆するように載置されることを特徴とする。

(6) 本発明に係る表面焼成食品の製造方法は、第一の食品と、第一の食品表面の少なくとも一部を被覆する油脂を含有する第二の食品とを含む表面焼成食品の製造方法であって、第二の食品表面に付着させた糖を加熱し、糖の加熱生成物を生成する工程を備えることを特徴とする。

(7) また、本発明に係る表面焼成食品の製造方法における糖の加熱生成物は、前記糖を加熱しカラメル化させて得られるものであることを特徴とする。

【図面の簡単な説明】

【0008】

【図1】本発明に係る食品が容器に収容された状態における断面の概略図である。

【発明を実施するための形態】

【0009】

以下、本発明について具体的に説明する。図1は、容器入り食品の場合の概略断面図を示すものである。本発明に係る食品1は、容器2に入れられた状態において第一の食品11の表面を第二の食品13が被覆するように設けられており、さらにその第二の食品13の表面にカラメル部15が形成された状態となる。なお、以下の説明において、カラメル化によって生成された加熱生成物を含む実施形態を例示することから、該当部分を「カラメル部」と表記するが、カラメル化によるものではない加熱生成物を用いる場合、「カラメル部」は、「加熱生成物」と読み替えられる。

【0010】

第一の食品11は、主となる食品であってカラメル化を施される側の食品であり、例えば、プリン、クレームブリュレ、カスタードプディング、ケーキなどの洋生菓子等の他、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、氷菓、その他の焼き菓子やチーズ、ヨーグルトなどである。また、第一の食品11は、パスタ、食肉、パン、クッキーであってもよい。

【0011】

続いて、第二の食品13は油脂を含有する食品であり、特に、チョコレート、準チョコレート、チョコレート菓子、準チョコレート菓子、生チョコレート、チョコレート利用食品等といったチョコレート類が好適である。

【0012】

ここで、第二の食品13について「油脂を含有する食品」と述べたが、これには、パー

10

20

30

40

50

ム、ヤシ、大豆、とうもろこし、菜種、ひまわり、綿実、カカオ（ココアバター）、シア、米などの植物油脂や、バター、クリーム、ラードなどの動物性油脂、食用精製加工油脂、マーガリン類そのものを含むものである。さらに、第二の食品 1 3 は、上記チョコレート類および油脂から選択される 1 種の食品だけでもよく、また、これらから適宜選択した 2 種以上の食品であってもよい。

【 0 0 1 3 】

カラメル部 1 5 は、後述するが、第二の食品 1 3 上に振り掛けられた砂糖が加熱により生じる糖の加熱生成物である。ここでいう砂糖とは、特に限定されるものではないが、例えば、グラニュー糖、上白糖、白ザラ糖、三温糖、中ザラ糖、粉砂糖、角砂糖、氷砂糖などの分蜜糖（精製糖）及び黒砂糖、和三盆、メープルシュガー、カソナードなどの含蜜糖のいわゆるショ糖類の他、ブドウ糖や果糖、キシロース、トレハロースなどの糖質であってもよく、また、これらを適宜組み合わせたものであってもよい。加熱時の表面温度は、望ましくは $100^{\circ}\text{C} \sim 350^{\circ}\text{C}$ 、より望ましくは $150^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$ である。なお、上記加熱生成物は、カラメル化のみを起こすものだけでなく、カラメル化と同時にメイラード反応を起こすものであってもよい。また、加熱生成物は、カラメル化を起こさず、メイラード反応のみを起こすものであってもよい。

【 0 0 1 4 】

続いて、食品 1 の製造工程についてであるが、特に容器入り食品の場合には、まず所定の容器 2 に第一の食品 1 1 を充填し、続いて第二の食品 1 3 を第一の食品の表面の少なくとも一部を被覆する状態となるように配置する。このとき、液体の状態でも容器 2 内の第一の食品 1 1 上に流入させるようにしてもよいし、成形した固形の第二の食品 1 3 を第一の食品 1 1 の表面に乗せるようにしてもよい。第二の食品 1 3 の厚みは、 $0.8\text{mm} \sim 7.0\text{mm}$ であることが好ましく、 $1.0\text{mm} \sim 5.0\text{mm}$ であることがさらに好ましい。

【 0 0 1 5 】

このように第一の食品 1 1 とその第一の食品 1 1 を被覆するように第二の食品 1 3 を施した後、第二の食品 1 3 の表面に砂糖を、好ましくは $0.02\text{g}/\text{cm}^2 \sim 0.20\text{g}/\text{cm}^2$ 、より好ましくは $0.04\text{g}/\text{cm}^2 \sim 0.16\text{g}/\text{cm}^2$ を振り掛けて、これを加熱する。加熱により第二の食品 1 3 表面に付着した砂糖がカラメル化して定着することでカラメル部 1 5 が形成される。

【 0 0 1 6 】

当該加熱の手段については特に限定されない。一般的に知られているように、バーナー等によって直接炙るようにしてもよいし、その他、ハロゲンヒータや近赤外線ヒータなど各種ヒータを適宜利用してもよい。

【 0 0 1 7 】

ただ、カラメル部 1 5 は、実際にはカラメル化のための加熱の際、第二の食品 1 3 の一部が融解するので、加熱により融解した第二の食品 1 3 と融解した砂糖とが混合された状態となり、その後の冷却によって固定されるため、カラメル部 1 5 と第二の食品 1 3 とが図 1 に示すように明確に層分けされない場合もあるが、そのような状態にあるものであってもよい。

【 0 0 1 8 】

ここで、従来一般的な表面がカラメル化された菓子等の食品は、ここでの説明でいう第一の食品 1 1 上に直接砂糖を振り掛けて加熱してカラメル部 1 5 を得た状態のものであるが、こうした従来食品におけるカラメル部 1 5 は第一の食品 1 1 と直接接していることもあり、第一の食品 1 1 に元々含有されている水分を容易に吸湿してしまうため、そのパリパリとした良好な食感はただちに失われてしまう。

【 0 0 1 9 】

本発明においては、これら第一の食品 1 1 とカラメル部 1 5 との間に第二の食品 1 3 を介在させるため、カラメル部 1 5 は第一の食品 1 1 からの水分を吸湿し難い。また、第二の食品 1 3 が有する油分によってカラメル部 1 5 の水分の吸湿をさらに防止することになる。その結果、カラメル化による食品表面のパリパリとした良好な食感が長時間維持させ

10

20

30

40

50

ることができる。本発明において、第二の食品 13 を第一の食品 11 にどのように載置するかは、特に限定されない。例えば、第二の食品 13 を予め作成し、後に作成した第一の食品 11 に第二の食品 13 を載せる方法であってもよい。このような方法によって第二の食品 13 を第一の食品 11 に載置しても、カラメル部 15 のパリパリとした食感を得ることができる。

【0020】

さらに、例えば第一の食品 11 が氷菓など融点の低い食品などの場合においては、加熱の際、第二の食品 13 の層が介在することになるため、カラメル化のための加熱による熱が第一の食品 11 に直接伝導せず第一の食品 11 を溶け難くすることができ、第一の食品 11 の品質管理等に資する。

【実施例 1】

【0021】

< 比較 1 >

以下、実際に下記のとおり製造した容器入り食品を一定の条件下で保存した場合の例を示す。

(食品例 1)

第一の食品：アイスクリーム

第二の食品：チョコレート利用食品

保存環境： 冷凍庫内 (- 20 以下 (- 24 設定))

(比較例 1)

第 1 の食品：アイスクリーム

第二の食品：無し

保存環境： 冷凍庫内 (- 20 以下 (- 24 設定))

当該食品例 1 と比較例 1 において使用した第一の食品としてのアイスクリームおよび保存環境は同一である。

【0022】

食品例 1 および比較例 1 において第一の食品 11 として使用したアイスクリームは、乳固形分 15 . 0 % 以上 (うち乳脂肪分 8 . 0 % 以上) に該当するアイスクリームを使用した。また、食品例 1 において使用したチョコレート利用食品とは、植物油脂 55 . 5 %、ココアバター 2 . 2 % の割合で含有され、その他全粉乳、クリームパウダー、砂糖、乳糖等を適宜加えたものである。

【0023】

食品例 1 は、容器にアイスクリームを充填し、そのアイスクリーム表面が全て被覆されるようにチョコレート利用食品を厚さ約 1 mm となるように流し入れた後、チョコレート利用食品の上にグラニュー糖を振り掛けてバーナーで焼成しカラメル化させたものである。

【0024】

一方、比較例 1 は、一般的な容器入りアイスクリームと同様に、容器にアイスクリームを充填し、そのアイスクリームの表面に直接グラニュー糖を振り掛けてバーナーで焼成しカラメル化させたものである。

【0025】

比較結果は下記表 1 のとおりである。下記の表 1 は、計 7 名が試食をして表面のカラメル部のパリパリ感がどの程度維持されているかについて官能評価を時間経過に応じて行った結果をまとめたものであり、「3：パリパリ感を良好な状態で維持している」、「2：パリパリ感をある程度維持している」、「1：パリパリ感が失われている」のように 3 段階で示している。

【0026】

【表 1】

焼成後	サンプル			
	比較例1		食品例1	
	結果	コメント	結果	コメント
2 時間後	2	パリパリ感は維持されている。	3	パリパリ感は維持されている。
6 時間後	2	パリパリ感は維持されている。	3	パリパリ感は維持されている。
1 日後	2	パリパリ感は維持されている。	3	パリパリ感は維持されている。
2 日後	2	パリパリ感は維持されている。	3	パリパリ感は維持されている。
1 週間後	1	キャラメリゼされたパリパリ感は失われた。焼成時に溶け残った砂糖のジャリジャリのみ残っている。	3	パリパリ感は維持されている。
2 週間後	1	キャラメリゼされたパリパリ感は失われた。焼成時に溶け残った砂糖のジャリジャリのみ残っている。	3	パリパリ感は維持されている。
約 3 週間後 (23日後)	-		3	パリパリ感は維持されている。
約 2 ヶ月後 (70日後)	-		2	少しねっとりしてくるがパリパリ感は維持している。
約 3 ヶ月後 (90日後)	-		2	少しねっとりしてくるがパリパリ感は維持している。

【 0 0 2 7 】

表 1 に示すとおり、食品例 1 においては、また、約 3 週間経過した時点にあってもそのパリパリ感は良好に維持され、約 3 ヶ月経過しても表面カラメル部のパリパリ感はある程度維持された。また、焼成によりカラメル化させたすぐ後（例えば 2 時間後）にあっても、食品例 1 のパリパリ感は非常に良好であることから、食品例 1 によれば、従来から行われている比較例 1 のように、アイスクリーム表面に直接砂糖を振り掛けて焼成しカラメル化させる手法と比較して、パリパリとした食感をより強く感じさせるものとすることができる。

【実施例 2】

【 0 0 2 8 】

< 比較 2 >

続いて、比較 2 の例を示す。

(食品例 2)

第一の食品：プリン

第二の食品：チョコレート利用食品

保存環境：冷蔵庫内（10℃以下）

（比較例2）

第一の食品：プリン

第二の食品：無し

保存環境：冷蔵庫内（10℃以下）

なお、当該食品例2と比較例2として使用した第一の食品としてのプリンおよび保存環境は同一である。

【0029】

食品例2および比較例2において第一の食品として使用したプリンは、その配合や配合量、製法等に拘るものではなく、既に知られている。また、食品例2において使用したチョコレート利用食品は、上記の実施例1において使用したものと同一配合によるものである。

【0030】

食品例2は、上記のとおり得たプリン原液を容器に充填し、該プリン原料が固まった後、その上に積層するようにチョコレート利用食品を厚さ約1mmとなるように流し入れた後、チョコレートの上にグラニュー糖を振り掛けてハロゲンヒータで焼成しカラメル化させたものである。

【0031】

一方、比較例2は、容器に上記のとおり得たプリン原液を流し込み、該プリン原料が固まった後、プリンの表面にグラニュー糖を振り掛けてハロゲンヒータで焼成しカラメル化させたものである。

【0032】

本比較2の結果、比較例2のカラメル部は、半日程度（約12時間）で、パリパリとした食感はほぼ失われてしまい、1日経過時点ではカラメル部はほぼ液状となっており、完全にパリパリ感は失われてしまった。

【0033】

一方、食品例2については、比較1のような長期間にわたっての調査は行っていないが、少なくともカラメル化から3日経過時点においてもなおパリパリとした食感が維持された。

【0034】

本発明は、上記の例に限定されるものではない。上記は容器入り食品の場合について述べてきたが、こうした容器入りの食品に限定されるものではない。例えば、容器2を用いることなく、所定の形状に成形した第一の食品11の表面（一部若しくは全部（全面））を第二の食品13でコーティングしてその表面に砂糖を付着させてカラメル化させるようにしてもよい。このようにすれば、例えば、いわゆる棒付きのアイスクリーム類など、容器2に充填された状態でない商品にも応用できる。

【0035】

また、第一の食品11や第二の食品13にはナッツ類などを適宜混在させるようにしてもよい。また、モナカ、コーン、ウエハース、クッキー等を外可食部として、当該外可食部で本発明に係る食品を包む、若しくは、挟むなどするように備えてもよい。本発明に係る食品によれば、こうしたモナカやコーン等への吸湿が抑えられるので、モナカやコーン等の香ばしい食感も維持することができる。

【0036】

第二の食品13の層の厚みは、前述のように、第一の食品11の量や性質その他の観点から適宜決定すればよいが、薄膜状とすることで、あくまで主である第一の食品11の味や食感への影響を抑えることができる。

【0037】

10

20

30

40

50

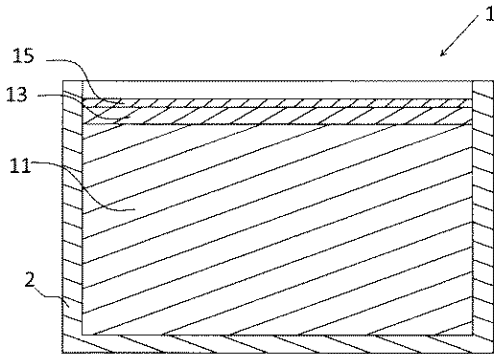
また、第二の食品 1 3 は、上述のとおり、加熱により表面の砂糖と共に融解、混合されることになるため、第二の食品 1 3 の種類によっては、カラメル本来の良好な食感や風味を発揮しながらさらに独特な新たな風味を付加することができる。

【符号の説明】

【 0 0 3 8 】

- 1 食品
- 2 容器
- 1 1 第一の食品
- 1 3 第二の食品
- 1 5 カラメル部

【 図 1 】



【 国際調査報告 】

INTERNATIONAL SEARCH REPORT		International application No. PCT/JP2017/037410
A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER Int.Cl. A23L5/00(2016.01)i, A23G1/00(2006.01)i, A23G3/00(2006.01)i, A23G3/32(2006.01)i, A23G9/00(2006.01)i, A23L9/10(2016.01)i According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) Int.Cl. A23L5/00, A23G1/00, A23G3/00, A23G3/32, A23G9/00, A23L9/10 Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched Published examined utility model applications of Japan 1922-1996 Published unexamined utility model applications of Japan 1971-2017 Registered utility model specifications of Japan 1996-2017 Published registered utility model applications of Japan 1994-2017 Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used) JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), FSTA (STN), WPIDS/WPIX (STN)		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	JP 2005-516633 A (THE PILLSBURY COMPANY) 09 June 2005, claims 1-59, paragraphs [0002], [0005], examples & WO 2003/068001 A1, page 1, lines 15-29, page 2, lines 21-29, examples	1-7
X	JP 2002-223700 A (MORINAGA & CO., LTD.) 13 August 2002, claims 1-6, paragraph [0019], examples (Family: none)	1-7
<input checked="" type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C. <input type="checkbox"/> See patent family annex.		
* Special categories of cited documents: "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance "E" earlier application or patent but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 14 December 2017 (14.12.2017)		Date of mailing of the international search report 26 December 2017 (26.12.2017)
Name and mailing address of the ISA/ Japan Patent Office 3-4-3, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8915, Japan		Authorized officer Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2017/037410

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	JP 2013-236575 A (HAMADA SHOKUHIN KOGYO KK) 28 November 2013, claims 1-5, paragraph [0009] (Family: none)	1-7
A	JP 2002-503490 A (MARS INC.) 05 February 2002, claims 1-21, paragraph [0043] & US 6110515 A, claims 1-21, column 4, lines 9-15	1-7
A	US 5518744 A (KAESER, Beat) 21 May 1996, claims 1-8, column 1, lines 52-57 & WO 1993/024024 A1, claims 1-8, page 2, lines 11-16	1-7

国際調査報告		国際出願番号 PCT/J P 2 0 1 7 / 0 3 7 4 1 0	
A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC)) Int.Cl. A23L5/00(2016.01)i, A23G1/00(2006.01)i, A23G3/00(2006.01)i, A23G3/32(2006.01)i, A23G9/00(2006.01)i, A23L9/10(2016.01)i			
B. 調査を行った分野 調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC)) Int.Cl. A23L5/00, A23G1/00, A23G3/00, A23G3/32, A23G9/00, A23L9/10			
最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの 日本国実用新案公報 1922-1996年 日本国公開実用新案公報 1971-2017年 日本国実用新案登録公報 1996-2017年 日本国登録実用新案公報 1994-2017年			
国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語) JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), FSTA (STN), WPIDS/WPIX (STN)			
C. 関連すると認められる文献			
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号	
X	JP 2005-516633 A (ザ ピルスベリー カンパニー) 2005.06.09, 請求項 1-59、段落[0002], [0005], 実施例 & WO 2003/068001 A1, 第1頁第15-29行目, 第2頁第21-29行目, 実施例	1-7	
X	JP 2002-223700 A (森永製菓株式会社) 2002.08.13, 請求項 1-6, 段落[0019], 実施例 (ファミリーなし)	1-7	
<input checked="" type="checkbox"/> C欄の続きにも文献が列挙されている。 <input type="checkbox"/> パテントファミリーに関する別紙を参照。			
* 引用文献のカテゴリー		の日の後に公表された文献	
「A」特に関連のある文献ではなく、一般的な技術水準を示すもの		「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの	
「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの		「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの	
「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献 (理由を付す)		「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの	
「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献		「&」同一パテントファミリー文献	
「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願			
国際調査を完了した日 14.12.2017		国際調査報告の発送日 26.12.2017	
国際調査機関の名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/J P) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号		特許庁審査官 (権限のある職員) 田ノ上 拓自	4B 6115
		電話番号 03-3581-1101	内線 3448

国際調査報告		国際出願番号 PCT/J P 2 0 1 7 / 0 3 7 4 1 0
C (続き) . 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号
A	JP 2013-236575 A (浜田食品工業株式会社) 2013. 11. 28, 請求項 1-5, 段落[0009] (ファミリーなし)	1-7
A	JP 2002-503490 A (マーズ インコーポレーテッド) 2002. 02. 05, 請求項 1-21, 段落[0043] & US 6110515 A, 請求項 1-21, 第 4 欄第 9-15 行目	1-7
A	US 5518744 A (Beat Kaeser) 1996. 05. 21, 請求項 1-8, 第 1 欄第 52-57 行 & WO 1993/024024 A1, 請求項 1-8, 第 2 頁第 11-16 行	1-7

フロントページの続き

(81)指定国 AP(BW,GH,GM,KE,LR,LS,MW,MZ,NA,RW,SD,SL,ST,SZ,TZ,UG,ZM,ZW),EA(AM,AZ,BY,KG,KZ,RU,TJ,TM),EP(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),OA(BF,BJ,CF,CG,CI,CM,GA,GN,GQ,GW,KM,ML,MR,NE,SN,TD,TG),AE,AG,AL,AM,AO,AT,AU,AZ,BA,BB,BG,BH,BN,BR,BW,BY,BZ,CA,CH,CL,CN,CO,CR,CU,CZ,DE,DJ,DK,DM,DO,DZ,EC,EE,EG,ES,FI,GB,GD,GE,GH,GM,GT,HN,HR,HU,ID,IL,IN,IR,IS,JO,JP,KE,KG,KH,KN,KP,KR,KW,KZ,LA,LC,LK,LR,LS,LU,LY,MA,MD,ME,MG,MK,MN,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,SM,ST,SV,SY,TH,TJ,TM,TN,TR,TT

Fターム(参考) 4B025 LB17 LE03 LG14 LG26 LP02 LP20
4B035 LG12 LG19 LP02 LP26 LP46

(注)この公表は、国際事務局(WIPO)により国際公開された公報を基に作成したものである。なおこの公表に係る日本語特許出願(日本語実用新案登録出願)の国際公開の効果は、特許法第184条の10第1項(実用新案法第48条の13第2項)により生ずるものであり、本掲載とは関係ありません。