

(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
2021年10月7日(07.10.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/200875 A1

- (51) 国際特許分類:
A23G 1/34 (2006.01) A23G 1/48 (2006.01)
A23G 1/40 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2021/013410
- (22) 国際出願日: 2021年3月29日(29.03.2021)
- (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 2020-063514 2020年3月31日(31.03.2020) JP
- (71) 出願人(JPを除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (71) 出願人 (JP についてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 渡邊 衆(WATANABE, Shu); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 坂本 麻衣(SAKAMOTO, Mai); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (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, 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, IT, 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, 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, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, 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, 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:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: OILY FOOD

(54) 発明の名称: 油性食品

(57) Abstract: [Problem] To provide a novel oily food. This oily food contains a roasted powder material derived from beans and an unrefined or semi-refined sugar.

(57) 要約: 【課題】 新規な油性食品を提供することを課題とする。豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類を含有させた油性食品。



WO 2021/200875 A1

明 細 書

発明の名称：油性食品

技術分野

[0001] 本発明は、豆類由来粉末素材を使用した油性食品、及び、その油性食品の製造方法に関する。

背景技術

[0002] 油性食品の一種であるチョコレートは、カカオマス、ココアバター、ココアパウダー等カカオに由来する成分と、砂糖などから構成され、その独特の風味や食感が好まれ、世界中で消費されている。しかしながら、カカオを収穫できる地域は限られており、カカオを主原料として製造されるチョコレートは高価なものである。

[0003] カカオに由来する成分のうち、ココアバターについては、パーム油等を分別したり、またエステル交換により代替素材を得る検討が進められ、カカオバターよりも安価に入手できるようになった。

[0004] 特許文献1では、ココアパウダー代用品として大豆蛋白質抽出残渣を主成分とするチョコレート様食品が開示されている。

先行技術文献

特許文献

[0005] 特許文献1：特開2015-27280号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0006] 本発明者らは、カカオに由来する成分を減少させた新規な油性食品について考察した。

[0007] 特許文献1記載の方法では、風味面の課題を有し、ココアパウダーを全面置換することができなかった。

そこで本発明の目的は、カカオに由来する成分を減少させ、風味的にも優れた新規な油性食品を提供することにある。

課題を解決するための手段

[0008] 本発明者らは上記課題を解決すべく鋭意検討を重ねた結果、豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類を含有させることで、本発明を完成するに至った。

[0009] 即ち、本発明は、

- (1) 豆類由来焙煎粉末素材、および、未精製または半精製の糖類を含有する、油性食品、
- (2) 豆類由来焙煎粉末素材として大豆由来焙煎粉末素材を使用する、(1)の油性食品、
- (3) 豆類由来焙煎粉末素材、および、未精製または半精製の糖類を使用する、油性食品の製造方法、である。

発明の効果

[0010] 本発明により、カカオに由来する成分を減少させて、油性食品を提供することができる。

好ましい態様として、カカオに由来する成分を使用することなく、油性食品を提供することができる。得られた油性食品は、豆類由来粉末素材の異風味を感じない、好ましい風味を有するものである。

発明を実施するための形態

[0011] 本発明の油性食品は、豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製または半精製の糖類を含有する。本明細書において、豆類由来焙煎粉末素材とは、豆類由来粉末素材を焙煎して得られる粉末素材である。

[0012] 本発明で使用することができる豆類由来粉末素材は、豆類の種子状態である豆の全体及び／又はその一部に由来する粉末全般を指す。

豆類としては、大豆、緑豆、エンドウマメ、ヒヨコマメ等が例示できる。

より具体的には、豆類由来粉末素材のうち、大豆由来粉末素材としては、全脂大豆粉や脱脂大豆粉などの大豆粉類や、分離大豆蛋白、濃縮大豆蛋白、豆乳粉末などがある。大豆粉類としては大豆を粉砕したものの他、一旦水系下で湿式粉砕して乾燥したものや、大豆粉を一旦水系下で懸濁させてこれを

乾燥したのものも含む。

[0013] 好ましい大豆由来粉末素材としては、大豆由来粉末素材に含まれる粗蛋白質量が10～90重量%、さらには20～70重量%のものである。かかる蛋白質含量に調製した大豆由来粉末素材を焙煎して得られる大豆由来焙煎粉末素材を使用することで、油性食品として良好な風味が得られる。なお粗蛋白質量は、試料中の全窒素量をケルダール法により求めて係数6.25を乗じ、試料に対する百分率として測定し乾物換算で表したものである。

好ましい大豆由来粉末素材としては、大豆粉類や、豆乳粉末が例示できる。

より好ましい態様は、蛋白質の溶解性の指標として常用されているNSI（後述）が10～70、さらには20～60である全脂大豆粉を用いることが好ましい。

[0014] 本発明でいうNSI（Nitrogen soluble index）とは、窒素溶解度指数のことである。すなわち、所定の方法に基づき、全窒素量に占める水溶性窒素（粗蛋白）の比率（重量%）で表したものであり、本発明においては以下の方法に基づいて測定された値とする。

[0015]（NSIの測定法）

試料2.0gに100mlの水を加え、40℃にて60分攪拌抽出し、1,400×gにて10分間遠心分離し、上清1を得る。残った沈殿に再度100mlの水を加え、40℃にて60分攪拌抽出し、1,400×gにて10分遠心分離し、上清2を得る。上清1および上清2を合わせ、さらに水を加えて250mlとする。No.5Aろ紙にてろ過したのち、ろ液の窒素含量をケルダール法にて測定する。同時に試料中の窒素含量をケルダール法にて測定し、ろ液として回収された窒素（水溶性窒素）の試料中の全窒素に対する割合を重量%として表したものをNSIとする。

[0016] 大豆由来焙煎粉末素材には、220℃前後で30秒程度焙煎して得られるきな粉も含まれるが、本発明の油性食品に適した、きな粉よりも香ばしい風味や、濃い色調が得られる点で、きな粉よりも深い焙煎をして得られる大豆由来焙煎粉末素材がより好ましい。

[0017] 焙煎条件を例示すると、温度は100℃～250℃が好ましく、より好ましくは、120℃～250℃、さらに好ましくは、150℃～220℃である。焙煎する時間は、得られる大豆由来焙煎粉末素材の風味により適宜調整することができるため制限はないが、きな粉よりも香ばしい風味や、濃い色調が付与できる点で、焙煎時間は10分以上が好ましく、より好ましくは20分以上である。焙煎に使用する機器により変化するため、前記した温度、時間に制限されるものではなく、大豆由来焙煎粉末素材の色調や、風味に応じて適宜調整して採用することができる。

焙煎に使用する機器としては、均一に混合加熱できるため、攪拌羽根付きが好ましく、熱源は、温度制御ができれば、ガス加熱、IHの何れでもよい。温度制御が容易な点でIHが好ましい。

[0018] 大豆由来焙煎粉末素材の色調は目視で判断することもできるが、好ましい態様として、焙煎度合いは色調のL値を指標として、加熱条件を調整することができる。色調L値も特に限定されるものではないが、色差計を用いて測定したものであり、色差計としては、測色色差計（ZE-6000：日本電色工業株式会社製）が例示できる。

好ましい態様として、大豆由来焙煎粉末素材の色調L値が50～80、より好ましくは、50～70であることが好ましい。同一条件で測定した市販きな粉の色調L値は82である。

[0019] 大豆以外の他の豆類についても、上記の大豆由来焙煎粉末素材に相当する製造法で調製された各種豆類由来焙煎粉末素材を用いることができる。

[0020] 未精製又は半精製の糖類は、三温糖、中双糖、含蜜糖、粗糖、蜂蜜、糖蜜およびメープルシュガーが挙げられ、かかる糖類から選択される一種以上の糖類を使用することができる。これらの糖類のうち、含蜜糖としては、きび砂糖、黒糖などが挙げられる。三温糖、中双糖、きび砂糖、黒糖、粗糖、メープルシュガーが好ましく、より好ましくは、三温糖、きび砂糖、黒糖、メープルシュガーである。かかる糖類を組み合わせ使用しても良い。

[0021] 大豆由来焙煎粉末素材の油性食品中の含有量は、好ましくは、10重量%

～50重量%、より好ましくは、10重量%～40重量%、さらに好ましくは、20重量%～40重量%である。

[0022] 未精製又は半精製の糖類の油性食品中の含有量は、好ましくは、1重量%～40重量%、より好ましくは、3重量%～30重量%、さらに好ましくは、5重量%～30重量%、さらにより好ましくは、5重量%～25重量%である。

[0023] 未精製又は精製の糖類以外に配合する糖類は特に限定されないが、例えばショ糖、麦芽糖、乳糖、還元糖類、各種オリゴ糖、各種糖アルコール類などが挙げられる。これらは、単独で用いることもでき、または2種以上を組み合わせ合わせて用いることもできる。

[0024] 油性食品に用いられる原材料としては、豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類を含む以外に特に限定はなく使用することができる。代表的な油性食品であるチョコレートの組成を参考に適用することもできる。一例としては、豆類由来粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類以外に、乳成分、糖類、油脂類、その他可食物を適宜組み合わせる事が出来る。その他添加物としては、乳化剤・酸化防止剤・香料等が挙げられるが、種類・量ともに限定はされず、添加しなくてもかまわない。

[0025] 使用可能な油脂は、ナタネ油、大豆油、ヒマワリ種子油、綿実油、落花生油、米糠油、コーン油、サフラワー油、オリーブ油、カポック油、胡麻油、月見草油、パーム油、パーム核油、ヤシ油、中鎖脂肪酸結合油脂(MCT)、シア脂、サル脂等の植物性油脂、乳脂、牛脂、ラード、魚油、鯨油等の動物性油脂、藻類油、ならびに、それらの硬化油、分別油、硬化分別油、分別硬化油、エステル交換等を施した加工油脂、さらにこれらの混合油脂等が例示できる。

本発明の油性食品においては、好ましい硬さを与えるために、カカオバター代用脂を使用することが望ましい。カカオバター代用脂はハードバターとも呼ばれているが、その種類はテンパリング型、ノンテンパリング型の何れであってもよい。油性食品に求められる多様な品質に応じて、適宜、他の油

[0031] (油性食品の作製方法)

1. 表1の配合割合に従い、全ての粉類、融解した油脂の一部、香料の一部を配合した。なお油脂として、ハードバター（不二製油製 商品名「メラノN EWSS7」）を使用した。
2. ミキサーにてドウ状になる程度（5～10分）に攪拌してロールリファイナー投入生地を調製した。
3. 上記の生地をロールリファイナーにより微細化し、ロールフレークを得た。ロールフレークの粒度は20～30 μm であった。
4. 残りの油脂を追加し、レシチンを添加し、混合して液状化した。
5. テンパリングを行い、モールドに流し、5 $^{\circ}\text{C}$ で固化させた。
6. 18～20 $^{\circ}\text{C}$ の室内に1～3時間放置した。

[0032] (評価方法)

・下記基準にて油性食品を評価し、総合評価3以上を合格とした。

- 5：大豆臭が抑制され非常に良好
- 4：良好
- 3：やや良好
- 2：やや不良
- 1：大豆臭が強く不良

評価結果を表2に記載した。

[0033] [表2]

	実施例1	実施例2	実施例3	実施例4	実施例5	実施例6	比較例1	比較例2
評価結果	5	5	5	3	4	3	2	1

[0034] (考察)

- ・実施例1～実施例6は、比較例よりも大豆臭が抑制され、香ばしさも感じられた。
- ・実施例6は、実施例1～実施例3よりもえぐみが感じられた。
- ・実施例4は、実施例6よりもえぐみが低減されているが、後味にえぐみが感じられた
- ・実施例5は、えぐみは抑制されているが、苦みが感じられた。

・実施例1～実施例3は、えぐみ、苦みも抑制されており良好な風味であった。実施例2は、メープルシュガーの風味がわずかに感じられ、実施例1、実施例3よりも若干風味バランスが劣っていた。

・比較例1は比較例2よりも、大豆臭が抑制されているが、香ばしさが感じられなかった。

推測ではあるが、大豆由来粉末素材の焙煎により、大豆臭が抑制でき、未精製又は半精製の糖類の添加により、香ばしさが付与され、油性食品として良好な風味が得られたものとする。

[0035] (焙煎条件と色調L値について)

卓上加熱攪拌機(株式会社カジワラ製)にて、壁面温度200℃～220℃で焙煎時の色調を測定した。

豆類由来粉末素材として、大豆由来粉末素材である、NSI 60、粗蛋白質量38.0%である、全脂大豆粉を使用した。加熱前の色調と、市販きな粉と比較した。

表3記載のとおり、大豆由来焙煎粉末素材の色調L値が50～80であった。市販きな粉と相違することは明らかである。

[0036] [表3]

	L値	a	b
加熱前	92.1	-2.6	19.2
焙煎20分	67.8	8.3	34.5
焙煎40分	62.3	10.5	36.2
焙煎60分	58.4	11.9	36.2
きな粉	82.4	3.4	25.9

産業上の利用可能性

[0037] 本発明により、新規な油性食品を提供することができる。

請求の範囲

- [請求項1] 豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類を含有する、油性食品。
- [請求項2] 豆類由来焙煎粉末素材として大豆由来焙煎粉末素材を使用する、請求項1に記載の油性食品。
- [請求項3] 豆類由来焙煎粉末素材、及び、未精製又は半精製の糖類を使用する、油性食品の製造方法。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2021/013410

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A23G 1/34 (2006.01) i; A23G 1/40 (2006.01) i; A23G 1/48 (2006.01) i
FI: A23G1/34; A23G1/48; A23G1/40

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)

A23G1/34; A23G1/40; A23G1/48

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	1971-2021
Registered utility model specifications of Japan	1996-2021
Published registered utility model applications of Japan	1994-2021

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), FSTA (STN)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	黒糖きなこチョコでアーモンドを包みました！『アーモンドチョコレート<黒糖きなこ>』2020年2月11日(火)全国で発売, LOTTE NEWSRELEASE, 03 February 2020, p. 1, in particular, "product features"	1-3
Y	in particular, "product features", non-official translation ("Coated almonds with kinako brown sugar chocolate! 'Almond chocolate <brown sugar and kinako>' released nationwide on 11 February 2020 (Tuesday)")	1-3

 Further documents are listed in the continuation of Box C. 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

"I" 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
02 June 2021 (02.06.2021)Date of mailing of the international search report
15 June 2021 (15.06.2021)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/JP2021/013410

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	チョコきな粉クリーム トースト レシピ・作り方, 楽天レシピ, 13 January 2015, pp. 1-4, https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1160016920/ , [retrieval date: 27 May 2021], in particular, "title", "materials"	1-3
Y	in particular, "title", "materials", non-official translation ("Recipe and cooking method for kinako chocolate cream toast", Rakuten recipe)	1-3
X	JP 50-121433 A (MORINAGA & CO., LTD.) 24 September 1981 (1981-09-24) "Detailed description of the invention", paragraph [0001], example 1	1-3
Y	"Detailed description of the invention", paragraph [0001], example 1	1-3
Y	JP 59-166038 A (N I FOOD KK) 19 September 1984 (1984-09-19) claims 1-3, page 1, upper right column, paragraph [0002], page 2, upper left column, paragraph [0005] to upper right column, paragraph [0001], tables 1-2	1-3
Y	JP 57-79854 A (LOTTE CO., LTD.) 19 May 1982 (1982-05-19) claim 1, example 5	1-3
Y	守田律子, 大豆粉の焙煎温度と不快味との関係, 富山短期大学紀要, 10 March 2004, vol. 39, pp. 63-68, in particular, "I. Introduction", pp. 66-67, "3. Organoleptic test", (MORITA, Ritsuko, "The Relationship between Parching Temperature and Unpleasant Taste in Soybean Flour", Journal of Toyama College)	1-3
Y	若子みな美, 砂糖の違いを知って料理を美味しく! グラニュー糖・上白糖・三温糖・きび砂糖・てんさい糖, レシピサイト Nadia, 18 October 2016, pp. 1-6, https://oceans-naclia.com/user/21965/article/411 , [retrieval date: 28 May 2021], in particular, page 1, text, paragraph [0001], page 3, paragraph [0003], page 3, paragraph [0006], non-official translation (WAKAKO, Minami, "Understanding the difference in sugar and make your food delicious! Granulated sugar, white sugar, sanon tou, sugar cane, beet sugar", Recipe site Nadia)	1-3
Y	こはたん mama, ☆おから de 生チョコ風☆, クックパッド, 10 February 2007, pp. 1-2, https://cookpad.com/recipe/328652 , [retrieval date: 28 May 2021], in particular, "materials", non-official translation (KOHATAN MAMA, "Raw chocolate style with okara", Cookpad)	1-3

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2021/013410

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	<p>メープルシロップチョコ1箱 ブランド: JTB 世界のおみやげ屋さん, Amazon, 02 April 2015, pp. 1-4, https://www.amazon.co.jp/JTB—世界のおみやげ屋さん—メープルシロップチョコ1箱/dp/BOOJIT3BS2, [retrieval date: 28 May 2021], in particular, page 3, "product description", non-official translation ("Maple Chocolates:1box Brand: JTB world souvenir shop")</p>	1-3
Y	<p>KASUMI:N, 卵・生クリーム不使用のチョコクリーム, クックパッド, 17 January 2019, pp. 1-2, https://cookpad.com/recipe/5450311, [retrieval date: 28 May 2021], in particular, "materials", non-official translation ("Chocolate cream without eggs and fresh cream", Cookpad)</p>	1-3

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/JP2021/013410

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
JP 56-121433 A	24 Sep. 1981	(Family: none)	
JP 59-166038 A	19 Sep. 1984	(Family: none)	
JP 57-79854 A	19 May 1982	(Family: none)	

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（IPC）） A23G 1/34(2006.01)i; A23G 1/40(2006.01)i; A23G 1/48(2006.01)i FI: A23G1/34; A23G1/48; A23G1/40		
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）） A23G1/34; A23G1/40; A23G1/48 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 1971-2021年 日本国実用新案登録公報 1996-2021年 日本国登録実用新案公報 1994-2021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)		
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	黒糖きなこチョコでアーモンドを包みました！『アーモンドチョコレート<黒糖きなこ>』2020年2月11日（火）全国で発売，LOTTE NEWSRELEASE, 2020.02.03, p.1 特に「商品特長」	1-3
Y	特に「商品特長」	1-3
X	チョコきな粉クリーム トースト レシピ・作り方, 楽天レシピ, 2015.01.13, p.1-4, https://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1160016920/ , [検索日：2021年5月27日] 特に「表題」, 「材料」	1-3
Y	特に「表題」, 「材料」	1-3
X	JP 56-121433 A (森永製菓株式会社) 24.09.1981 (1981-09-24) 「発明の詳細な説明」の第1段落, 実施例1	1-3
Y	「発明の詳細な説明」の第1段落, 実施例1	1-3
Y	JP 59-166038 A (エヌアイフーズ株式会社) 19.09.1984 (1984-09-19) 請求項1-3, 第1頁右上欄第2段落、第2頁左上欄第5段落-右上欄第1段落, 第1-2表	1-3
<input checked="" type="checkbox"/> C欄の続きにも文献が列挙されている。 <input checked="" 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	“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抵触するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの “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 “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 “&” 同一パテントファミリー文献	
“A” 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの		
“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		
“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）		
“O” 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献		
“P” 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願の日の後に公表された文献		
国際調査を完了した日	国際調査報告の発送日	
02.06.2021	15.06.2021	
名称及びあて先 日本国特許庁 (ISA/JP) 〒100-8915 日本国 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	権限のある職員（特許庁審査官） 田ノ上 拓自 40 6115 電話番号 03-3581-1101 内線 3461	

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
Y	JP 57-79854 A (株式会社ロッテ) 19.05.1982 (1982 - 05 - 19) 請求項1, 実施例5	1-3
Y	守田律子, 大豆粉の焙煎温度と不快味との関係, 富山短期大学紀要, 2004.03.10, 第39巻, p.63-68 特に「I. はじめに」、第66-67頁の「3. 官能検査」	1-3
Y	若子みな美, 砂糖の違いを知って料理を美味しく! グラニュー糖・上白糖・三温糖・きび砂糖・てんさい糖, レシピサイト Nadia, 2016.10.18, p.1-6, https://oceans-nadia.com/user/21965/article/411 , [検索日: 2021年5月28日] 特に第1頁の本文第1段落, 第3頁第3段落, 第3頁第6段落	1-3
Y	こはたんmama, ☆おからde生チョコ風☆, クックパッド, 2007.02.10, p.1-2, https://cookpad.com/recipe/328652 , [検索日: 2021年5月28日] 特に「材料」	1-3
Y	メープルシロップチョコ1箱 ブランド: JTB 世界のおみやげ屋さん, Amazon, 2015.04.02, p.1-4, https://www.amazon.co.jp/JTB-世界のおみやげ屋さん-メープルシロップチョコ1箱/dp/B00JIT3BS2 , [検索日: 2021年5月28日] 特に第3頁「商品の説明」	1-3
Y	kasumi:n, 卵・生クリーム不使用のチョコクリーム, クックパッド, 2019.01.17, p.1-2, https://cookpad.com/recipe/5450311 , [検索日: 2021年5月28日] 特に「材料」	1-3

国際調査報告
特許ファミリーに関する情報

国際出願番号

PCT/JP2021/013410

引用文献	公表日	特許ファミリー文献	公表日
JP 56-121433 A	24.09.1981	(ファミリーなし)	
JP 59-166038 A	19.09.1984	(ファミリーなし)	
JP 57-79854 A	19.05.1982	(ファミリーなし)	