

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成25年11月7日(2013.11.7)

【公開番号】特開2012-95562(P2012-95562A)

【公開日】平成24年5月24日(2012.5.24)

【年通号数】公開・登録公報2012-020

【出願番号】特願2010-244315(P2010-244315)

【国際特許分類】

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00 1 0 1

【手続補正書】

【提出日】平成25年9月19日(2013.9.19)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

酸でコーティングされたグミキャンディであって、グミキャンディ部の組成比率が次の範囲にあり、全体として100gあたり296kcal以下のカロリーを有するカットグミキャンディ。

マルチトール：固形分で8～25重量%

ポリデキストロース：固形分で12～35重量%

砂糖：固形分で30～50重量%

ゼラチン：固形分で5～8重量%

高メトキシルペクチン：固形分で0.5～1重量%

【請求項2】

酸コーティングの酸にフマル酸を含む請求項1記載のカロリーカットグミキャンディ。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0012

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0012】

すなわち、本発明の要旨は、

(1) 酸でコーティングされたグミキャンディであって、グミキャンディ部の組成比率が次の範囲にあり、全体として100gあたり296kcal以下のカロリーを有するカロリーカットグミキャンディ、

マルチトール：固形分で8～25重量%

ポリデキストロース：固形分で12～35重量%

砂糖：固形分で30～50重量%

ゼラチン：固形分で5～8重量%

高メトキシルペクチン：固形分で0.5～1重量%

(2) 酸コーティングの酸にフマル酸を含む前記(1)記載のカロリーカットグミキャンディ

に関するものである。

【手続補正3】**【補正対象書類名】**明細書**【補正対象項目名】**0013**【補正方法】**変更**【補正の内容】****【0013】**

なお、本発明において、カロリーカットとは、従来のグミキャンディよりもカロリーが低減されていることをいい、例えば、五訂増補日本食品標準成分表ゼリーキャンデー(100gあたり336kcal)に比べて製品100gあたり40kcal以上がカットされていること(製品100gあたり296kcal以下)をいう。