

シーズ名：廃棄物（卵殻粉）の有効利用（商品名：カルホープ<sup>®</sup>）

特許番号	出願日	登録日
特許第4381194号	2004/3/25	2009/10/2

## 発明の 効果・特徴

- 焼き上がったシュー皮が適度な硬さを有し、サクサクとした歯切れのよい食感であり、クリーム充填後もサクサクとした食感を持続させる



シュークリーム  
の皮部分

## 技術内容

- シュー皮に卵殻粉を特定量含有させる。

## <許諾案件>

- 食品の製造販売に係る特許発明の実施：売上げの1%
- 上記以外（装置、器具等）：要相談
- 一回の支払い：5万円以上（複数年まとめても可）
- 特許番号を表示できる。
- 弊社名表示不可

## <商品紹介>

- 全量を弊社から購入：無償
- 他社から購入：売上げの5%
- 特許番号を表示できる。（一部の商品は商標も表示可）

## <その他の商品紹介>

- 無償