

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 2 月 14 日 (14.02.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/13079 A1

(51) 国際特許分類⁷: G06F 17/60, A21D 8/00

(21) 国際出願番号: PCT/JP01/04638

(22) 国際出願日: 2001 年 6 月 1 日 (01.06.2001)

(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2000-208429 2000 年 7 月 10 日 (10.07.2000) JP
特願2001-72848 2001 年 3 月 14 日 (14.03.2001) JP

(71) 出願人: 味の素株式会社 (AJINOMOTO CO., INC.)
[JP/JP]; 〒104-8315 東京都中央区京橋一丁目15番1号
Tokyo (JP).

(72) 発明者: 山縣峰雄 (YAMAGATA, Mineo). 加賀千文
(KAGA, Chifumi); 〒427-0101 静岡県島田市大柳1177

番地の1 味の素フローズンベーカリー株式会社内
Shizuoka (JP). 高橋一隆 (TAKAHASHI, Kazutaka). 後
藤隆之 (GOTOU, Takayuki); 〒210-8681 神奈川県川
崎市川崎区鈴木町1番1号 味の素株式会社 生産技術研
究所内 Kanagawa (JP). 鳴戸 康 (NARUTO, Yasushi);
〒210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味
の素株式会社 食品研究所内 Kanagawa (JP).

(74) 代理人: 弁理士 阿部正博 (ABE, Masahiro); 〒274-
0825 千葉県船橋市前原西二丁目14番1号 ダイアパレ
ス津田沼1001号 Chiba (JP).

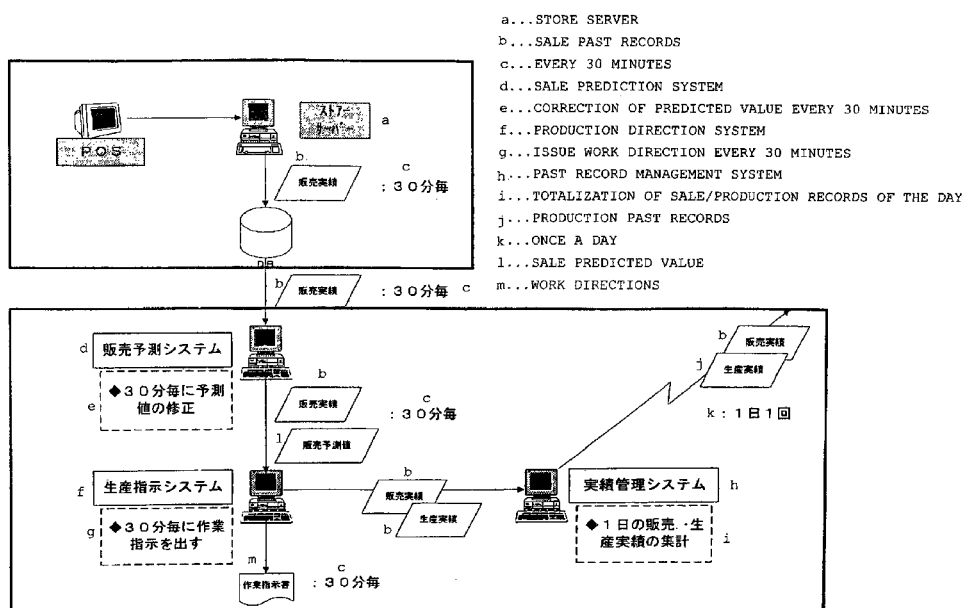
(81) 指定国 (国内): ID, SG.

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: SYSTEM FOR PRODUCING FRESH-COOKED FOOD AND PRODUCTION METHOD

(54) 発明の名称: 調理し立て食品の製造システム及び製造方法



(57) Abstract: A system or method wherein a plan of all the kitchen works is made on the basis of sale prediction data and sale past record data (sale), and detailed instructions and directions for the start and end times of the cooking steps are presented to the workers so that requested types and amounts of foods can be freshly supplied readily at a required time with as simple work as possible in accordance with the customer's request or the demand of the foods by a requisite minimum number of unprofessional workers.

[続葉有]



(57) 要約:

専門の職人ではない最小人数の作業者によって、顧客の要望又は商品の需要に合わせて、簡便に、出来るだけ単純な作業で、必要な時に必要な種類と必要な量の食品を調理し立てで供給できるような、全ての厨房作業を販売予測データ及び販売実績データ（販売状況（売れ具合））等に基づき計画し、作業者に各調理工程の開始時刻及び終了時刻等に関する詳細な指示を提示するようなシステム又は方法を提供すること。