

(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
2024年10月3日(03.10.2024)



(10) 国際公開番号

WO 2024/203951 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 7/109 (2016.01) A23L 11/00 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2024/011483

(22) 国際出願日: 2024年3月22日(22.03.2024)

(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 2023-058983 2023年3月31日(31.03.2023) JP

(71) 出願人: キッコーマン株式会社(KIKKOMAN CORPORATION) [JP/JP]; 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 Chiba (JP).

(72) 発明者: 鬼塚 翼 (ONITSUKA Tsubasa); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 松平 伊代(MATSUHIRA Iyo); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP). 長滝 佳風(NAGATAKI Kafu); 〒2788601 千葉県野田市野田 2 5 0 番地 キッコーマン株式会社内 Chiba (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人栄光事務所(EIKOH, P.C.); 〒1050003 東京都港区西新橋一丁目 7 番 1 3 号 虎ノ門イーストビルディング10階 Tokyo (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, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MU, 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, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, 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, ME, 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:

一 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: NOODLE-LIKE COMPOSITION, METHOD FOR PRODUCING NOODLE-LIKE COMPOSITION, AND NOODLE SET

(54) 発明の名称: 麺状組成物、麺状組成物の製造方法、及び麺セット

(57) Abstract: The present invention addresses the problem of providing a noodle-like composition having satisfactory taste, flavor and texture even with bean powder added thereto, a method for producing the same, and a noodle set. The present invention relates to a noodle-like composition containing 35-85% by mass of bean powder in terms of powder mass, and the proportion of starch constituting the noodle-like composition is 20-60% by mass and the proportion of gluten constituting the noodle-like composition is 7-25% by mass.

(57) 要約: 本発明は、豆粉を配合しても、味・風味、食感が良好な麺状組成物、その製造方法、および麺セットを提供することを課題とする。本発明は、粉体質量換算で豆粉を35～85質量%含有し、麺状組成物としてのデンプンの割合が20～60質量%であり、かつ、麺状組成物としてのグルテンの割合が7～25質量%である、麺状組成物に関する。



WO 2024/203951 A1