

(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
2015 年 8 月 13 日(13.08.2015)



(10) 国際公開番号

WO 2015/119295 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/10 (2006.01) A23L 1/176 (2006.01)
A23L 1/00 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2015/053691
- (22) 国際出願日: 2015 年 2 月 10 日(10.02.2015)
- (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 2014-023463 2014 年 2 月 10 日(10.02.2014) JP
PCT/JP2014/059085 2014 年 3 月 28 日(28.03.2014) JP
- (71) 出願人: 日清フーズ株式会社(NISSHIN FOODS INC.) [JP/JP]; 〒1018441 東京都千代田区神田錦町一丁目 2 5 番地 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 吉岡 育之(YOSHIOKA, Yasuyuki); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町 1 9 番 1 2 号 日清製粉プレミックス株式会社内 Tokyo (JP). 大村 雅人(OMURA, Masato); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町 1 9 番 1 2 号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Tokyo (JP). 榊原通宏(SAKAKIBARA, Michihiro); 〒1038544 東京都中央区日本橋小網町 1 9 番 1 2 号 日清フーズ株式会社 加工食品事業部内 Tokyo (JP).
- (74) 代理人: 特許業務法人アルガ特許事務所(THE PATENT CORPORATE BODY ARUGA PATENT

OFFICE); 〒1030013 東京都中央区日本橋人形町 1 丁目 3 番 8 号 沢の鶴人形町ビル 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, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JP, KE, KG, KN, KP, KR, 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, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, 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: PACKAGED FLOUR

(54) 発明の名称: 容器入り小麦粉

(57) Abstract: The present invention provides flour that can be shaken out in small amounts from a shaker onto food without scattering or clumping. Packaged flour, wherein a shaker having at least one shaker hole with a maximum width of 2 to 20 mm is filled with flour having a 10% particle size distribution (D10) of 18 μ m or more and a 90% particle size distribution (D90) of 500 μ m or less.

(57) 要約: 飛散やダマの生成が少なく、振出し容器から食材に少量ずつ振り出すことができる小麦粉の提供。最大幅 2 ~ 20 mm の振出し孔を 1 つ以上有する振出し容器に充填された、10% 粒径 D10 が 18 μ m 以上かつ 90% 粒径 D90 が 500 μ m 以下の小麦粉である容器入り小麦粉。



WO 2015/119295 A1