

(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
2014 年 2 月 6 日(06.02.2014)



(10) 国際公開番号

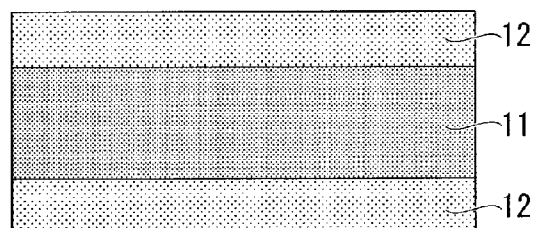
WO 2014/020702 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2012/069482
- (22) 国際出願日: 2012 年 7 月 31 日(31.07.2012)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日清食品ホールディングス株式会社 (NISSIN FOODS HOLDINGS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島四丁目 1 番 1 号 Osaka (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 平野 行央 (HIRANO Yukio) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島四丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 吉田 邦彦 (YOSHIDA Kunihiko) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島四丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 朝比奈 健 (ASAHINA Takeshi) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島四丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP). 田中 充 (TANAKA Mitsuru) [JP/JP]; 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島四丁目 1 番 1 号 日清食品ホールディングス株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 志賀正武, 外 (SHIGA Masatake et al.); 〒1006620 東京都千代田区丸の内一丁目 9 番 2 号 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, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, 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, 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, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
- 国際調査報告 (条約第 21 条(3))
 - 補正された請求の範囲及び説明書 (条約第 19 条(1))

(54) Title: MULTILAYER STRUCTURE INSTANT NOODLE AND METHOD FOR MANUFACTURING SAME

(54) 発明の名称: 多層構造即席麺及びその製造方法

【図1】



(57) Abstract: The present invention relates to a multilayer-structure instant noodle manufactured through steps for inserting an inner-layer noodle band between outer-layer noodle bands, combining the bands into a single noodle band, rolling the single noodle band, forming a noodle strip, gelatinizing the noodle strip, and drying the gelatinized noodle strip; wherein the amount of salt in the inner-layer noodle band is greater than the amount of salt in the outer-layer noodle bands.

(57) 要約: 本発明は、内層麺帯を外層麺帯で挟み、1枚の麺帯に複合し、圧延し、麺線を形成し、 α 化し、乾燥する工程を経て製造される多層構造即席麺であって、前記外層麺帯の食塩の配合量に比較して、前記内層麺帯の食塩の配合量が多い、多層構造即席麺に関する。



WO 2014/020702 A1