

(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
2020年10月8日(08.10.2020)



(10) 国際公開番号

WO 2020/203529 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 7/109 (2016.01) A23L 7/113 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2020/013253

(22) 国際出願日: 2020年3月25日(25.03.2020)

(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 2019-065443 2019年3月29日(29.03.2019) JP

(71) 出願人: 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4丁目1番1号 Osaka (JP).

(72) 発明者: 山田 悠介 (YAMADA, Yusuke); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4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). 眞田 康平 (SANADA, Kohei); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4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). ンダギジマナ ジャスティン (NDAGIJIMANA, Justin); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4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). 石田 祥悟 (ISHIDA, Shogo); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4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).

(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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,

HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, 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, 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, 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:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: METHOD FOR MANUFACTURING INSTANT JAPANESE NOODLES

(54) 発明の名称: 即席和風麺の製造方法

(57) Abstract: [Problem] An objective of the present invention is to provide a method for manufacturing instant Japanese noodles where the amount of salt incorporated into the noodles is reduced, wherein the saltiness is enhanced. [Solution] When reducing the amount of salt incorporated into instant Japanese noodles, the saltiness of the instant Japanese noodles can be enhanced by adding potassium lactate, granulated sugar, citric acid, and processed kelp and/or processed bonito instead of salt, thereby making it possible to manufacture instant Japanese noodles of satisfactory saltiness even with reduced salt.

(57) 要約: [課題] 本発明は、麺に練り込む食塩を減量した即席和風麺において、塩味が増強された即席和風麺の製造方法を提供することを目的とする。[解決手段] 即席和風麺において、麺に練り込む食塩を減量する際に、食塩の代わりに乳酸カリウムと、グラニュー糖と、クエン酸と、昆布加工品及び／または鰹節加工品と、を添加することで、即席和風麺の塩味を増強でき、食塩を減量しても良好な塩味を有する即席和風麺を製造することができる。



WO 2020/203529 A1