

(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
2013 年 11 月 21 日(21.11.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/172117 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2013/060498

(22) 国際出願日: 2013 年 4 月 5 日(05.04.2013)

(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 2012-111539 2012 年 5 月 15 日(15.05.2012) JP
201210250795.2 2012 年 7 月 19 日(19.07.2012) CN

(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: 入江 謙太郎(IRIE, Kentarou); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 株式会社日清製粉グループ本社 基礎研究所内 Saitama (JP). 菅 洋平(SUGA, Youhei); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 日清フーズ株式会社 開発センター 食品研究所内 Saitama (JP). 小泉 典夫(KOIZUMI, Norio); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 日清フーズ株式会社 開発センター 食品研究所内 Saitama (JP). 渡辺 武紀(WATANABE, Takenori); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 日清フーズ株式会社 開発センター 食品研究所内 Saitama (JP). 味谷 陽一郎(MIYA, Youichirou); 〒3568511 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ岡五丁目 3 番 1 号 日清フーズ株式会社 開発センター 食品研究所内 Saitama (JP). 吉田 亜彦(YOSHIDA, Tsuguhiko); 〒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 開発センター 食品研究所内 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, 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, PA, 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), ユーロピア (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))

(54) Title: FROZEN NOODLES AND PRODUCTION METHOD THEREFOR

(54) 発明の名称: 冷凍麺類とその製造方法

(57) Abstract: Provided is a production method for frozen noodles comprising: a step in which a composition that contains xanthan gum and that has a viscosity of 30-2000 mPa·s at 60 °C is affixed to cooked noodles, said noodles being obtained by cooking raw noodles produced using a noodle production method that involves rolling; and a step in which the noodles to which the composition has been affixed are frozen.

(57) 要約: 冷凍麺類の製造方法であって、ロール製麺法により製造された生麺類を調理して得られた調理済み麺類に、キサンタンガムを含有し且つ 60 °C での粘度が 30 ~ 2000 mPa·s である組成物を付着させる工程と、当該組成物を付着させた麺類を冷凍する工程を含む、方法。



WO 2013/172117 A1