

(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
2021年8月5日(05.08.2021)



(10) 国際公開番号

WO 2021/153707 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 7/109 (2016.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2021/003140

(22) 国際出願日: 2021年1月29日(29.01.2021)

(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 2020-013992 2020年1月30日(30.01.2020) 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番地 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 鍋島 拓磨 (NABESHIMA, Takuma); 〒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内 Saitama (JP). 駒林玄軌(KOMABAYASHI, Genki); 〒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内 Saitama (JP). 久代可南子(KUSHIRO, Kanako); 〒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内 Saitama (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, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, IT, JO, JP, 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: PRODUCTION METHOD FOR NOODLES

(54) 発明の名称: 麺類の製造方法

(57) Abstract: Provided are noodles with a preferable texture that is elastic, chewy, and firm to bite, and with which the flavor of a sauce can be maintained while chewing. This production method for noodles includes extruding and shaping a dough using 40-120 kgf/cm² of pressure, said dough being prepared from a raw material powder that contains, in a mass ratio from 1:99-29:71, durum flour and medium strength wheat flour with a crude protein content of 10% or higher.

(57) 要約: 弾力と粘り及び歯切れのある好ましい食感を有し、かつ咀嚼中にソースの風味を維持することができる麺類の提供。40 kgf/cm²~120 kgf/cm²の圧力で生地を押出し成形することを含み、該生地が、デュラム粉と粗蛋白含量10%以上の中力小麦粉とを1:99~29:71の質量比で含有する原料粉から調製されたものである、麺類の製造方法。



WO 2021/153707 A1