

(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 4 月 16 日(16.04.2015)

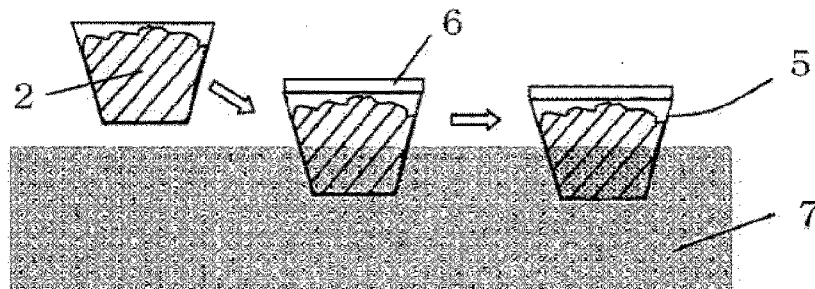


(10) 国際公開番号
WO 2015/053350 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2014/077031
- (22) 国際出願日: 2014 年 10 月 9 日(09.10.2014)
- (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 2013-212144 2013 年 10 月 9 日(09.10.2013) 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: 棚橋 麻衣子(TANAHASHI, Maiko); 〒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). 田中 充(TANAKA, Mitsuru); 〒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).
- (74) 代理人: 上野 英樹(UENO, Hideki); 〒1700013 東京都豊島区東池袋 1-28-1-901 U P S C 上野特許事務所 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), ユーロッパ (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: METHOD FOR PRODUCING FRIED-NOODLE CLUSTER

(54) 発明の名称: フライ麺塊の製造方法



(57) Abstract: Provided is a method for producing a fried-noodle cluster which makes it possible to suppress inversion inside a cup caused by external impact while in a state of insertion into a cup-shaped container. A gelatinized group of noodles is stored in a retainer, and the bottom-end section of the noodle group is fried, ensuring the retention of shape of the bottom end of the floor section of the fried-noodle cluster. As a result, it is possible to suppress inversion inside a cup caused by external impact while in a state of insertion into a cup-shaped container. In addition, it is preferable to also include a step for immersing the entire noodle group into frying oil after the step for ensuring the retention of shape of the bottom end of the floor section of the fried-noodle cluster.

(57) 要約: カップ状容器に封入された状態において、外部からの衝撃によるカップ内での反転が抑制されるフライ麺塊を提供する。α化後の麺線群をリテーナに収納し、麺線群の下端部分をフライすることにより、フライ麺塊の底部下端部の保形性を確保する。これによってカップ状容器に封入された状態において、外部からの衝撃によるカップ内での反転が抑制される。また、フライ麺塊の底部下端部の保形性を確保する工程の後に、麺線群の全体をフライオイル中に浸漬する工程を含むと好適である。



WO 2015/053350 A1