

(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  
2017年3月16日(16.03.2017)



(10) 国際公開番号

WO 2017/043187 A1

- (51) 国際特許分類:  
A23L 7/113 (2016.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2016/071293
- (22) 国際出願日: 2016年7月20日(20.07.2016)
- (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 2015-179457 2015年9月11日(11.09.2015) 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: 北野 翔(Kitano, Sho); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 Osaka (JP).  
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 Osaka (JP).  
金井 恵理子(Kanai, Eriko); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 Osaka (JP). 狭

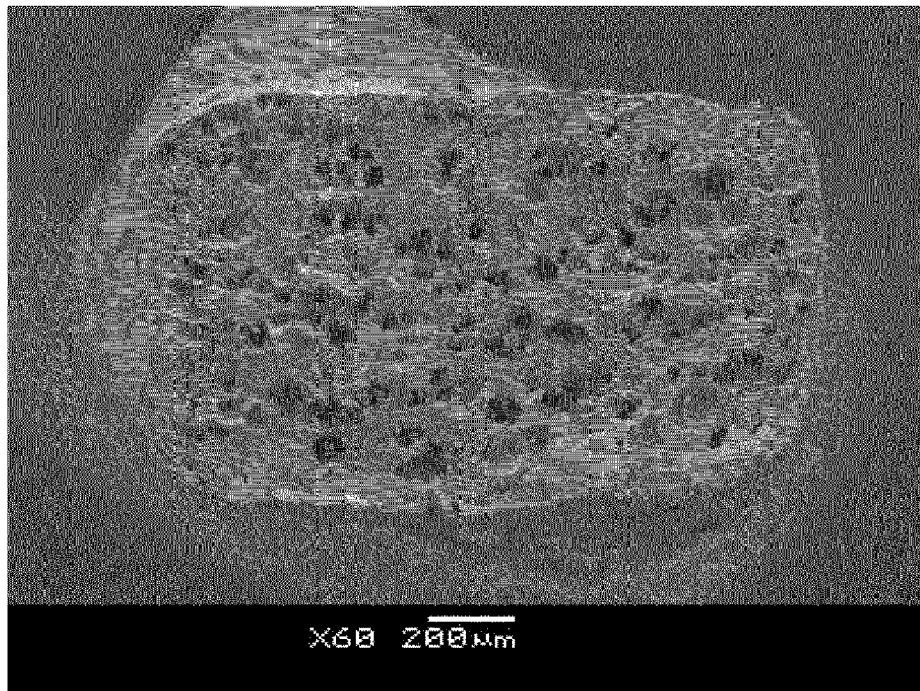
間 英信(Hazama, Hidenobu); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 Osaka (JP). 田中 充(Tanaka, Mitsuru); 〒5328524 大阪府大阪市淀川区西中島4丁目1番1号 Osaka (JP).

- (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, 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

[続葉有]

(54) Title: FRIED INSTANT NOODLES

(54) 発明の名称: 即席フライ麺



(57) Abstract: [Problem] To provide fried instant noodles having a reduced fat and oil content compared with conventional fried instant noodles. [Solution] Fried instant noodles in which the formation of a layered network structure of gluten in noodle lines is suppressed and, therefore, which has a porous structure with a small number of pores and a low porosity. Thus, the fat and oil content of the fried noodles can be reduced.

(57) 要約: [課題] 本発明は、通常の即席フライ麺よりも油脂含量が低減された即席フライ麺を提供することを目的とする。[解決手段] 麺線内に層状のグルテン網目構造が形成されるのを抑制することで、細孔数が少なく、空隙率が小さい多孔質構造を有する即席フライ麺を提供する。これにより、フライ麺の油脂含量を低減することが可能となる。

WO 2017/043187 A1



ロシア (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:

— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))