

(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
2012年6月28日(28.06.2012)



(10) 国際公開番号

WO 2012/086729 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 1/16 (2006.01) A23L 1/162 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2011/079730
- (22) 国際出願日: 2011年12月21日(21.12.2011)
- (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 2010-285529 2010年12月22日(22.12.2010) JP
特願 2011-062823 2011年3月22日(22.03.2011) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 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; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 田中 充(TANAKA, Mitsuru) [JP/JP]; 〒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). 山屋 多津

男(YAMAYA, Tatsuo) [JP/JP]; 〒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). 中世古拓男(NAKAZEKO, Takuo) [JP/JP]; 〒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). 中川真一(NAKAGAWA, Shinichi) [JP/JP]; 〒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). 小田昌宏(ODA, Masahiro) [JP/JP]; 〒5380032 大阪府大阪市鶴見区安田2-2-45 サークルアンドスクエア株式会社内 Osaka (JP).

(74) 代理人: 藤本 昇(FUJIMOTO, Noboru); 〒5420081 大阪府大阪市中央区南船場1丁目15番14号 堺筋稲畑ビル2階 Osaka (JP).

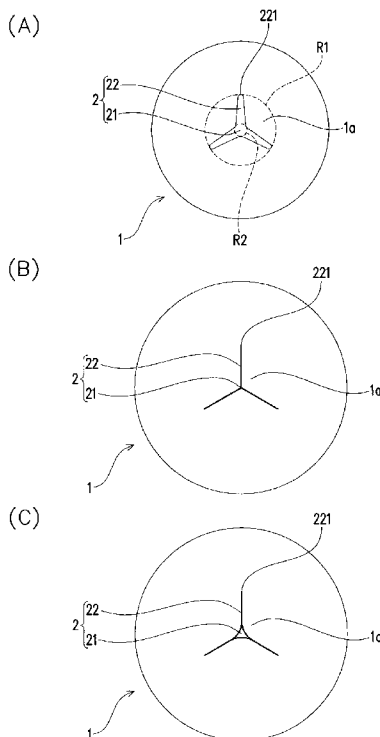
(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT,

[続葉有]

(54) Title: EXTRUDED NOODLE AND DIE PIECE FOR EXTRUDED NOODLE

(54) 発明の名称: 押出し麺及び押出し麺用ダイピース

【図1】



(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide an extruded noodle which can be boiled within a short period of time or has good reconstitution properties and shows a comfortable texture when served. The extruded noodle having a through hole (2), said through hole extending along the longitudinal direction, wherein: the hole (2) is closed or reduced in size in the step of boiling or reconstituting in hot water the noodle; in the cross section of the noodle (1), the hole (2) radially extends outward from the center of the cross section of the noodle (1); and, in the hole, a plurality of grooves (22) are formed rotationally symmetrically about the center of the cross section.

(57) 要約: 茹で時間が早くあるいは復元性が良く、しかも喫食する際に、違和感のない食感とすることのできる押出し麺を得ることを目的とし、長手方向に貫通する孔2を有する押出し麺であって、当該孔2が、茹で上げあるいは湯戻しの際に閉塞又は縮小し、麺1の横断面における前記孔2の形状が、麺1の横断面の中心から径外方向に延び、かつ、前記横断面の中心を基準として回転対称に形成された複数の溝部22を有する。

WO 2012/086729 A1