

(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

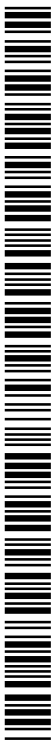
(43) 国際公開日  
2013 年 10 月 3 日(03.10.2013)



(10) 国際公開番号

WO 2013/145601 A1

- (51) 国際特許分類:  
A23L 1/217 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2013/001658
- (22) 国際出願日: 2013 年 3 月 13 日(13.03.2013)
- (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 2012-077619 2012 年 3 月 29 日(29.03.2012) 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: 大西 篤(ONISHI, Atsushi). 宮崎 佳文  
(MIYAZAKI, Yoshifumi). 田中 充(TANAKA, Mit-  
suru).
- (74) 代理人: 特許業務法人 有古特許事務所(PAT-  
ENT CORPORATE BODY ARCO PATENT OF-  
FICE); 〒6500031 兵庫県神戸市中央区東町 1 2 3  
番地の 1 貿易ビル 3 階 Hyogo (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, 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, ML, MR,  
NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告 (条約第 21 条(3))



WO 2013/145601 A1

(54) Title: NON-FRIED POTATO CHIPS

(54) 発明の名称: ノンフライポテトチップス

(57) Abstract: Provided are non-fried potato chips which have a reduced oil content because of being produced without frying in oil, yet show a sufficient crispy texture and high meltability in mouth that cannot be achieved by conventional non-fried potato chips, and, therefore, are in no way inferior to potato chips produced by frying in oil. The non-fried potato chips have been sufficiently puffed inside and have a number of pores. More specifically, when a vertical section is observed, the non-fried potato chips show 10/mm<sup>2</sup> or more of pores having a shorter diameter of 20 μm or longer and a porosity of 35-65%.

(57) 要約: 油で揚げずに製造することによって油脂含量を低減しつつ、それでいて従来のノンフライポテトチップスでは不十分だったサクサク感と口溶けの良い食感に優れ、油で揚げて製造したポテトチップスに対して遜色の無いノンフライポテトチップスを提供する。内部が十分に膨化しており、多数の空隙が存在するノンフライポテトチップス。より具体的には、縦断面を観察すると、短径 20 μm 以上の穴の数が 10 個/mm<sup>2</sup> 以上であり、空隙率が 35～65% であるノンフライポテトチップス。