(19)日本国特許庁(JP)　(12)特　許　公　報(B2)　(11)特許番号
特許第4652971号
(P4652971)
(45)発行日　平成23年3月16日(2011.3.16)　(24)登録日　平成22年12月24日(2010.12.24)

(51)Int.Cl.　F I
A23L 1/16 (2006.01)　A23L 1/16 C

請求項の数 7　(全 10 頁)

(21)出願番号　特願2005-374556(P2005-374556)
(22)出願日　平成17年12月27日(2005.12.27)
(65)公開番号　特開2007-174920(P2007-174920A)
(43)公開日　平成19年7月12日(2007.7.12)
審査請求日　平成20年5月1日(2008.5.1)

(73)特許権者　506000335
エース食品株式会社
香川県さぬき市長尾西１９１０番地
(74)代理人　100076532
弁理士　羽鳥　修
(72)発明者　村上　祈美男
香川県さぬき市長尾西１９１０番地　エース食品株式会社内
(72)発明者　多田　三恵子
香川県さぬき市長尾西１９１０番地　エース食品株式会社内

審査官　上條　肇

最終頁に続く

(54)【発明の名称】マイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法

(57)【特許請求の範囲】

【請求項１】

茹で上げまたは蒸し上げた麺類に、水、油脂、タンパク質および／またはその加水分解物、および増粘多糖類を混合・乳化して得られる乳化油を添加して、該麺類の表面を該乳化油で被覆し、次いで、当該麺類を、冷凍後の麺塊が中央部に凹部を形成するように整形して冷凍し、該冷凍中または該冷凍後に、当該麺類の表面に水または水性液体を付着させ、さらに冷凍して、当該麺類の表面に水または水性液体の凍結層を形成させることを特徴とする、マイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項２】

乳化油の被覆量が、茹で上げまたは蒸し上げた麺類の質量に対して、０．５～５質量％の範囲であり、乳化油が、水１００質量部に対して、油脂５０～２００質量部、タンパク質および／またはその加水分解物１～１０質量部、および増粘多糖類０．１～１．０質量部を混合・乳化して得られるものである、請求項１記載のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項３】

水または水性液体の付着量が、茹で上げまたは蒸し上げた麺類の質量に対して、１～１０質量％の範囲である、請求項１または２記載のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項４】

中央部に凹部が形成された麺塊が、略椀形状、略丸型深皿形状または略コップ形状であ

る、請求項１～３のいずれかに記載のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項５】

表面を乳化油で被覆された麺類を、内底部の中央に略逆椀形状、略円錐台形状、略逆コップ形状または略円柱形状の隆起部が設けられた容器体であって、隆起部の高さｈが容器体の高さＨに対してｈ／Ｈ＝１／１．１～１／３の範囲である容器体に、該容器体の隆起部が当該麺類で被覆されるように収納することにより、当該麺類を、冷凍後の麺塊が中央部に凹部を形成するように整形する、請求項１～４のいずれかに記載のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項６】

隆起部が、頂部が平坦面である略円錐台形状、略逆コップ形状または略円柱形状であって、該隆起部の底面と頂部平坦面との面積比が１：０．１～０．４の範囲である、請求項５記載のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法。

【請求項７】

請求項１～６のいずれかに記載の方法で製造されるマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【０００１】

本発明は、電子レンジ等によるマイクロウェーブで解凍・加熱（調理）するのに適した冷凍麺類の製造方法に関する。

【背景技術】

【０００２】

従来、電子レンジ解凍用冷凍麺類の解凍法としては、マイクロウェーブ照射の際に生じる麺のガミー（ゴム状）状態や冷凍麺塊の角部分等の焼けコゲ等の加熱ムラを防止する目的から、冷凍後の麺に、表面全体に水を噴霧する方法、増粘剤類等を薄めて噴霧する方法、または冷凍前に茹上げた麺に油を全体に混ぜて凍結する方法等が行なわれている。

また、これらの改良方法として、麺塊中央部に凹部を形成せしめて冷凍した後、該冷凍麺塊の表面に水を付着させて再冷凍する電子レンジ解凍用冷凍茹麺の製造方法（特許文献１参照）や、常法よりも茹で時間を短くしてシンを残した状態に茹で上げた麺塊を急速凍結した後、増粘剤含有溶液を麺に付着させて更に急速凍結する電子レンジ解凍用冷凍麺の製造方法（特許文献２参照）等が提案されている。

【０００３】

しかし、これらの従来のいずれの方法も、解凍時間は考慮されておらず、逆に長くなるというマイナス面も有り、また麺の凍結形状（長方形型）によっては、皿に盛り付けなおす必要が有るという手間もかかり、また麺どうしのほぐれについても満足なものとはいえなかった。

【０００４】

【特許文献１】特公平６－２４４７６号公報

【特許文献２】特許第２８４６５６１号公報

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【０００５】

従って、本発明の目的は、マイクロウェーブ（電子レンジ）で解凍・調理（加熱）した際に、焼けこげが生じたり、麺の外周部が乾燥したり、麺がガミー状になることがなく、食感に優れた麺類が得られ、且つ麺どうしのほぐれもよく、また解凍後のハンドリングの手間がかからず、しかも解凍時間も短い、冷凍麺類の製造方法を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【０００６】

本発明者等は、上記目的を達成すべく種々検討を行なった結果、麺の表面に付着させる

液状物として、特定の乳化油（例えば「水＋油＋カゼインナトリム＋グアーガム」を高速ミキサーにて混合・乳化したもの）を用い、且つ冷凍後の麺塊が特定の形状となるように整形して冷凍した後に、該麺塊の表面に水または水性液体を付着させることにより、従来の電子レンジ解凍用冷凍麺類よりも、麺のほぐれが格段によくなり、麺の外周の部分が乾燥またはガミー状になるのを防止することができ、更に、解凍時、調理皿に冷凍麺をそのまま乗せて解凍させるだけで、解凍後の麺が皿にきれいに自然に盛り付けられ、ソースを上からかければ盛り付ける手間もいらずそのまま提供が可能となることを知見した。

【０００７】

本発明は、上記知見に基づいてなされたもので、茹で上げまたは蒸し上げた麺類に、水、油脂、タンパク質および／またはその加水分解物、および増粘多糖類を混合・乳化して得られる乳化油を添加して、該麺類の表面を該乳化油で被覆し、次いで、当該麺類を、冷凍後の麺塊が中央部に凹部を形成するように整形して冷凍し、該冷凍中または該冷凍後に、当該麺類の表面に水または水性液体を付着させ、さらに冷凍して、当該麺類の表面に水または水性液体の凍結層を形成させることを特徴とする、マイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法を提供することにより、上記目的を達成したものである。

【発明の効果】

【０００８】

本発明によれば、マイクロウェーブ（電子レンジ）で解凍・調理（加熱）した際に、焼けこげが生じたり、麺の外周部が乾燥したり、麺がガミー状になることがなく、食感に優れたマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類が得られる。また、このマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類は、従来の電子レンジ解凍用冷凍麺類よりも、麺のほぐれが格段によく、また解凍時、調理皿に麺をそのまま乗せて解凍させるだけで、解凍後の麺が皿にきれいに自然に盛り付けられソースを上からかければ盛り付ける手間もいらずそのまま提供が可能となるため、解凍後のハンドリングの手間がかからず、しかも解凍時間も短い。

【発明を実施するための最良の形態】

【０００９】

以下、本発明のマイクロウェーブ解凍・加熱用冷凍麺類の製造方法について詳しく説明する。

本発明において、冷凍すべき麺類としては、制限されるものではないが、好ましい麺類としてはスパゲティー、焼きそば、焼きうどん等が挙げられ、特にスパゲティーが好ましい。

これらの麺類は、製法に制限されるものではなく、常法により製造されたものを用いることができる。また、これらの麺類の茹で上げ処理または蒸し上げ処理も、麺類の種類に応じて常法により行えばよく、例えばスパゲティーの場合、茹で歩留まり２１５～２５０％に茹で上げるとよい。

【００１０】

また、本発明で用いられる乳化油としては、水１００質量部に対して、油脂５０～２００質量部、好ましくは９０～１２０質量部、タンパク質および／またはその加水分解物１～１０質量部、好ましくは１～６質量部、および増粘多糖類０．１～１．０質量部、好ましくは０．１～０．６質量部を混合・乳化して得られるものが好ましい。

【００１１】

上記乳化油に用いられる油脂としては、食用油であればよいが、好ましい油脂としては、例えば、大豆油、なたね油、サフラワー油、オリーブ油、綿実油、トウモロコシ油、パーム油、米ぬか油、小麦胚芽油、ヒマワリ油、ベニバナ油、落花生油等の植物油、ラード、牛脂、バター、魚油、ＥＰＡ、ＤＨＡ、各種水素添加油、マーガリン、ショートニング等が挙げられ、中でも植物油がより好ましい。

【００１２】

上記乳化油に用いられるタンパク質としては、食品素材として摂取しうる任意のタンパク質、例えば、小麦、大麦、米、トウモロコシ、大豆、小豆等由来の植物性タンパク質または牛乳、卵、魚、肉等由来の動物性タンパク質であればいずれでもよい。具体的には、

牛乳に含まれるカゼインまたはその塩、ラクトグロブリン、ラクトアルブミン、ラクトフェリン、ゼラチン、コラーゲンや、小麦タンパクやこれに含まれるグルテン、アルブミン、大豆タンパクやトウモロコシに含まれるゼイン、卵に含まれるオボアルブミン、オボトランスフェリン等が挙げられる。また、これらのタンパク質に富む食品素材、例えば牛乳や乳清、豆乳等を用いることもでき、さらに、これらのタンパク質の加水分解物も用いることができる。これらのタンパク質（タンパク質に富む食品素材を含む）およびその加水分解物は単独で使用しても、また２種以上を併用してもよい。

【００１３】

上記乳化油に用いられる増粘多糖類としては、ペクチン、アラビアガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム、グアーガム、アルギン酸ナトリウム、寒天、タマリンドシードガム、サイリュームシードガム、タラガム、ファーセレラン、カルボキシメチルセルロース等が挙げられ、このうちの１種または２種以上を適宜選択することができるが、時間が経過しても粘度が低下しないもの（例えばローカストビーンガム、キサンタンガム、グアーガム）が好ましい。

【００１４】

上記乳化油の調製方法としては、特に制限されるものでなく、上記の油脂、タンパク質および／またはその加水分解物、および増粘多糖類と、水とを、この種の乳化油の調製方法と同様の方法により混合・乳化すればよい。

【００１５】

茹で上げまたは蒸し上げた麺類の表面への上記乳化油の被覆方法としては、麺類の表面に乳化油を均一に被覆できる方法が好ましく、例えば、麺類に乳化油を添加・混合する方法、麺類を乳化油の中に浸漬する方法、スプレー等により乳化油を麺類に噴霧する方法等が挙げられる。

上記乳化油の被覆量は、茹で上げまたは蒸し上げた麺類の質量に対して、０．５～５質量％の範囲が好ましく、より好ましくは１～４質量％の範囲である。乳化油の量がこれより少ないと、麺のほぐれ効果が低く、また麺がガミー状になりやすく、逆に多い場合には、麺のほぐれは良いが、解凍時間が長くなり、また乳化油が皿の底に残り、品質的に食感のばらつきが出やすくなる。

【００１６】

本発明では、このように表面を乳化油で被覆した麺類を、冷凍後の麺塊が中央部に凹部を形成するように整形して冷凍する。

上記麺類の整形は、冷凍後の麺塊が略椀形状、略丸型深皿形状または略コップ形状となるように行うことが好ましく、特に略丸型深皿形状となるように行うことが好ましい。

このような形状の麺塊を得るための麺類の整形方法としては、例えば、内底部の中央に隆起部が設けられた容器体を用いる方法が簡単で好ましい。該容器体の隆起部を、所望する形状の麺塊の凹部に対応する形状（例えば略逆椀形状、略円錐台形状、略逆コップ形状または略円柱形状）とし、この容器体に、表面を乳化油で被覆した麺類を、該容器体の隆起部が当該麺類で被覆されるように収納して冷凍することにより、所望形状の麺塊を容易に得ることができる。また、このような容器体を用いて麺類を整形することにより、マイクロウェーブで解凍・調理した際に、麺の中心と外周とで温度ムラが少なく、且つそのまま解凍させるだけで、解凍後の麺がきれいに自然に盛り付けられた状態となる麺塊が容易に得られる等の利点がある。

【００１７】

上記容器体としては、例えば、図１および図２に示すように、容器体１の内底部２の中央に設けられた隆起部３が、頂部が平坦面３ａである略円錐台形状であるものが挙げられる。容器体１自体の形状は、丸型、方形型のいずれでもよいが、図１および図２に示すような丸型が好ましい。

また、容器体１の隆起部３の底面３ｂと頂部平坦面３ａとの面積比（３ｂ：３ａ）は、好ましくは１：０．１～０．４の範囲であり、隆起部３の高さｈは、容器体の大きさ、容器体に収納すべき麺類の量等により異なるが、通常は容器体１の高さＨに対して、好まし

くはｈ／Ｈ＝１／１．１～１／３の範囲、より好ましくは１／１．２～１／２の範囲である。

この図１および図２に示す容器体１を用いることにより、略丸型深皿形状の麺塊を容易に得ることができる。

【００１８】

麺塊の形状を略椀形状とする場合には、略逆椀形状の隆起部が設けられた容器体を用いればよく、また麺塊の形状を略コップ形状とする場合には、略逆コップ形状の隆起部が設けられた容器体を用いればよい。これら容器体の隆起部の高さおよび隆起部の底面と頂部平坦面との面積比は、上記容器体１と同じ範囲とするのが好ましい。

尚、図３（ａ）および（ｂ）に略丸型深皿形状の麺塊の一例の斜視図およびその断面図を、図４（ａ）および（ｂ）に略椀形状の麺塊の一例の斜視図およびその断面図を、図５（ａ）および（ｂ）に略コップ形状の麺塊の一例の斜視図およびその断面図を、それぞれ示すが、麺塊の形状は、これら図示したものに限定されるものではなく、要は麺塊の中央部に凹部が形成されていればよい。

麺塊の大きさは、麺量および麺の種類等により異なるが、例えば一般的なスパゲティーの一人前の麺量である２００～２５０ｇ量のスパゲティーの場合、麺塊の厚み（図３～図５中のｄ）は、通常は５～４０ｍｍであるが、１０～２０ｍｍとするのが好ましく、また麺塊の高さ（図３～図５中のｈ’）および凹部開口径（図３～図５中のｗ）はそれぞれｈ’＝４０～７５ｍｍ程度、ｗ＝７５～１２０ｍｍ程度とするとよい。

【００１９】

上記麺類の冷凍は、後述する再冷凍を含め、急速冷凍でも緩慢冷凍でもよいが、好ましくは急速冷凍である。

【００２０】

また、本発明では、上記の表面を乳化油で被覆した麺類の冷凍中または冷凍後に、該麺類（麺塊）の表面に水または水性液体を付着させ、再冷凍する。

上記水性液体としては、糖液、食塩水、調味液、スープ類等が挙げられ、これら水性液体の固形分濃度は１質量％以下であるのが好ましい。

上記の水または水性液体の付着量は、茹で上げまたは蒸し上げた麺類の質量に対して、好ましくは１～１０質量％の範囲であり、より好ましくは１．５～７質量％の範囲である。水または水性液体の量がこれより少ないと、麺のほぐれに影響し、麺の外周部が乾燥またはガミー状になりやすくなり、逆に多い場合には、部分的に麺に多く吸着し、食感にばらつきが生じやすくなる。

上記の水または水性液体の付着方法としては、特に制限されるものではないが、スプレー等により水または水性液体を麺類に噴霧する方法が好ましい。

上記の水または水性液体は、麺塊のいずれか片面のみに付着させてもよく、麺塊の全面に付着させてもよい。

【００２１】

上記の水または水性液体の付着後、再冷凍することにより、麺類（麺塊）の表面に水または水性液体の凍結層が形成される。

再冷凍後、冷凍麺類は、上記容器体中で冷凍保存してもよいが、当該容器体から取り出し、別の容器に収納してもよい。

【００２２】

以上のようにして得られる本発明に係る冷凍麺類は、電子レンジで解凍する際、電子レンジ内に冷凍麺類を凹部が下向きに置いてもよく、凹部が上向きに置いてもよい。凹部が上向きに置いた方が、温度ムラが少なくなる傾向にあり、凹部が下向きに置いた方が、解凍後の麺がそのままで調理皿にきれいに自然に盛り付けられた状態になる。

【実施例】

【００２３】

次に本発明をさらに具体的に説明するために実施例を挙げるが、本発明は以下の実施例に限定されるものではない。

【００２４】
実施例１
乾燥スパゲッティーを通常通り茹で上げた後に水洗して冷却し、歩留まりを２３０％に調整する。次いで、このスッパゲッティー２００ｇに対して、予め高速ミキサーにて乳化調製しておいた乳化油〔水１００質量部（４９．２％）、なたね油１００質量部（４９．２％），カゼインナトリウム３質量部（１．５％）およびグアーガム０．３質量部（０．１５％）からなるもの〕４ｇ（スッパゲッティーの質量に対して２質量％）を添加・混合して、スッパゲッティーの表面を乳化油で被覆する。この乳化油で表面が被覆されたスッパゲッティを、図１および図２に示す形状の容器体１に、該容器体の隆起部３が当該スッパゲッティで覆いかくされるように収納して、冷凍する。冷凍後、容器体１に収納されたままのスッパゲッティー（麺塊）の上面（片面）に水を５ｇ（スッパゲッティーの質量に対して２．５質量％）噴霧し付着させる。これを冷凍庫に入れて再冷凍し、麺塊の表面に氷の層を有する冷凍スッパゲッティーを得る。
尚、上記容器体１の大きさは次の通りである。
容器体１の開口径：１４２ｍｍ、容器体１の底面径：１２８ｍｍ、容器体１の高さＨ：６５ｍｍ、隆起部３の底面３ｂの径：１０８ｍｍ、隆起部３の頂部平坦面３ａの径：６０ｍｍ、隆起部３の高さｈ：４０ｍｍ。
【００２５】
上記冷凍スッパゲッティーを冷凍庫に１０日間保管後、冷凍庫より取り出し、凹部を上向きにして皿に乗せ、電子レンジにて１４００Ｗで７０秒間解凍調理した。この時のスッパゲッティーの品温は平均９０℃であった。解凍調理したスッパゲッティーにソースをかけて評価を行なった。評価は、温度ムラおよび麺の状態（ガミー状態、ほぐれ）について、下記評価基準に従って８名のパネラーに採点させた。その評価結果（８名のパネラーの平均点）を表１に示す。
【００２６】
比較例１
乾燥スパゲティーを実施例１と同様に茹で上げて、乳化油のかわりになたね油をスパゲティー２００ｇに対して通常使用されている量の１．２ｇを混ぜ合わせて、通常角型容器（１７８ｍｍ×１１０ｍｍ×高さ４５ｍｍ）に入れて冷凍した。得られた冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その評価結果を表１に示す。
【００２７】
比較例２
乾燥スパゲティーを実施例１と同様に茹で上げて水洗い冷却後、比較例１と同様の通常角型容器に入れて冷凍した。冷凍後、スパゲティー（麺塊）を容器から取り出し、スパゲティーに対して７質量％の水を全体に噴霧し、再冷凍した。得られた冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その評価結果を表１に示す。
【００２８】
比較例３
乾燥スパゲティーを実施例１と同様に茹で上げた後、スパゲティー２００ｇに対して実施例１で用いた乳化油４ｇを混ぜ合わせた。これを比較例１と同様の通常角型容器に入れて冷凍した。次いで、スパゲティー２００ｇに対して水をスッパゲッティー（麺塊）の上面（片面）に５ｇ噴霧し付着させ、再冷凍した。得られた冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その評価結果を表１に示す。
【００２９】
比較例４
乾燥スパゲティーを実施例１と同様に茹で上げた後、スパゲティー２００ｇに対して実施例１で用いた乳化油４ｇを混ぜ合わせた。これを比較例１と同様の通常角型容器に入れ

て冷凍した。得られた冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その評価結果を表１に示す。

【００３０】

【表１】

	実施例１	比較例１	比較例２	比較例３	比較例４
温度ムラ	４．５	３．２	３．５	３．２	３．１
麺の状態：　ガミー状態	３．３	２．２	３．０	２．８	２．６
ほぐれ	４．５	２．０	３．５	３．４	２．８
総合（合計点）	１２．３	７．４	１０．０	９．４	８．５

【００３１】

評価基準

温度ムラ　５：麺の中心、外周共に温度ムラなく均一で非常に良い
　　４：麺の中心、外周共に温度ムラ少なく良好
　　３：麺の中心、外周共に温度ムラやや出る
　　２：麺の中心、外周共に温度ムラやや大きい
　　１：麺の中心、外周共に温度ムラ大きい

ガミー状態　５：ガミー状態がなく非常に良好
　　４：ガミー状態がなく特に問題なく良好
　　３：麺の角、飛び出し部分にガミー状態が若干見られる
　　２：麺の角、飛び出し部分にガミー状態がかなり見られ、やや劣る
　　１：麺の角、飛び出し部分にガミー状態が多く劣る

ほぐれ　５：麺どうし非常にほぐれやすく良好
　　４：麺どうしほぐれやすく良好
　　３：麺どうしややほぐれやすい
　　２：麺どうしややほぐれにくくやや劣る
　　１：麺どうしほぐれにくく劣る

【００３２】

実施例２～５

容器体１の代わりに、隆起部が略逆椀形状であって、表２に示す大きさの丸型容器体を用いた以外は、実施例１と同様にして、冷凍スッパゲッティーをそれぞれ得た。得られた各冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その結果、いずれのスッパゲッティーも、実施例１のスッパゲッティーと同様に、麺の中心と外周とで温度ムラが少なく、ガミー状態になることがなく、且つ麺どうしのほぐれもよいとの評価が得られた。

【００３３】

【表２】

（単位：mm）

	実施例２	実施例３	実施例４	実施例５
容器体の開口径	１３０	１３０	１３０	１１８
容器体の高さ	４０	４５	７２	６０
隆起部の底面の径	１１０	１２０	９６	７８
隆起部の高さ	２５	３５	５２	５０

【００３４】

実施例６～７

表３に示す配合組成の乳化油を用いた以外は、実施例１と同様にして、冷凍スッパゲッティーをそれぞれ得た。得られた各冷凍スッパゲッティーを、実施例１と同様に、冷凍保管後、電子レンジにて１４００Ｗで解凍調理し、これにソースをかけて評価を行なった。その結果、いずれのスッパゲッティーも、実施例１のスッパゲッティーと同様に、麺の中心と外周とで温度ムラが少なく、ガミー状態になることがなく、且つ麺どうしのほぐれもよいとの評価が得られた。

【００３５】

【表３】

（単位：質量部）

配合成分	実施例６	実施例７
水	１００	１００
オリーブ油	１１０	—
トウモロコシ油	—	１００
カゼインナトリウム	３	—
コラーゲン	—	３
グアーガム	０．３	—
ローカストビーンガム	—	０．３

【図面の簡単な説明】

【００３６】

【図１】本発明で麺類の成形に用いられる容器体の好ましい一例を示す斜視図である。

【図２】図１のＡ－Ａ線断面図である。

【図３】本発明における略丸型深皿形状の麺塊の一例を示す図で、図３（ａ）はその斜視図であり、図３（ｂ）はその断面図である。

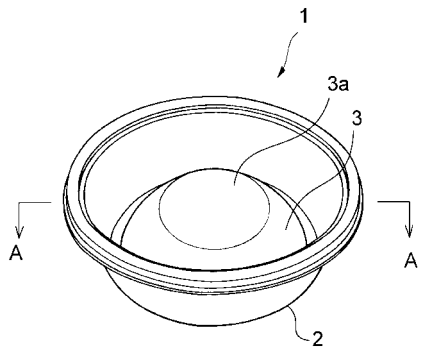
【図４】本発明における略椀形状の麺塊の一例を示す図で、図４（ａ）はその斜視図であり、図４（ｂ）はその断面図である。

【図５】本発明における略コップ形状の麺塊の一例を示す図で、図５（ａ）はその斜視図であり、図５（ｂ）はその断面図である。

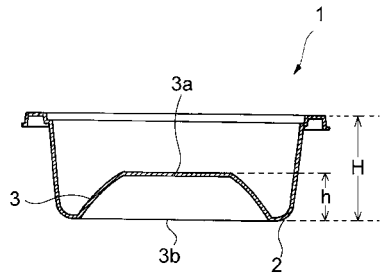
【符号の説明】

【００３７】
１　容器体
２　内底部
３　隆起部
３ａ　隆起部の頂部平坦面
３ｂ　隆起部の底面
４　麺塊

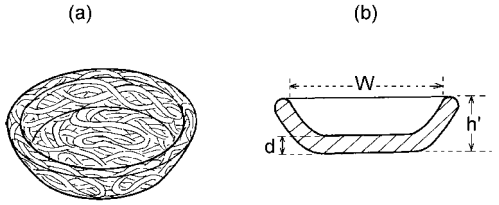
【図１】



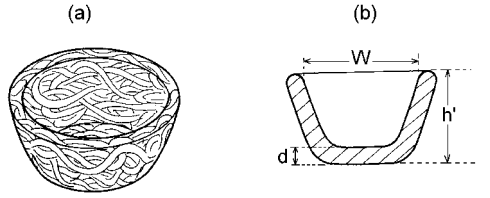
【図２】



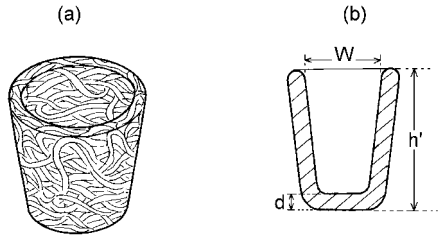
【図３】



【図４】



【図５】



フロントページの続き

(56)参考文献　特開昭６２－０５５０４９（ＪＰ，Ａ）
特公平０６－０２４４７６（ＪＰ，Ｂ２）
特許第２８４６５６１（ＪＰ，Ｂ２）
特開平０９－３０８４４９（ＪＰ，Ａ）
特開２００２－２５３１５３（ＪＰ，Ａ）
特開２０００－０３２９３８（ＪＰ，Ａ）
特開平１０－２２９８３９（ＪＰ，Ａ）
特開平０５－２５２８７９（ＪＰ，Ａ）
特開平１１－０４６７１８（ＪＰ，Ａ）
特開２０００－１５７１９０（ＪＰ，Ａ）
特開２００５－２７８４０６（ＪＰ，Ａ）

(58)調査した分野(Int.Cl.，ＤＢ名)
Ａ２３Ｌ　　１／１６　－　１／１６２