

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3141443号
(U3141443)

(45) 発行日 平成20年5月8日 (2008.5.8)

(24) 登録日 平成20年4月16日 (2008.4.16)

(51) Int.Cl.

A 2 3 L 1/16 (2006.01)

F 1

A 2 3 L 1/16 B

評価書の請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号	実願2007-9696 (U2007-9696)	(73) 実用新案権者	507022916
(22) 出願日	平成19年12月18日 (2007.12.18)	高尾 光彦	
		山梨県南部留郡西桂町小沼 1 7 1 8	
		(74) 代理人	100110652
		弁理士 塩野谷 英城	
		(72) 考案者	高尾 光彦
		山梨県南部留郡西桂町小沼 1 7 1 8	

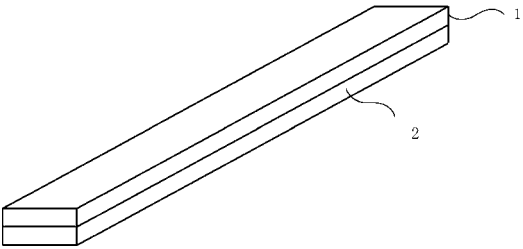
(54) 【考案の名称】 多層麺

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】従来の製法による麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の農産物を練り込んだ麺を提供すること。

【解決手段】2以上の層からなる多層麺であって、中力粉等の小麦粉と塩水とを練り込んで作成した、地域の農産物を含まない層 1 と、層 1 の成分のほか、地域の農産物を含む層 2 とをそれぞれ少なくとも1つ備える。

【選択図】 図 1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

2 以上の層からなる多層麺であって、地域の特産品を含まない層と地域の特産品を含む層とをそれぞれ少なくとも 1 つ備えた多層麺。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本願の考案は、2 以上の層からなる多層麺に関し、特に、地域の特産品を含む層を備えた多層麺に関する。

【背景技術】

10

【0002】

従来、うどん、そば、ラーメン等の麺料理を提供する店舗は、腰の強い麺、のど越しの良い麺等の特徴ある麺を使用していた。各店舗で使用する素材、出汁、スープ等に適合する麺を使用することにより、他の店舗の麺料理との差別化を図ることができるからである。また、これらの店舗の中には、地域の特産物を練り込んだ麺を使用する店舗もあった。地域の特産品を使用することにより、他の地域の麺料理との差別化を図ることができるからである。

【0003】

しかし、上記従来例においては、従来の製法による麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の特産品を練り込んだ麺を提供することはできなかった。

20

【考案の開示】**【考案が解決しようとする課題】****【0004】**

本願の考案は、かかる従来例の有する不都合を改善し、特に、従来の製法による麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の特産品を練り込んだ麺を提供することを課題とする。

【課題を解決するための手段】**【0005】**

上記課題を解決するため、本願の考案は、2 以上の層からなる多層麺であって、地域の特産品を含まない層と地域の特産品を含む層とをそれぞれ少なくとも 1 つ備えた構成を採用している。ここで、地域の特産品としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。

30

【考案の効果】**【0006】**

多層麺を構成する層のうち、地域の特産品を含まない層により従来の製法による麺の特性（食感等）を活かすことができ、かつ、地域の特産品を含む層により地域の特産品を練り込んだ麺を提供することができる。

【考案を実施するための最良の形態】**【0007】****（2 層からなる多層麺の構成）**

40

【0008】

図 1 は、2 層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。この多層麺は、中力粉等の小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層 1 と、層 1 の成分のほか、地域の特産品をさらに練り込んだ層 2 とから構成される。ここで、層 1 では、麺料理で使用する素材、出汁、スープ等に適合する、腰の強さ、のど越し等の特性を備えた麺を採用している。一方、層 2 で使用する地域の特産品としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。層 2 に練り込んだ特産品の態様は、特産品を粉末状にすりつぶしたもののほか、この特産品から抽出したエキス等であってもよい。また、適宜、多層麺の太さ、厚み、長さを変更してもよい。

【0009】

50

これによると、従来の製法による層１の麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の特産品を練り込んだ層２の麺を提供することができる。例えば、層２で使用する地域の特産品として、そば（そば粉）を採用すれば、麺としての「そば」及び「うどん」が舌に与える相乗的な効果により、斬新でおいしい麺を提供することができる。特に、層２に練り込む特産品が特有の色素を含む場合には、層１と層２のコントラストにより視覚による美的な効果だけでなく、食欲を増進させる心理的な効果も期待できる。また、層２に練り込む特産品が、生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含む場合には、健康の増進を図ることができる。さらに、地域の特産品を使用することにより、当該地域の産業の発展に寄与することができる。

（３層からなる多層麺の構成）

【００１０】

図２は、３層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。この多層麺は、中力粉等の小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層１と、層１の成分のほか、地域の特産品をさらに練り込んだ層２と、層１と同一の成分からなる層３とから構成される。ここで、層１及び層３は、麺料理で使用する素材、出汁、スープ等に適合する、腰の強さ、のど越し等の特性を備えた麺を採用している。一方、層２で使用する地域の特産品としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。層２に練り込んだ特産品の態様は、特産品を粉末状にすりつぶしたもののほか、この特産品から抽出したエキス等であってもよい。また、適宜、多層麺の太さ、厚み、長さを変更してもよい。

【００１１】

これによると、従来の製法による層１及び層３の麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の特産品を練り込んだ層２の麺を提供することができる。特に、層２に練り込む特産品が水に溶けやすい成分を含む場合には、この成分の溶解を防止することができる。層２が層１及び層３で挟まれる構成を採用することにより、麺をゆでる際に水と接触する面積が小さくなるからである。例えば、層２に練り込む特産品が柿の葉である場合には、柿の葉に含まれる水溶性のビタミンＣが溶解するのを防止することができる。さらに、層２に練り込む特産品が特有の色素を含む場合には、層１、層２及び層３のコントラストにより視覚による美的な効果だけでなく、食欲を増進させる心理的な効果も期待できる。また、層２に練り込む特産品が、生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含む場合には、健康の増進を図ることができる。さらに、地域の特産品を使用することにより、当該地域の産業の発展に寄与することができる。

（多層麺の作成方法）

（１）層１の生地を作成

【００１２】

質量パーセント濃度が１０％である塩水４６０ｇと小麦粉（中力粉）１０００ｇとを料理用ボールに入れてよく混ぜ合わせる。そして、小麦粉の全体に塩水が行き渡って乾燥したところが無くなったなら、混ぜ合わせた生地を丸める。この工程はいわゆる「水回し」と呼ばれるものである。

【００１３】

次に、「水回し」の工程が完了した生地をビニールシート等で挟んで上から足で踏む。そして、生地を折り畳んで小さくし、さらに生地を足で踏む工程を繰り返す。この工程を繰り返すことにより、腰の強い麺を作成することができる。続いて、生地をビニール袋等に入れて１～２時間程度放置する。そして、さらに生地を足で踏む工程を繰り返す。この工程はいわゆる「踏み」と呼ばれる工程である。

（２）層２の生地を作成

【００１４】

前述した「水回し」の工程において、層１の成分のほか、地域の特産品としての「よもぎ」を粉末状にすりつぶしたものを混ぜ合わせる。「踏み」の工程については、層１の生地の場合と同様なので説明を省略する。

（３）層１の生地と層２の生地との重ね合わせ

10

20

30

40

50

【 0 0 1 5 】

続いて、「踏み」の工程が完了した層 1 の生地と層 2 の生地とを重ね合わせて、麺棒で延ばす。この際、打ち台及び麺棒に片栗粉等の打ち粉を付けると、生地が打ち台及び麺棒に粘着することを防止することができる。この工程はいわゆる「延ばし」と呼ばれるものである。ここで、層 1 と層 2 の厚さが等しくなるように延ばすことに留意する。視覚による美的な効果に影響を与えるだけでなく、ゆであがる時間等にも影響を与えるからである。

【 0 0 1 6 】

次に、「延ばし」の工程を完了した生地をいわゆる屏風だたみにして、4 mm 程度の幅で包丁で切る。この工程はいわゆる「たたみ切り」と呼ばれるものである。こうして、多層麺の生麺ができあがる。

10

【 0 0 1 7 】

上記説明においては、2 層からなる多層麺の作成方法を説明したが、この作成方法は 3 層以上からなる多層麺にも容易に応用することができる。

(多層麺の使用方法)

【 0 0 1 8 】

「たたみ切り」の工程が完了した生麺を太さに応じて 10 分程度ゆでる。そして、需要者は、予め作成しておいたスープとゆであがった麺とを皿に盛り付けて食べることができる。これにより、従来の製法による麺の食感を活かしつつ、地域の特産品を同時に摂取することができる。

20

(他の実施形態)

【 0 0 1 9 】

本願の考案に係る多層麺は、上記実施形態に限定されない。上記説明においては 2 層及び 3 層からなる多層麺について説明したが、4 層以上からなる多層麺であってもよい。層の数を増やすことによって、需要者は麺を噛み切る際に各層の質感の相違を連続的に感じることができる。

【 0 0 2 0 】

また、3 層からなる多層麺の実施形態では、層 2 に、地域の特産品を練り込んでいるが、層 2 を従来の製法による麺とし、層 1 及び層 3 に地域の特産品を練り込む構成を採用してもよい。このような構成を採用することによって、需要者は地域の特産品の味をより感じることもできると共に、従来の製法による麺の腰の強さ等を感じることもできる。地域の特産品を練り込んだ層の表面積が大きくなるからである。

30

【 0 0 2 1 】

さらに、健康の増進を図るため、地域の特産品に代えて、又は地域の特産品とともにカルシウム等の栄養補助食品(日常生活で不足しやすい栄養成分の補給や特別の保健の用途に適する食品をいう。)を混ぜ合わせてもよい。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 2 2 】

【図 1】2 層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。

【図 2】3 層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。

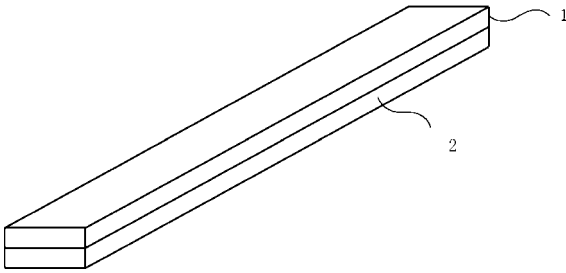
40

【符号の説明】

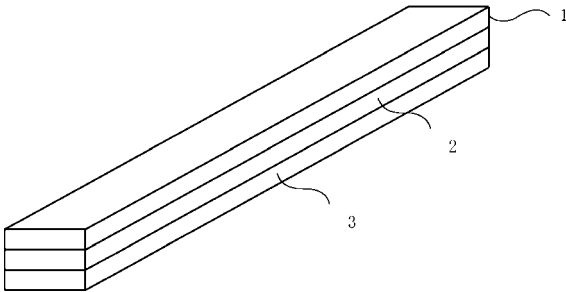
【 0 0 2 3 】

- 1 小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層
- 2 小麦粉と塩水のほか、地域の特産品をさらに練り込んだ層
- 3 小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層

【図 1】



【図 2】



【手続補正書】

【提出日】平成20年2月18日(2008.2.18)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】実用新案登録請求の範囲

【補正対象項目名】請求項 1

【補正方法】変更

【補正の内容】

【請求項 1】

2以上の層からなる多層麺であって、小麦粉からなる層と、小麦粉とその他の農産物とからなる層とをそれぞれ少なくとも1つ備えた多層麺。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本願の考案は、2以上の層からなる多層麺に関し、特に、地域の農産物を含む層を備えた多層麺に関する。

【背景技術】

【0002】

従来、うどん、そば、ラーメン等の麺料理を提供する店舗は、腰の強い麺、のど越しの良い麺等の特徴ある麺を使用していた。各店舗で使用する素材、出汁、スープ等に適合する麺を使用することにより、他の店舗の麺料理との差別化を図ることができるからである

。また、これらの店舗の中には、地域の農産物を練り込んだ麺を使用する店舗もあった。地域の農産物を使用することにより、他の地域の麺料理との差別化を図ることができるからである。

【 0 0 0 3 】

しかし、上記従来例においては、従来の製法による麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の農産物を練り込んだ麺を提供することはできなかった。

【 考案の開示 】

【 考案が解決しようとする課題 】

【 0 0 0 4 】

本願の考案は、かかる従来例の有する不都合を改善し、特に、従来の製法による麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の農産物を練り込んだ麺を提供することを課題とする。

【 課題を解決するための手段 】

【 0 0 0 5 】

上記課題を解決するため、本願の考案は、2以上の層からなる多層麺であって、小麦粉からなる層と、小麦粉とその他の農産物とからなる層とをそれぞれ少なくとも1つ備えた構成を採用している。ここで、その他の農産物としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。

【 考案の効果 】

【 0 0 0 6 】

多層麺を構成する層のうち、小麦粉からなる層により従来の製法による麺の特性（食感等）を活かすことができ、かつ、小麦粉とその他の農産物とからなる層によりその他の農産物を練り込んだ麺を提供することができる。

【 考案を実施するための最良の形態 】

【 0 0 0 7 】

（2層からなる多層麺の構成）

【 0 0 0 8 】

図1は、2層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。この多層麺は、中力粉等の小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層1と、層1の成分のほか、地域の農産物をさらに練り込んだ層2とから構成される。ここで、層1では、麺料理で使用する素材、出汁、スープ等に適合する、腰の強さ、のど越し等の特性を備えた麺を採用している。一方、層2で使用する地域の農産物としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。層2に練り込んだ農産物の態様は、農産物を粉末状にすりつぶしたもののほか、この農産物から抽出したエキス等であってもよい。また、適宜、多層麺の太さ、厚み、長さを変更してもよい。

【 0 0 0 9 】

これによると、従来の製法による層1の麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の農産物を練り込んだ層2の麺を提供することができる。例えば、層2で使用する地域の農産物として、そば（そば粉）を採用すれば、麺としての「そば」及び「うどん」が舌に与える相乗的な効果により、斬新でおいしい麺を提供することができる。特に、層2に練り込む農産物が特有の色素を含む場合には、層1と層2のコントラストにより視覚による美的な効果だけでなく、食欲を増進させる心理的な効果も期待できる。また、層2に練り込む農産物が、生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含む場合には、健康の増進を図ることができる。さらに、地域の農産物を使用することにより、当該地域の産業の発展に寄与することができる。

（3層からなる多層麺の構成）

【 0 0 1 0 】

図2は、3層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。この多層麺は、中力粉等の小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層1と、層1の成分のほか、地域の農産物をさらに練り込んだ層2と、層1と同一の成分からなる層3とから構成される。ここで、層1及

び層3は、麺料理で使用する素材、出汁、スープ等に適合する、腰の強さ、のど越し等の特性を備えた麺を採用している。一方、層2で使用する地域の農産物としては、例えば、よもぎ、ブルーベリー、ラベンダー、柿の葉、そば等が該当する。層2に練り込んだ農産物の態様は、農産物を粉末状にすりつぶしたもののほか、この農産物から抽出したエキス等であってもよい。また、適宜、多層麺の太さ、厚み、長さを変更してもよい。

【0011】

これによると、従来の製法による層1及び層3の麺の特性（食感等）を活かしつつ、かつ、地域の農産物を練り込んだ層2の麺を提供することができる。特に、層2に練り込む農産物が水に溶けやすい成分を含む場合には、この成分の溶解を防止することができる。層2が層1及び層3で挟まれる構成を採用することにより、麺をゆでる際に水と接触する面積が小さくなるからである。例えば、層2に練り込む農産物が柿の葉である場合には、柿の葉に含まれる水溶性のビタミンCが溶解するのを防止することができる。さらに、層2に練り込む農産物が特有の色素を含む場合には、層1、層2及び層3のコントラストにより視覚による美的な効果だけでなく、食欲を増進させる心理的な効果も期待できる。また、層2に練り込む農産物が、生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含む場合には、健康の増進を図ることができる。さらに、地域の農産物を使用することにより、当該地域の産業の発展に寄与することができる。

（多層麺の作成方法）

（1）層1の生地を作成

【0012】

質量パーセント濃度が10%である塩水460gと小麦粉（中力粉）1000gとを料理用ボールに入れてよく混ぜ合わせる。そして、小麦粉の全体に塩水が行き渡って乾燥したところが無くなったなら、混ぜ合わせた生地を丸める。この工程はいわゆる「水回し」と呼ばれるものである。

【0013】

次に、「水回し」の工程が完了した生地をビニールシート等で挟んで上から足で踏む。そして、生地を折り畳んで小さくし、さらに生地を足で踏む工程を繰り返す。この工程を繰り返すことにより、腰の強い麺を作成することができる。続いて、生地をビニール袋等に入れて1～2時間程度放置する。そして、さらに生地を足で踏む工程を繰り返す。この工程はいわゆる「踏み」と呼ばれる工程である。

（2）層2の生地を作成

【0014】

前述した「水回し」の工程において、層1の成分のほか、地域の農産物としての「よもぎ」を粉末状にすりつぶしたものを混ぜ合わせる。「踏み」の工程については、層1の生地の場合と同様なので説明を省略する。

（3）層1の生地と層2の生地との重ね合わせ

【0015】

続いて、「踏み」の工程が完了した層1の生地と層2の生地とを重ね合わせて、麺棒で延ばす。この際、打ち台及び麺棒に片栗粉等の打ち粉を付けると、生地が打ち台及び麺棒に粘着することを防止することができる。この工程はいわゆる「延ばし」と呼ばれるものである。ここで、層1と層2の厚さが等しくなるように延ばすことに留意する。視覚による美的な効果に影響を与えるだけでなく、ゆであがる時間等にも影響を与えるからである。

【0016】

次に、「延ばし」の工程を完了した生地をいわゆる屏風だたみにして、4mm程度の幅で包丁で切る。この工程はいわゆる「たたみ切り」と呼ばれるものである。こうして、多層麺の生麺ができあがる。

【0017】

上記説明においては、2層からなる多層麺の作成方法を説明したが、この作成方法は3層以上からなる多層麺にも容易に応用することができる。

(多層麺の使用方法)

【0018】

「たたみ切り」の工程が完了した生麺を太さに応じて10分程度ゆでる。そして、需要者は、予め作成しておいたスープとゆであがった麺とを皿に盛り付けて食べることができる。これにより、従来の製法による麺の食感を活かしつつ、地域の農産物を同時に摂取することができる。

(他の実施形態)

【0019】

本願の考案に係る多層麺は、上記実施形態に限定されない。上記説明においては2層及び3層からなる多層麺について説明したが、4層以上からなる多層麺であってもよい。層の数を増やすことによって、需要者は麺を噛み切る際に各層の質感の相違を連続的に感じることができる。

【0020】

また、3層からなる多層麺の実施形態では、層2に、地域の農産物を練り込んでいるが、層2を従来の製法による麺とし、層1及び層3に地域の農産物を練り込む構成を採用してもよい。このような構成を採用することによって、需要者は地域の農産物の味をより感じることができると共に、従来の製法による麺の腰の強さ等を感じることができる。地域の農産物を練り込んだ層の表面積が大きくなるからである。

【0021】

さらに、健康の増進を図るため、地域の農産物に代えて、又は地域の農産物とともにカルシウム等の栄養補助食品(日常生活で不足しやすい栄養成分の補給や特別の保健の用途に適する食品をいう。)を混ぜ合わせてもよい。

【図面の簡単な説明】

【0022】

【図1】2層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。

【図2】3層からなる多層麺としてのうどんの構成図である。

【符号の説明】

【0023】

- 1 小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層
- 2 小麦粉と塩水のほか、地域の農産物をさらに練り込んだ層
- 3 小麦粉と塩水とを練り込んで作成した層