

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成26年12月4日(2014.12.4)

【公表番号】特表2013-541955(P2013-541955A)

【公表日】平成25年11月21日(2013.11.21)

【年通号数】公開・登録公報2013-063

【出願番号】特願2013-535392(P2013-535392)

【国際特許分類】

A 23 L 1/01 (2006.01)

【F I】

A 23 L 1/01 F

【手続補正書】

【提出日】平成26年10月20日(2014.10.20)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

食料品を米と一緒に同時に同時に調理することによって料理を調製する方法であって、食料品が、食品及び調味原材料又は香味原材料を防水性のクックインバッグの中に入れること、前記クックインバッグを密封すること、密封した前記クックインバッグを調理機器に入れること、によって味付け又は風味付けされ、前記クックインバッグが調理機器に入れられる前又は入れられた後に米が調理機器に入れられ、食料品及び米が一緒に調理される、方法。

【請求項2】

食料品及び米が、10～90分間調理される、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

水が調理機器に加えられて、米の調理を助ける、請求項1又は請求項2に記載の方法。

【請求項4】

調味原材料又は香味原材料が、発酵原材料、香辛料、呈味増強剤、及び中華機能性原材料から選択される、請求項1～3のいずれか一項に記載の方法。

【請求項5】

調味原材料又は香味原材料が、増粘剤、結合剤、又は食品着色料をさらに含む、請求項1～4のいずれか一項に記載の方法。

【請求項6】

調理機器が、従来式のオーブン、電子レンジ、電気炊飯器、ストーブトップ式の炊飯器、圧力釜又は蒸し器である、請求項1～5のいずれか一項に記載の方法。

【請求項7】

調味原材料若しくは香味原材料、又は調味料と香味料との組合せを内包する小袋と一緒に備えるクックインバッグを具備する、請求項1～6のいずれか一項に記載の方法で使用する調理キット。

【請求項8】

前記クックインバッグ及び小袋が一緒に包装されている、請求項7に記載の調理キット。

【請求項9】

前記クックインバッグがしっかりと折り畳んで提供される、請求項7又は請求項8に記

載の調理キット。

【請求項 1 0】

調味原材料又は香味原材料が、発酵原材料、香辛料、呈味増強剤、及び中華機能性原材料から選択される、請求項 7 ~ 9 のいずれか一項に記載の調理キット。

【請求項 1 1】

調味原材料又は香味原材料が、増粘剤、結合剤、又は食品着色料をさらに含む、請求項 7 ~ 1 0 のいずれか一項に記載の調理キット。

【請求項 1 2】

調味原材料又は香味原材料が、キューブ、粉末、顆粒、液状、又はペーストの形態である、請求項 7 ~ 1 1 のいずれか一項に記載の調理キット。

【請求項 1 3】

前記クックインバッグが、99重量%以上のポリエステルから形成された単層フィルムで作られている、請求項 7 ~ 1 2 のいずれか一項に記載の調理キット。

【請求項 1 4】

単層フィルムが、23で 110 ~ 168 cm³ / m² · d · atm の酸素透過率を有し、38で 25 ~ 40 g / m² · d の水蒸気透過率を有する、請求項 1 3 に記載の調理キット。

【請求項 1 5】

前記クックインバッグが密封装置を備える、請求項 7 ~ 1 4 のいずれか一項に記載の調理キット。