



# 小麦や蕎麦のアレルギーが無い、米100%の麺と菓子 を製造

出 願 人：堀田 茂樹、天野 雅民

従来のうどん、ラーメン、そば等と同じ食味と食感で食することができる麺類を、100%米を原料にして作る方法とその道具を発明したものである。具体的には、普通に製粉した粳米（うるちまい）粉70%、餅米（もちごめ）粉30%を攪拌機に投入、重量比3%のぬるま湯を加えて加湿しながら、米粉の温度を35 に保ち約30分攪拌・熟成する。次に米粉の温度を70-80 に保つよう加温して60分攪拌・乾燥し、さらに90まで加温してから10分間攪拌・乾燥させる。その後、熱湯を注ぎ90-100 の温度を保ちながら攪拌することで、米澱粉の 化を促すことで初期の麺生地が生成される。さらにこれを、独自の先端形状を持ち餅つき運動を行う練り棒を有する増粘機で練り上げれば目的とする麺生地が完成する。

なお、高温で米澱粉を 化した後、温度を下げていくと米の超微粉末を乾燥状態で精製することもでき、長期保管することが可能である。このように米粉100%で添加物も他の穀類も一切使わず、小麦グルテン同様の粘りを引き出した麺生地やケーキ類を製造することができた。したがって小麦アレルギーや蕎麦アレルギーに悩む人々へも、従来のうどんや蕎麦あるいはケーキ類と同じ食感の、安心して食べられる食品を提供できる。

ユーザー業界	活用アイデア
 食品・バイオ	アレルギーフリーな主食品 パン、ピザ等の主食品を本発明の米粉で作る
 食品・バイオ	アレルギーフリーな菓子類 スポンジケーキ、カステラ等の菓子類を本発明の米粉で作る

## market potential

本発明により、日本全国に50-80万人いると言われる小麦アレルギー、蕎麦アレルギーに悩む人々へ、今までの小麦を原料とした麺類と同じ食味、食感を持ちながら、米を原料とした安心して食べられる麺類を提供できるようになる。また日本では余剰気味の米を、従来は小麦を原料にしていた食品の製造に利用できることとなり、最近の小麦を初めとする世界的な穀類価格の高騰に対して有効な対策になり得る。さらに小麦を原料に使用した各種食品および菓子類（パン、ピザ、スポンジケーキ、カステラなど）を100%米粉から作る道が開けたことになる。穀類として面積あたり収量は米が一番多いことから、世界的な食料不足対策としても有効な手段になると考えられる。

## patent review

### 用語解説

- アレルギー**  
特定の原因（抗原）に対し、免疫反応が過剰に起こること
- 粳米（うるちまい）**  
粘り気の多い餅米（糯米とも書く）に対し、粘り気の少ない米を指す
- 化**  
澱粉粒子の糊化（加湿、加熱により粒子が崩壊し、粘度が増大した状態）を指す





## 特 許 情 報

- ・権利存続期間：出願中
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導の有無：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・ライセンス制約条件：許諾のみ

出願番号：特願2005-367108

出願日/平17.11.22

公開番号：特開2007-135574

公開日/平19.6.7

特許番号：出願中

登録日/出願中

## 特許流通データベース情報

- ・タイトル：米100%で作る米類の麺生地  
の製造方法とこれに必用な専用機の練り棒
  - ・ライセンス番号：L2008002898
- <http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>  
からご覧になれます。

## 参 考 情 報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦
- ・関連特許：なし
- ・IPC：A23L 1/16

皆様からのお問合せを、お待ちしております。

### この特許の問合せ先

有限会社レイク・ルイーズ  
米粉食品開発研究会事務局  
代表取締役 堀田 茂樹

〒503-0412

岐阜県海津市南濃町奥条292 - 9

TEL:0584-55-0777 FAX:0584-55-0777

E-mail:hotta@kome-men.com

もしくはお近くの特許流通アドバイザー  
(P119をご覧ください)にご連絡下さい。

