

出願によらない知財の保護・活用（知財パラダイムシフト）

- ◎設計・製造・ノウハウ情報(営業秘密)&著作権情報の登録・認証・保護・活用
出願リスクのない**最高のコストパフォーマンス**
- ◎知財登録情報の世界中へのライセンス供与による収益&事業の最大化
- ◎知財(IP)コードによる知財使用製品及び技術の識別表記とブランド化



SIR 知財登録認証番号
(知財(IP)コード)
G3920000101000095

SIR 知財登録認証番号
(知財(IP)コード)
知財の種類→ G3920000101000095
日本国コード メーカーコード 情報番号



公益社団法人
知財登録協会 (SIR)

(旧名：知財ブランド協会 The Society of Intellectual Registration)

入会情報(会員種別・会費等)と入会手続きはこちらから

<http://www.ipbrand.org/information/application.html>

又は、協会HPの「[入会等のご案内](#)」から容易に行えます。

公益社団法人 知財登録協会(SIR)

〒533-0021 大阪市東淀川区下新庄5-7-8 (株)ファインビル内

Tel:050-5883-3564 Mail:staff@ipbrand.org (お問い合わせメール)

HP:<http://www.ipbrand.org> (HPからすべてが行えます)



資料番号 18040001



公益社団法人
知財登録協会 (SIR)

登録知財(非出願知財)情報紹介

料理家が絶賛する世界一のうどんの製法 美味しく消化が良く作りやすいうどん 及びその作り方

■ 技術内容

岡山県新見発の世界一のうどんの製法発明です。

従来のうどん製法は、のど越しを良くすることや、麺のこしの強さを出すことや、麺に振れを持たせること等のために多量の塩を使い、そのために弾性が強くなり作業がしにくいことや長時間作業になる等の問題があった。この克服のために加工でんぷん(人工合成物)等を添加することが多用されてきたが、この添加物等は消化不良を起こし、小麦本来の味覚や香り(おいしさ)を阻害していた。本発明は、上記うどん製造法を革命的に変えるもので、発明技術を製造工程に導入することにより実現している。

このうどんは、著名な料理人からも最上級の賞賛を頂いている。

■ 用途

うどん製造/流通/販売業者等を対象に本発明を含む知財をライセンス可能で、ブランド化したうどんとして販売できる。国内外の食品製造/販売、宿泊施設、料理店、病院及び介護等の医療施設等に活用できる。

■ 効果

従来課題である添加物による消化不良の解消、小麦本来の味覚や香り(おいしさ)の実現、製造作業管理の合理化等に絶大な効果がある。

SIR 知財登録認証番号 (知財(IP)コード)	
S3920000258101018	
権利所有者	株式会社なご屋 代表取締役 長尾 憲
問合せ先	株式会社なご屋 代表取締役 長尾 憲 E-mail: kknagao@mx91.tiki.ne.jp TEL: 0867-72-0804

食品

生活

■ PR

この他にも特許を含めて食に関する多くの知財を保有していますのでお問い合わせください。

