

(19)日本国特許庁(JP)

(12)公開特許公報(A)

(11)公開番号

特開2022-153860

(P2022-153860A)

(43)公開日 令和4年10月13日(2022.10.13)

(51)国際特許分類

F I

テーマコード (参考)

A 2 1 D 13/80 (2017.01)

A 2 1 D 13/80

4 B 0 3 2

A 2 1 D 13/44 (2017.01)

A 2 1 D 13/44

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全5頁)

(21)出願番号 特願2021-56599(P2021-56599)

(22)出願日 令和3年3月30日(2021.3.30)

(71)出願人 521133610

江頭 匠

佐賀県佐賀市兵庫南3-14-25

(74)代理人 100115303

岩永 和久

(72)発明者 江頭 匠

佐賀県佐賀市兵庫南3-14-25

Fターム (参考) 4B032 DB05 DB10 DB40 DE04
DE10 DK31 DP55 DP80

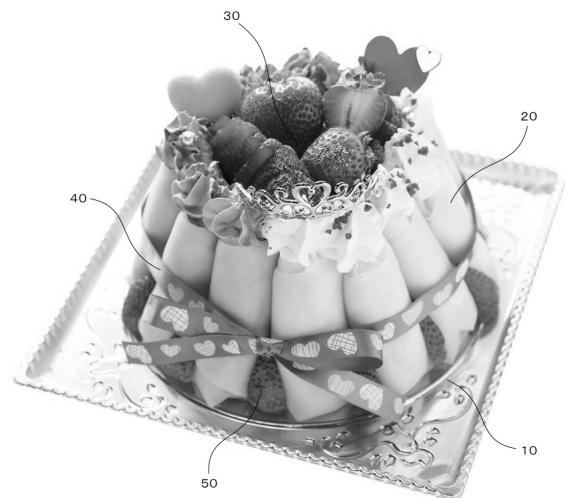
(54)【発明の名称】 ケーキをクレープで覆ったクレープケーキ

(57)【要約】

【課題】クレープとしての食とケーキとしての食を楽しむことができ、クレープのファストフード的要素とケーキのスローフード的要素の両面を兼ね備えたクレープケーキを提供する。

【解決手段】クレープケーキは、皿10の上に、ケーキ本体30の周囲に複数本のクレープ本体20を配置している態様となっている。クレープ本体20の周囲を囲うようにリボン等の装飾体40を配置し、また、隣接するクレープ本体20の隙間を埋める埋込体50（イチゴ等のフルーツ）を配置している。クレープ本体30の各々は、円柱型に呈してなり、ケーキ本体30は、円錐台に呈してなる。

【選択図】 図1



10

20

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

ケーキ本体の周囲に複数本のクレープ本体を配置してなるクレープケーキ。

【請求項 2】

前記複数本のクレープ本体の各々は、略円柱型に呈してなる請求項 1 記載のクレープケーキ。

【請求項 3】

前記ケーキ本体の周囲は、クレープ生地で覆われてなる請求項 1 又は 2 記載のクレープケーキ。

【請求項 4】

前記複数本のクレープ本体の周囲を囲う装飾体を配置してなる請求項 1 から 3 のいずれか記載のクレープケーキ。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、ケーキとクレープとを融合し、ケーキをクレープで覆ったクレープケーキに関する。

【背景技術】**【0002】**

ケーキやクレープといったスイーツ菓子は、これまで単独で販売されて食するものである。一般的なケーキは、厚いスポンジ生地にクリームを塗ったものであり、フォークやスプーンを使って食することができるというスローフード的要素を持っている。一般的なクレープは、薄いクレープ生地にクリームを包んだものであり、手で持って食することができるというファストフード的要素を持っている。

【0003】

一方で、ケーキとクレープの両面を兼ね備えたものとして、近年では、クレープ生地を用いてケーキにしたものが提供されている。

【0004】

例えば、ミルクレープと称されるケーキ 1 は、複数層に重なったクレープ生地 2 の積層間にクリーム 3 が配置された態様となっている（図 3 参照）。積層間のクリーム 3 には、薄くカットされたイチゴ、キュウイ、オレンジ、バナナなどのフルーツが配置される場合もある（不図示）。

【0005】

また、特許文献 1 に記載のクレープ蒸しケーキ 6 は、クレープ皮 4 の上にスポンジ生地 5 を流し込んで加熱し、冷却後にクレープ皮 4 及びスポンジケーキ 5 を略半分に折り曲げることにより得られるものであり、クレープ生地 5 の内部にケーキが配置された態様となっている（図 4 参照）。スポンジ生地 5 の上には、イチゴ、キュウイ、オレンジ、バナナなどのフルーツが盛り付け配置される場合もある（不図示）。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0006】**

【特許文献 1】 特開平 4 - 3 6 5 4 4 7 号公報（図 1、図 3、明細書段落 [0012]）

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0007】**

このように、従来に見られるケーキとクレープの融合は、クレープ生地を用いてケーキ風にアレンジして作り上げたものであり、一般的なクレープと一般的なケーキとを食するというものではなかった。

【0008】

本発明は、クレープとしての食を楽しむことができるとともに、ケーキとしての食を楽

10

20

30

40

50

しむことができ、クレープのファストフード的要素とケーキのスローフード的要素の両面を兼ね備えたクレープケーキを提供する。

【課題を解決するための手段】

【0009】

本発明は、上記課題を解決するために、以下のものを提供する。

【0010】

- (1) ケーキ本体の周囲に複数本のクレープ本体を配置してなるクレープケーキ。
- (2) 前記複数本のクレープ本体の各々は、略円柱型に呈してなるクレープケーキ。
- (3) 前記ケーキ本体の周囲は、クレープ生地で覆われてなるクレープケーキ。
- (4) 前記複数本のクレープ本体の周囲を囲う装飾体を配置してなるクレープケーキ。

10

【0011】

本発明は、ケーキ本体の周囲に複数本のクレープ本体を配置してなるという態様のクレープケーキを提供することから、斬新な見た目により購買意欲と食欲を掻き立てられるとともに、クレープを食しケーキを食するという味の楽しみが増し、視覚・味覚などの五感で楽しむスイーツとして食することができる。

【0012】

また、本発明は、クレープ本体の各々は略円柱型に呈してなるミニクレープを用いていることから、手に取って食べやすい略円柱型と、手に取って食することができる手軽さとを備えている。一般的なクレープは、三角形（逆三角形）の形状を呈しており、クレープ生地の先端の開口部分からクリームやフルーツが見えるような態様であるが、本発明は略円柱型としている。また、クレープを食した後は、クレープに覆われていたケーキ本体が表出してケーキとしても楽しむことができるという迫力満点なクレープケーキを提供することができる。また、ケーキ本体の周囲は、クレープ生地で覆われていることから、クレープにケーキ本体のクリームが付着することなく、クレープを食するのに手を汚すことがない。

20

【0013】

さらに、本発明は、クレープ本体の周囲を囲う装飾体を配置してなることから、顧客に対する装飾の視覚的期待できるとともに、クレープ本体が倒れたり、ケーキ本体から剥離したりしないように装飾体が囲いの役割を奏している。

【発明の効果】

30

【0014】

本発明のクレープケーキによれば、従来にない斬新な態様のケーキとして、視覚・味覚などの五感で楽しむスイーツとして食することができ、クレープ本体の食しやすさや配置の維持しやすさを機能的に担保しているという効果を有する。

【図面の簡単な説明】

【0015】

【図1】 本発明の実施形態に係るクレープケーキの外観構成図。

【図2】 本発明の実施形態に係るクレープケーキの縦断面模式図。

【図3】 ミルククレープと称されるケーキの従来例を示す図。

【図4】 クレープ蒸しケーキの従来例を示す図。

40

【発明を実施するための最良の形態】

【0016】

本発明の実施の形態について、図1及び図2に基づいて説明する。

【0017】

図1に示すクレープケーキは、皿10の上にクレープ本体20が複数本略垂直に配置されている。クレープ本体20で囲まれた内部にはケーキ本体30が存在しており、ケーキ本体30の周囲に複数本のクレープ本体20を配置している態様となっている。クレープ本体20の周囲を囲うようにリボン等の装飾体40を配置し、また、隣接するクレープ本体20の隙間を埋めてクレープ本体20の配置を維持したり、隙間の装飾的效果を高めるために埋込体50（フルーツ（イチゴ等））を配置している。クレープ本体30の各々は

50

、略円柱型に呈してなる。なお、ケーキ本体 30 の上部は、フルーツやクリーム等の可食体を盛り付けたり、ティアラやメッセージカードやキャンドル等の非可食体を装飾したりすることができる。

【0018】

ケーキ本体 30 を円錐台としており、クレープ本体 30 の転倒を防止するために、斜面となる円周面にクレープ本体 30 を寄りかからせて配置することができる。なお、ケーキ本体 30 の上面は、スポンジケーキ生地 of の加熱により若干の膨らみが生じるが、略円錐台の形状であればよい。

【0019】

図 2 のクレープケーキの縦断面模式図は、ケーキ本体 30 の左右両端にクレープ本体 20 を配置してなる態様を示している。ケーキ本体 30 は、図 2 に例示するように、ロールケーキやカスタードやいちご & 生クリームやクレープ生地などが配置される。ケーキ本体 30 の内容物は、如何なるものでもよい。特に、クレープ生地はケーキ本体 30 の周囲を覆うように配置することにより、ケーキ本体 30 のクリームやカスタードなどがクレープ本体 20 に付着しない。クレープ本体 20 は、チョコクリームをクレープ生地で巻いたものや、生クリームをクレープ生地で巻いたものなどである。クレープ本体 20 の内容物は、如何なるものでもよい。

【産業上の利用可能性】

【0020】

本発明のクレープケーキは、ケーキとクレープとを融合した斬新な見た目のスイーツとして有用である。

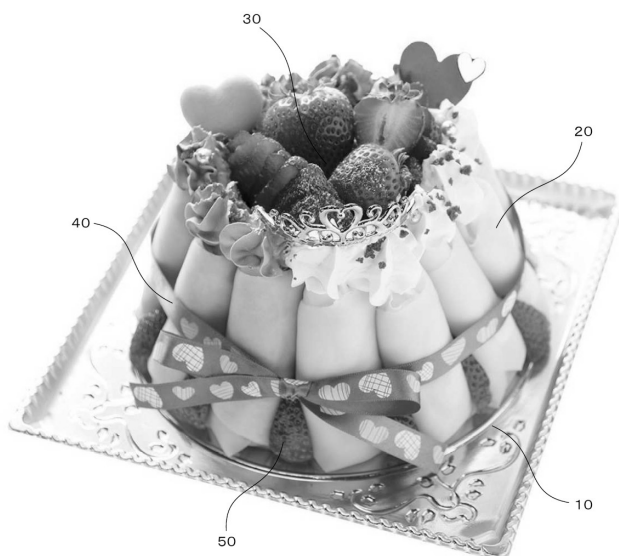
【符号の説明】

【0021】

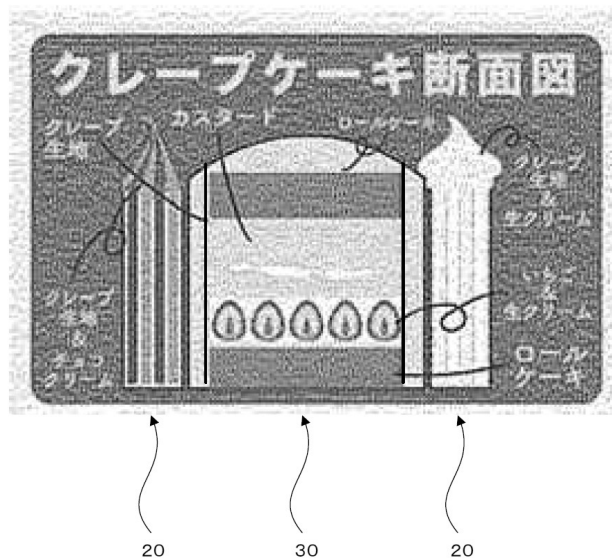
- 10 皿
- 20 クレープ本体
- 30 ケーキ本体
- 40 装飾体
- 50 埋込体

【図面】

【図 1】



【図 2】



10

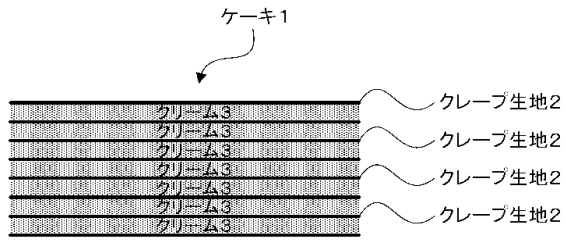
20

30

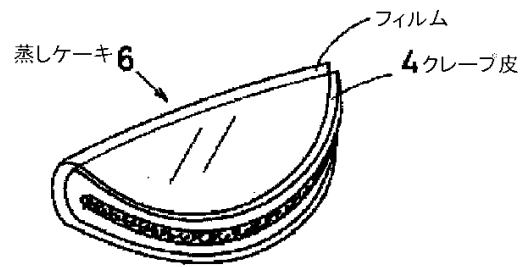
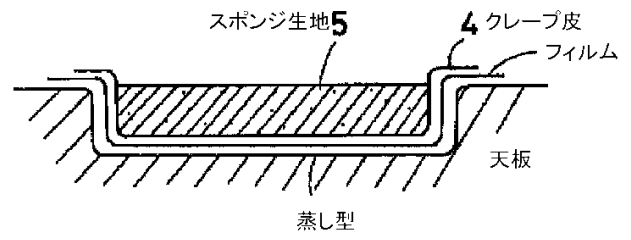
40

50

【図 3】



【図 4】



10

20

30

40

50