

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-12105

(P2017-12105A)

(43) 公開日 平成29年1月19日(2017.1.19)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 G 3/34 (2006.01)	A 2 3 G 3/00 1 0 8	4 B 0 1 4
A 2 3 G 3/02 (2006.01)	A 2 3 G 3/02	4 B 0 4 8
A 2 3 P 30/00 (2016.01)	A 2 3 P 1/10	

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2015-133292 (P2015-133292)	(71) 出願人	512316622
(22) 出願日	平成27年7月2日 (2015.7.2)		株式会社賀門
			三重県伊賀市島ヶ原6351番地
申請有り		(74) 代理人	100177921
			弁理士 坂岡 範穂
		(72) 発明者	道山 洋子
			三重県伊賀市島ヶ原6351番地
		Fターム(参考)	4B014 GE09 GG01 GG07 GG09 GG11
			GG17 GK05 GK12 GP16 GQ09
			GU04
			4B048 PE03 PK02

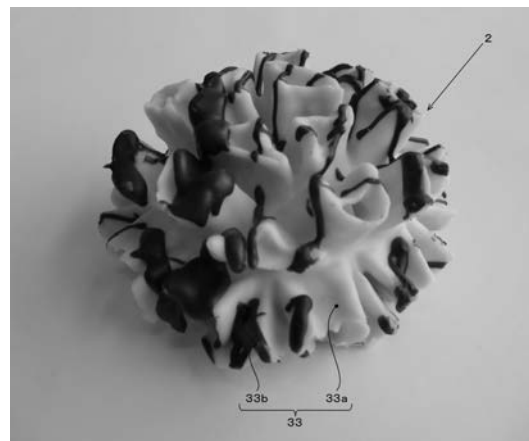
(54) 【発明の名称】 菓子

(57) 【要約】

【課題】揚げたあとに容易に湾曲させることができ、美感に優れた菓子とする。

【解決手段】成形型を熱した油に浸して予熱する予熱工程と、前記予熱工程で熱せられた前記成形型を穀粉と水とを主原料とする生地浸して前記生地を前記成形型に付着させる付着工程と、前記成形型を前記生地から引き上げて成形型に付着した生地とともに揚げ油の中に入れる第1揚げ工程と、前記第1揚げ工程で前記成形型と前記付着した生地との間に隙間が生じた時点で前記成形型を上下させ、前記付着した生地を前記成形型から分離させる分離工程と、前記分離工程で分離させた生地を完全に揚げる第2揚げ工程と、を経て製造される菓子であって、前記成形型が帯状金属板をその面を縦にして平面視で花形になるよう折曲げて構成されるとともに、前記第2揚げ工程の後に揚げ上がった菓子を湾曲させる形成工程を経ることによって花形に形成される。

【選択図】 図9



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

成型型を熱した油に浸して予熱する予熱工程と、
前記予熱工程で熱せられた前記成型型を穀粉と水とを主原料とする生地に浸して前記生地を前記成型型に付着させる付着工程と、
前記成型型を前記生地から引き上げて成型型に付着した生地とともに揚げ油の中に入れる第 1 揚げ工程と、
前記第 1 揚げ工程で前記付着した生地が所定の程度揚げた時点で前記成型型を上下させ、前記付着した生地を前記成型型から分離させる分離工程と、
前記分離工程で分離させた生地を完全に揚げる第 2 揚げ工程と、を経て製造される菓子
であって、
前記成型型が帯状金属板をその面を縦にして平面視で花形になるよう折曲げて構成され
るとともに、前記第 2 揚げ工程の後に揚げ上がった菓子を湾曲させる形成工程を経ること
によって花形に形成されることを特徴とする菓子。

10

【請求項 2】

前記生地に野菜若しくは果物の粉末又はペーストを着色剤として混入させたことを特徴とする請求項 1 に記載の菓子。

【請求項 3】

前記形成工程の後に割れ止め剤をコーティングしたことを特徴とする請求項 1 又は 2 に記載の菓子。

20

【請求項 4】

前記割れ止め材がチョコレートであることを特徴とする請求項 3 に記載の菓子。

【請求項 5】

前記割れ止め材がアイシングクリームであることを特徴とする請求項 3 に記載の菓子。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、成型型に生地を付着させた後に油で揚げ、さらにその後に湾曲させることで花形に形成される菓子に関する。

【背景技術】

30

【0002】

従来、成型型を熱した油に浸して熱くした後、この成型型を生地に浸して生地を成型型に付着させ、生地の付着した成型型を揚げ油の中に入れ、生地がきつね色に揚げたら、成型型を揚げ油の中で上下させて生地を離型させることによって、成型型に応じた形状に製造される菓子が開示されている（特許文献 1）。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】特開 2000-102348 号公報

【発明の概要】

40

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

しかし、特許文献 1 に開示されている技術では、成型型が肉厚の部材で構成されており、離型された生地が断面略コ字状又は V 字状のものを組み合わせたものとなるため曲げづらく、製造される菓子が成型型の形状に倣ったものしかできないという課題があった。

【0005】

本発明は上記の点に鑑みなされたもので、成型型を帯状金属板とすることで、成型型から分離された生地が帯状のものを組み合わせたものとなり、揚げたあとに湾曲させ形成させることで、美感に優れた菓子とすることを目的とする。

【課題を解決するための手段】

50

【0006】

本発明の菓子は、
成型型を熱した油に浸して予熱する予熱工程と、
前記予熱工程で熱せられた前記成型型を穀粉と水とを主原料とする生地に浸して前記生地を前記成型型に付着させる付着工程と、
前記成型型を前記生地から引き上げて成型型に付着した生地とともに揚げ油の中に入れる第1揚げ工程と、
前記第1揚げ工程で前記付着した生地が所定の程度揚げた時点で前記成型型を上下させ、前記付着した生地を前記成型型から分離させる分離工程と、
前記分離工程で分離させた生地を完全に揚げる第2揚げ工程と、を経て製造される菓子
であって、
前記成型型が帯状金属板をその面を縦にして平面視で花形になるよう折曲げて構成され
るとともに、前記第2揚げ工程の後に揚げ上がった菓子を湾曲させる形成工程を経ること
によって花形に形成されることを特徴とする。

10

【0007】

本発明の菓子によれば、成型型が帯状金属板をその面を縦にして平面視で花形になるよう折曲げて構成されているため、分離工程で分離された生地が帯状のものを組み合わせたものとなり、第2揚げ工程の後になされる形成工程による湾曲加工が可能となる。また、形成工程による湾曲加工により、帯状部分が放射状に開かれることで帯状部分が花卉の様に花形に形成され、美感に優れた菓子とすることができる。

20

【0008】

本発明の菓子の好ましい例は、
前記生地に野菜若しくは果物の粉末又はペーストを着色剤として混入させたことを特徴とする。

【0009】

本発明の菓子の好ましい例によれば、着色剤を生地に混入させているため、菓子を様々な色とすることができ美感により優れた菓子とすることができる。また、着色剤として野菜若しくは果物の粉末又はペーストを用いているため、野菜又は果物の味を楽しむことができるとともに、栄養に優れた菓子とすることができる。

30

【0010】

本発明の菓子の好ましい例は、
前記形成工程の後に割れ止め剤をコーティングしたことを特徴とする。

【0011】

本発明の菓子の好ましい例によれば、形成工程の後に割れ止め剤をコーティングしているため、菓子上に衝撃が加わっても割れにくくなる。

【0012】

本発明の菓子の好ましい例は、
前記割れ止め材がチョコレートであることを特徴とする。

【0013】

本発明の菓子の好ましい例によれば、割れ止め材がチョコレートであるため、穀粉とチョコレートとの調和のとれた味とすることができる。また、チョコレートを様々な色及び模様とすることが可能となり、より美感に優れた菓子とすることができる。

40

【0014】

本発明の菓子の好ましい例は、
前記割れ止め材がアイシングクリームであることを特徴とする。

【0015】

本発明の菓子の好ましい例によれば、割れ止め材がアイシングクリームであるため、輸送時に高温となっても溶けることがなく、品質に影響が及びにくくなる。

【発明の効果】

【0016】

50

以上説明したように、本発明の菓子によれば、成型型を帯状金属板とすることで、成型型から分離された生地が帯状のものを組み合わせたものとなり、揚げたあとに容易に湾曲させることができ、美感に優れたものとするができる。

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図1】本発明の一実施形態に係る菓子を製造するための成型型を示す図である。

【図2】図1のA-A線断面図である。

【図3】予熱工程を説明する図である。

【図4】付着工程を説明する図である。

【図5】第1揚げ工程を説明する図である。

【図6】分離工程と第2揚げ工程を説明する図である。

【図7】形成工程を説明する図である。

【図8】本発明の一実施形態に係る菓子を示す図である。

【図9】チョコレートをコーティングした菓子を示す図である。

【発明を実施するための形態】

【0018】

以下、本発明の菓子の実施の形態について、添付図面を参照して詳細に説明する。

【0019】

先ず、本実施形態の菓子を製造するための成型型について説明する。図1は本発明の一実施形態に係る菓子を製造するための成型型10を示す図、図2は図1のA-A線断面図である。

【0020】

図1、図2に示すように、成型型10は、帯状金属板をその面を縦にして平面視で花形になるよう折曲げて構成されたもので、中心部11と、第1円筒部12と、第1花卉部13と、第2円筒部14と、第2花卉部15とを備える。中心部11は、成型型10の中心に設けられた、十字状に組まれた帯状金属板からなる。第1円筒部12は、中心部11の外周に中心部11の周囲を巻くように設けられた、円筒形をなす帯状金属板からなる。第1花卉部13は、第1円筒部12の周囲に設けられた複数の花卉、ここでは5枚の花卉が放射状に開くように折曲げられた帯状金属板からなる。第2円筒部14は、第1花卉部13の外周に第1花卉部13の周囲を巻くように設けられた、円筒形をなす帯状金属板からなる。第2花卉部15は、第2円筒部14の周囲に設けられた複数の花卉、ここでは10枚の花卉が放射状に開くように折曲げられた帯状金属板からなる。

【0021】

そして、これらの中心部11、第1円筒部12、第1花卉部13、第2円筒部14、第2花卉部15は、ろう付け、溶接等の公知の方法で互いに接合される。また、成型型10を構成する帯状金属板に囲まれた部分は、空間18となっており上下に貫通している。なお、中心部、円筒部及び花卉部の態様は上記の例に限られず、花形をなしていれば様々な態様とすることができる。また、成型型10はその中心部11が縦棒16の下端に連結されるとともに、縦棒16の上端には取っ手17が連結され、製造者が取っ手17を持って成型型10を操作することができる構成となっている。

【0022】

次に、図3～図9を参照して、本実施形態の菓子を製造する方法を説明する。図3は予熱工程を説明する図、図4は付着工程を説明する図、図5は第1揚げ工程を説明する図、図6は分離工程と第2揚げ工程を説明する図、図7は形成工程を説明する図である。また、図8は本発明の一実施形態に係る菓子1を示す図、図9はチョコレート33をコーティングした菓子2を示す図である。

【0023】

先ず、図3に示すように、予熱工程として、成型型10をフライヤー20等の中に入れ、熱せられた油30に浸す。これにより、成型型10が熱せられる。また、成型型10の周囲に油膜が形成されることで、後述する分離工程でなされる成型型10と成型型10に

付着した生地 3 2 との分離が行ないやすくなる。

【0024】

次に、図 4 に示すように、付着工程として、上記予熱工程で熱せられた成型型 1 0 を、ボウル 2 1 等に入れられた生地 3 1 に、成型型 1 0 の上端が露出するように浸して、生地 3 1 を成型型 1 0 に付着させる。このとき、予熱工程で成型型 1 0 が熱せられているとともに、成型型 1 0 に油膜が形成されているため、成型型 1 0 に接触した生地 3 1 が適量かつ適度な強度で成型型 1 0 に付着することとなる。なお、生地 3 1 は穀粉と水とを主原料とされ、その穀粉としては、小麦粉、片栗粉、米粉、トウモロコシ粉等が採用できる。また、水以外にも牛乳、卵等の材料を使用することができ、砂糖、塩等の調味料も適宜使用される。

10

【0025】

また、菓子 1 の出来上がりの色を鮮やかにするとともに、味付けと栄養の改善のため、着色剤として生地 3 1 に野菜若しくは果物の粉末又はペーストを混入させることができる。これらの着色材としては、例えば、かぼちゃ、トマト、紫いも、ほうれん草、黒ごま、苺、柑橘類、柿等の粉末又はペーストが採用できる。また、粒状の胡麻などをそのまま混入させてもよい。

【0026】

次に、図 5 に示すように、第 1 揚げ工程として、成型型 1 0 を生地 3 1 から引き上げて、成型型 1 0 に付着した生地 3 2 とともに揚げ油 3 0 の中に入れて揚げる。このとき、成型型 1 0 に付着した生地 3 2 及び成型型 1 0 がフライヤー 2 0 の側面又は底面に接触しないよう、成型型 1 0 を揚げ油 3 0 の中で保持させることが好ましい。

20

【0027】

次に、図 6 に示すように、分離工程として、付着した生地 3 2 が所定の程度揚がった時点で、揚げ油 3 0 の中で成型型 1 0 を上下させ、成型型 1 0 に付着した生地 3 2 を成型型 1 0 から分離させる。この分離させるタイミングとしては、上記第 1 揚げ工程で付着した生地 3 2 が分離できる程度まで揚がると、成型型 1 0 と成型型 1 0 に付着した生地 3 2 との間に隙間が生じる。この隙間が生じた時点で成型型 1 0 を揚げ油 3 0 の中で上下させるのである。すると、付着した生地 3 2 が成型型 1 0 から分離する。そして、同じく図 6 に示すように、第 2 揚げ工程として、上記分離工程で分離された生地 3 2 を完全に揚げる。

【0028】

次に、図 7 に示すように、形成工程として、上記第 2 揚げ工程の後に揚げ上がった菓子 1 を、まだ熱いうちに円筒の上端が凸状に構成された治具 2 2 等に押し当てて湾曲させ、縦に帯状となった部分を開かせて花形に形成させる。この形成工程を経て、図 8 に示すような菓子 1 が完成する。

30

【0029】

また、上記の工程を経て製造された菓子 1 は、衝撃等に弱く割れやすい性質を有している。そこで、上記形成工程の後に食材からなる割れ止め剤を菓子の表面にコーティングすることができる。このコーティングとしては、チョコレートやアイシングクリーム等を採用することができる。例として、図 9 にチョコレート 3 3 をコーティングした菓子 2 を示す。これは、先ずベースにホワイトチョコレート 3 3 a を花形に形成された菓子 1 の表面全体にコーティングし、さらにその上から茶色のチョコレート 3 3 b をただらに振りかけて模様を施したものである。なお、チョコレート 3 3 やアイシングクリームは上記の例に限られず、様々な色が採用でき、塗り分けや重ね塗りをすることで様々な模様を施すこともできる。

40

【0030】

以上説明したように、本実施形態の菓子によれば、成型型が帯状金属板をその面が縦となるように折曲げて構成されているため、成型型から分離された生地が帯状のものを組み合わせたものとなり、揚げたあとに容易に湾曲させることが可能となり、あたかも花が咲いたような形状の菓子とすることができ、美感に優れたものとすることができる。

【0031】

50

また、生地に野菜若しくは果物の粉末又はペーストを着色剤として混入させることで、華やかな色とすることができるとともに、風味と栄養に優れた菓子とすることができる。

【0032】

また、割れ止め剤としてチョコレートやアイシングクリーム等をコーティングさせることで菓子が割れにくくなり、梱包や輸送にかかるコストを低減させることができる。また、チョコレートやアイシングクリームを加味した味を楽しむことができる。また、チョコレートやアイシングクリームを様々な色や模様とすることで、より美感に優れた菓子とすることができる。また、割れ止め剤をアイシングクリームとすることで、夏季等の温度上昇にも耐えうるコーティングとすることができる。

【0033】

なお、上述の菓子は本発明の例示であり、発明の趣旨を逸脱しない範囲においてその構成を適宜変更することができる。

【符号の説明】

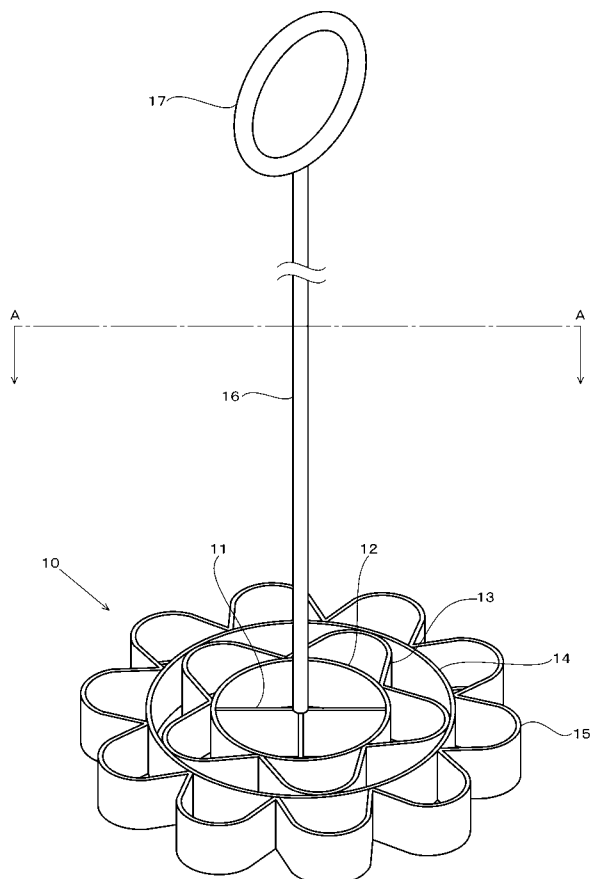
【0034】

1, 2・・・菓子、
10・・・成形型、11・・・中心部、12・・・第1円筒部、13・・・第1花卉部、14・・・第2円筒部、15・・・第2花卉部、16・・・縦棒、17・・・取っ手、18・・・空間、
20・・・フライヤー、21・・・ボウル、22・・・治具、
30・・・油、31・・・生地、32・・・生地（成形型に付着した生地）、33・・・チョコレート

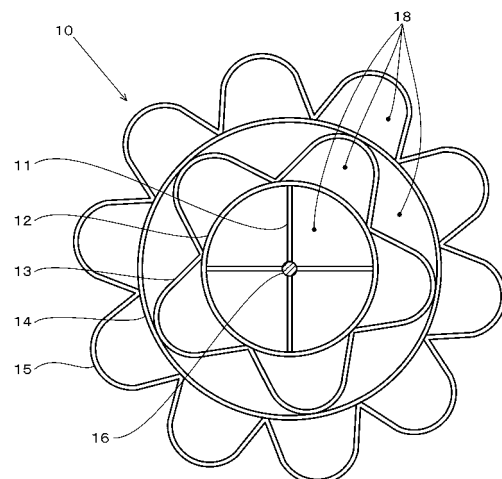
10

20

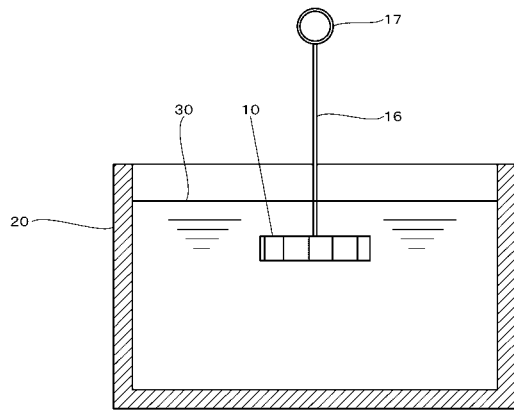
【図1】



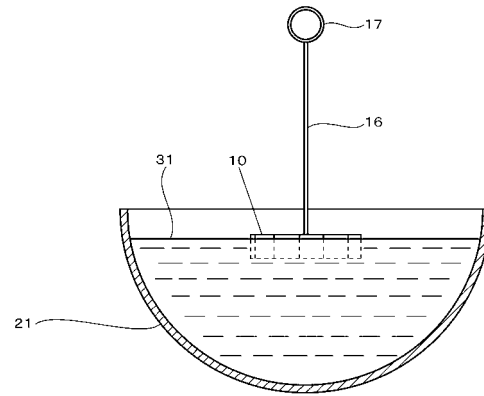
【図2】



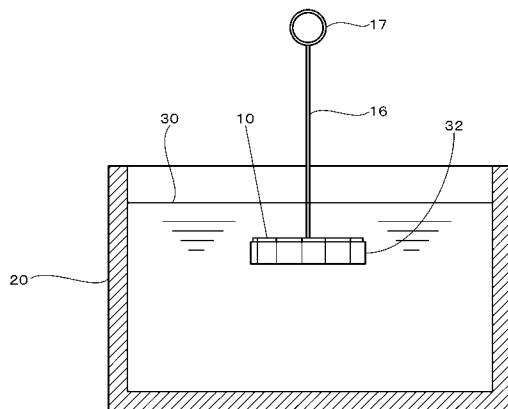
【図 3】



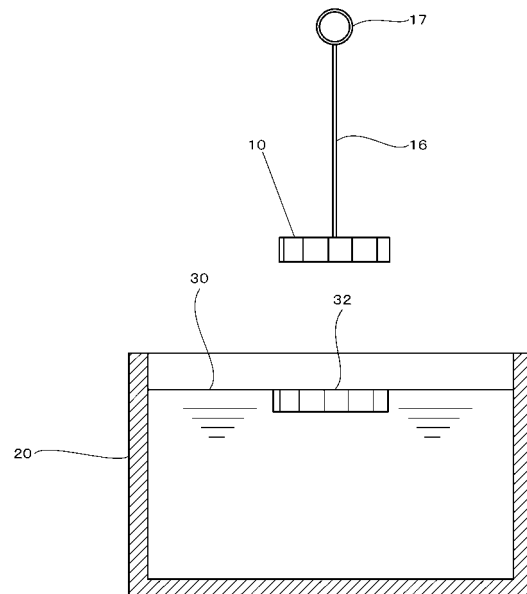
【図 4】



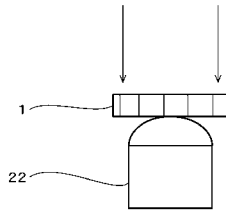
【図 5】



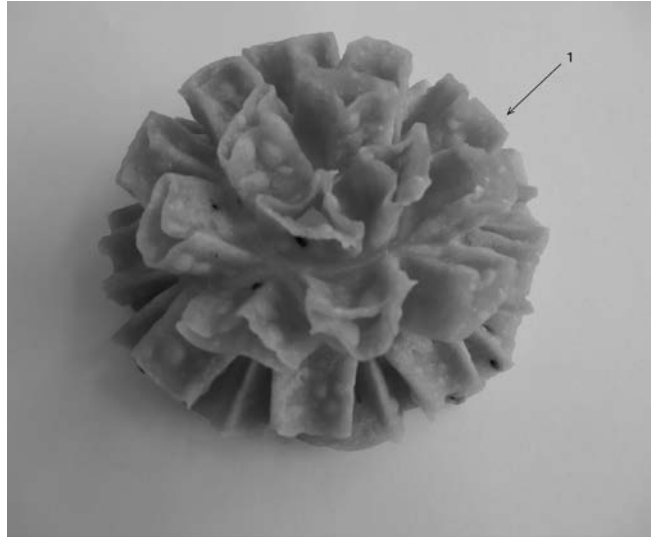
【図 6】



【図 7】



【図 8】



【図 9】

