

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第4504806号  
(P4504806)

(45) 発行日 平成22年7月14日 (2010. 7. 14)

(24) 登録日 平成22年4月30日 (2010. 4. 30)

(51) Int. Cl.		F I			
<b>A 2 3 L</b>	<b>1/10</b>	<b>(2006. 01)</b>	A 2 3 L	1/10	B
<b>A 2 3 L</b>	<b>3/36</b>	<b>(2006. 01)</b>	A 2 3 L	3/36	A

請求項の数 5 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願2004-510550 (P2004-510550)	(73) 特許権者	504438967
(86) (22) 出願日	平成15年6月5日 (2003. 6. 5)		バリッラ ジー. イー. アール. フラテッ
(65) 公表番号	特表2005-528123 (P2005-528123A)		リ エス. ピー. エー.
(43) 公表日	平成17年9月22日 (2005. 9. 22)		イタリア アイ-4 3 1 0 0 パルマ, 3
(86) 国際出願番号	PCT/EP2003/005904		/エイ, ヴィアーレリッカード ピエト
(87) 国際公開番号	W02003/103414		ロ バリッラ
(87) 国際公開日	平成15年12月18日 (2003. 12. 18)	(74) 代理人	100094145
審査請求日	平成18年6月1日 (2006. 6. 1)		弁理士 小野 由己男
(31) 優先権主張番号	PCT/IT02/00373	(74) 代理人	100121120
(32) 優先日	平成14年6月6日 (2002. 6. 6)		弁理士 渡辺 尚
(33) 優先権主張国	イタリア (IT)	(72) 発明者	カセッリ, オレステ
			イタリア アイ-4 2 0 2 1 ビッピアー
			ノ, 2 1, ヴィア アリオスト

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 米を原料とする冷凍インスタント料理の製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

a) 油成分に米を加えて炒め、その後に該米に液体及び粒状成分を加えて、全ての前記成分を所定の調理程度まで調理するという伝統的なレシピに従ったリゾットを作り;

b) このようにリゾットを 4 ~ 0 の温度で直接急速冷却し;

c) 該リゾットを計量装置に供給して、所定の重量または容量を有する球状ポーションを形成し;

d) 該ポーションを超高速冷凍し;

e) 該冷凍されたポーションを所定数、バッグまたはボックス中に包装する工程をこの順序で含む冷凍された伝統的リゾットを製造する方法。

【請求項 2】

該液体成分が、肉 - または魚 - または野菜 - だし汁、トマトソースおよびミルクよりなる群から選択され、該粒状成分が、野菜、軟体動物、甲殻動物、魚、肉およびキノコよりなる群から選択される請求項 1 に記載の方法。

【請求項 3】

超高速冷凍によって、各ポーションを 3 ~ 5 分間で冷凍する請求項 1 又は 2 に記載の方法。

【請求項 4】

超高速冷凍によって、各ポーションを - 2 0 で冷凍する請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 つに記載の方法。

10

20

## 【請求項5】

複数の球状のポーションの形態を有し、各球状ポーションが、それぞれ、油成分に米を加えて炒め、その後該米に液体及び粒状成分を加えて、全ての前記成分を所望の調理程度まで調理するという伝統的なレシピに従って調理されたリゾットを構成する比率で、リゾットの全成分を含む、冷凍された伝統的リゾット。

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本発明は、広く、冷凍食品工業に関する。

具体的には、本発明は、リゾット、パエリア等のような、加熱した後に食べごろとなる米を原料とする冷凍食品に関する。

10

## 【背景技術】

## 【0002】

現在の生活様式は、食事を準備するのに利用できる時間をほとんど与えないため、いわゆるインスタント料理が消費者の間で絶えず増大する成功に合致してきた。

最も成功したインスタント料理は、多少の技巧を凝らしたソースを含む種々のパスタおよびリゾットのようないわゆる「プリミ・ピアッティ」（第一皿）である。

## 【0003】

現在、インスタント料理を製造するのに用いられる技術は、料理の基本的な成分を別々に調理し、それを冷凍し、最後に、冷凍された成分を適当な比率で混合する工程を含む。

20

## 【0004】

例えば、シーフードを含むパスタの料理を作ることを望むならば、操作工程は以下の通りとなる。

まず、パスタを水中で調理し、続いて水を切り、水で洗い、冷凍し、

ソースを調理、それを冷凍ペレットに変換し、

シーフードを調理し、冷凍し、

3つの成分を、それらの間で適当な比率に混合し、最後に、得られた混合物を包装する

## 【0005】

前記したのと同じのプロセスが、シーフードを含むリゾットを作ることが望まれる場合に行われる。この場合においても、別個に、米を水中で調理し、洗い、冷凍する。

30

## 【0006】

現在の技術で達成される結果は、パスタを原料とする料理に関する限りは満足すべきものとされ得るが、それは米を原料とする料理には適用されない。

## 【0007】

パスタの場合には、使用されるプロセスは、パスタ料理を作る伝統的な方法で行われるように、パスタおよびソースを別々に調理することを含む。そのような場合、最終料理の官能のおよび稠度特性は、伝統的な方法で作られた、対応する料理のそれとは余り異ならない。

## 【0008】

40

対照的に、リゾットの場合には、それが作られる方法は伝統的な方法とはかなり異なる。後者によると、米は、水中で単独では調理されず、ソース、だし汁およびシーフード、キノコ、アスパラガス等のような任意の粒状の食材と共に調理される。

## 【0009】

伝統的方法で作られたリゾットの官能のおよび構造的特徴は、単純に煮、次いで、ソースで調理された米のそれとはかなり異なる。

そのような差は、調理の2つの異なる方法で吸収される水の異なる量、および調理に際して米から放出される澱粉が、伝統的レシピに従ってリゾットが作られる場合に失われないという事実の双方によるものである。これは、柔らかい稠度を有するリゾットを提供し、その味を改良する。

50

## 【0010】

事実、市場で現在入手できるリゾット料理はその名称の価値さえない。というのは、それを解凍し、加熱した後に得られる料理は、ソースおよび他の任意の成分で調味された煮米にむしろ匹敵するからである。

## 【0011】

現在市販される米に基づくインスタント料理のもう1つの欠点は、その困難な分配にある。

前記インスタント料理は、事実、ほとんどが、(水中で煮、すすがれた米を流動床で冷凍することによって得られた)ゆるい米粒、ソースペレット、および種々の粒状成分(キノコ、ムール貝、野菜等)よりなる混合物の約500g(2~3人前の等しい重量)を含む有するバッグまたはボックスとして販売されている。

10

## 【0012】

パッケージの全てを用いる場合、種々の成分の中で適切な重量比の最終料理を得ることができるが、もし、例えば、1人前を調理するのが望まれる場合、正しい比率で3成分を含むような混合物の一部を取り出せる可能性はきわめて低い。最終の料理は、余りにも多くまたはあまりにも少なく調味されたものになる。

本発明の課題は、伝統的なリゾットのそれにできる限り近い官能のおよび構造的特徴を有し、かつその容易な分配を可能とし、したがって、前記先行技術の不都合を解消する、米または粒穀物を原料とするインスタント料理を提供することである。

## 【発明の開示】

20

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0013】

前記課題は、本発明による、

- a) 伝統的なレシピによるリゾットを作るための必要な液体および粒状成分を米に添加し、全ての前記成分を所望の調理程度まで調理し；
- b) 調理されたリゾットを急速冷却し；
- c) 該リゾットを、所定重量または容量の球状ポーションを形成する計量装置に供給し；
- d) 該ポーションを超高速冷凍し；
- e) 所定数の該冷凍ポーションを適当なバッグまたはボックスに包装する工程を含む、冷凍された伝統的リゾット、または米を原料とするインスタント料理を製造する方法によって解決された。

30

## 【0014】

前記方法で用いるべき適当な液体成分は、例えば、以下の成分：肉 - または魚 - または野菜 - だし汁、トマトソースおよびミルクである。

例示的な粒状成分は以下の成分：野菜(アスパラガス、ハウレンソウ、アーティチョーク、カボチャ、ズッキーニ等)、軟体動物、甲殻動物、魚、肉、キノコ等である。

## 【0015】

急速冷却工程において、リゾットは100 を超える温度から4 ~ 0 の範囲の温度とされる。

リゾットを分配するための計量装置は、例えば、スクリュウ計量デバイスよりなることができる。

40

## 【0016】

本発明の方法は、例えば、リゾットと同じ方法で調理するのに同様に適した大麦、小麦およびスペルト小麦のような米以外の穀粒を原料とするインスタント料理を調理するためにも行うことができる。

## 【0017】

本発明の方法に従って得られた冷凍リゾット、または米を原料とするインスタント料理は、所定の容量または重量の複数のドロップ形態のポーションで得られ、これらのポーションの各々1つは、適当な比率でリゾット、または米を原料とするインスタント料理の全ての成分を含む。

50

## 【0018】

結果として、冷凍リゾットが一般的に2～3人前を含むバッグに包装された場合でも、単に、冷凍されたドロップ様のポーションの全量の1/3～1/2を用いることによって、常に、正しい比率で米、ソースおよび残りの成分を有するリゾットの1人前を作ることが可能となる。

本発明の方法は非限定的実施例を参照してさらに記載されるが、これは、以後説明目的に掲げられる。

## 【実施例】

## 【0019】

アーティチョークを含むリゾット：

米 1500 g  
 アーティチョーク 1000 g  
 クリーム 400 g  
 白ワイン 300 g  
 チーズ 300 g  
 エキストラバージンオイル 200 g  
 ヒマワリ油 200 g  
 タマネギ 200 g  
 ニンジン 200 g  
 塩 155 g  
 野菜だし汁 100 g  
 黒コショウ 20 g  
 ホウレンソウ 20 g  
 水 4000 g

10

20

## 【0020】

タマネギおよびニンジンを刻み、オリーブ油およびヒマワリ油中で約5分間かるく炒めた。その後、米を前記成分に加え、約1分間焼き、次いで、白ワインを加え、蒸発させた。

## 【0021】

この時点で、水および野菜だし汁を加え、続いて、予めスライスしておいたアーティチョークを加え、続いて、チーズを除く全ての残りの成分を加えた。

前記混合物を沸騰温度とし、その温度で約18分間調理した。

その後、連続装置によって混合物を約4 まで冷却し、おろしたチーズをそれに加えた。

30

## 【0022】

例えば、ローブ・ポンプのようなピースを破損しないような手段によって、得られたリゾットを、約30～40mmの直径、6～8mmの厚み、および10gの重量のドロップ形態のポーションを形成するための計量デバイスのノズルに送り込んだ。

その後、直ちにドロップ形態のポーションを3～5分で-20 に冷凍し、例えば、バッグまたはトレイあるいはカートンボックスのような適当な食品容器中に包装した。

40

---

フロントページの続き

(72)発明者 ヴェロネシ, セルジオ  
イタリア アイ - 43030 パシリカノヴァ, 24, ヴィア ペッザーニ

審査官 吉田 知美

(56)参考文献 特開平07 - 265029 (JP, A)  
特開平10 - 150936 (JP, A)  
特開2001 - 000121 (JP, A)  
実開昭63 - 004696 (JP, U)  
特開平11 - 262363 (JP, A)  
特開昭64 - 043162 (JP, A)  
米国特許第04764390 (US, A)  
特開平02 - 023841 (JP, A)  
米国特許第05987898 (US, A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23L 1/10

A23L 3/36