

(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2016-5442

(P2016-5442A)

(43) 公開日 平成28年1月14日(2016.1.14)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 L 27/60 (2016.01)	A 2 3 L 1/24 A	4 B 0 3 6
A 2 3 L 23/00 (2016.01)	A 2 3 L 1/39	4 B 0 4 7
A 2 3 L 27/10 (2016.01)	A 2 3 L 1/221 C	

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2014-127234 (P2014-127234)	(71) 出願人	000001421
(22) 出願日	平成26年6月20日 (2014. 6. 20)		キュービー株式会社
			東京都渋谷区渋谷 1 丁目 4 番 1 3 号
		(72) 発明者	都築 亜純
			東京都調布市仙川町二丁目 5 番地 7 キュー
			ビー株式会社研究開発本部内
		(72) 発明者	吉岡 早帆
			東京都調布市仙川町二丁目 5 番地 7 キュー
			ビー株式会社研究開発本部内
		(72) 発明者	吉田 佳弘
			東京都調布市仙川町二丁目 5 番地 7 キュー
			ビー株式会社研究開発本部内
		F ターム (参考)	4B036 LC01 LE02 LF03 LF06 LH04
			LH11 LH29 LK02 LP01 LP05
			4B047 LB09 LF08 LG03 LG26 LG39
			LP05 LP08

(54) 【発明の名称】 サラダ用調味料

(57) 【要約】

【課題】 本発明は、フレッシュな食味を保持した具材を多く含有する、具材感に富んだサラダ用調味料に関する。

【解決手段】 pH が 4 . 6 超以上 6 以下の液状部と、具材からなるサラダ用調味料であって、

6 メッシュオンの具材がサラダ用調味料の 2 0 % 以上 6 5 % 以下、

液状部のナトリウム含有量が 0 . 5 % 以上 1 . 5 % 以下、

液状部の粘度が 2 . 5 P a ・ s 以上 3 0 P a ・ s 以下であり、

調味料全体が 6 0 以上 8 0 未満で加熱処理されてなる、

サラダ用調味料。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

pH が 4 . 6 超以上 6 以下の液状部と、具材からなるサラダ用調味料であって、
6 メッシュオンの具材がサラダ用調味料の 20 % 以上 65 % 以下、
液状部のナトリウム含有量が 0 . 5 % 以上 1 . 5 % 以下、
液状部の粘度が 2 . 5 Pa · s 以上 30 Pa · s 以下であり、
調味料全体が 60 以上 80 未満で加熱処理されてなる、
サラダ用調味料。

【請求項 2】

請求項 1 に記載のサラダ用調味料において、
液状部が、増粘多糖類を 0 . 2 % 以上 2 % 以下含有する、
サラダ用調味料。

10

【請求項 3】

pH が 4 . 6 超以上 6 以下の液状部と、具材からなるサラダ用調味料の製造方法であって、
6 メッシュオンの具材がサラダ用調味料の 20 % 以上 65 % 以下、
液状部のナトリウム含有量が 0 . 5 % 以上 1 . 5 % 以下、
液状部の粘度が 2 . 5 Pa · s 以上 30 Pa · s 以下であり、
60 以上 80 未満で加熱する工程を含む、
サラダ用調味料の製造方法。

20

【請求項 4】

請求項 1 又は 2 に記載のサラダ用調味料、又は請求項 3 に記載のサラダ用調味料の製造方法で得られたサラダ用調味料の使用方法であって、
サラダ 1 部に対して、サラダ用調味料を 0 . 5 部以上 3 部以下使用する、
サラダ用調味料の使用方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、フレッシュな食味を保持した具材を多く含有する、具材感に富んだサラダ用調味料に関する。

30

【背景技術】**【0002】**

近年の健康志向からサラダの消費量が伸びており、様々な種類のサラダメニューが提案されている。また、消費者の利便性を高めたカット野菜なども多く市販されるようになっている。

サラダを喫食する際にはドレッシングが広く用いられており、例えば特許文献 1 にあるように、具材を含有するドレッシングも多くある。

【0003】

ドレッシングはその製造工程において過度の加熱処理がなされないため、具材を含有した際に具材のフレッシュな食感が保持される。

40

しかしながら、ドレッシングはサラダへの付着性が低くサラダから流れ落ちてしまうため、ドレッシングに含有される具材をサラダとともに喫食し難い。

また、ドレッシングの具材として含有されるのはダイスカットやすりおろし状の食材が多く、具材の含有量も少ないため、サラダに用いて喫食するとドレッシングの具材感があまり感じられない。

さらに、ドレッシングに含有される具材はいわゆる「酢漬け」の状態となっており、具材本来のフレッシュな食味は保持され難い。

【先行技術文献】**【特許文献】**

50

【 0 0 0 4 】

【特許文献 1】特開 2 0 1 3 - 3 9 0 9 7 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 5 】

本発明の目的は、フレッシュな食味を保持した具材を多く含有する、具材感に富んだサラダ用調味料を提供するものである。

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 6 】

本発明者等は、フレッシュな食味を保持した具材を多く含有する、具材感に富んだサラダ用調味料を開発すべく鋭意検討を重ねた。 10

その結果、

一定以上の大きさの具材を特定量含有し、

液状部の pH、液状部のナトリウム含有量、及び液状部の粘度を特定の範囲に調整することにより、

意外にも、具材がフレッシュな食味を保持しながらも味が浸透していることを見出し、本発明を完成するに至った。

【 0 0 0 7 】

すなわち、本発明は、

(1) pH が 4 . 6 超以上 6 以下の液状部と、具材からなるサラダ用調味料であって、 20

6 メッシュオンの具材がサラダ用調味料の 2 0 % 以上 6 5 % 以下、

液状部のナトリウム含有量が 0 . 5 % 以上 1 . 5 % 以下、

液状部の粘度が 2 . 5 P a ・ s 以上 3 0 P a ・ s 以下であり、

調味料全体が 6 0 以上 8 0 未満で加熱処理されてなる、

サラダ用調味料、

(2) (1) のサラダ用調味料において、

液状部が、増粘多糖類を 0 . 2 % 以上 2 % 以下含有する、

サラダ用調味料、

(3) pH が 4 . 6 超以上 6 以下の液状部と、具材からなるサラダ用調味料の製造方法であって、 30

6 メッシュオンの具材がサラダ用調味料の 2 0 % 以上 6 5 % 以下、

液状部のナトリウム含有量が 0 . 5 % 以上 1 . 5 % 以下、

液状部の粘度が 2 . 5 P a ・ s 以上 3 0 P a ・ s 以下であり、

6 0 以上 8 0 未満で加熱する工程を含む、

サラダ用調味料の製造方法、

(4) (1) 又は (2) のサラダ用調味料、又は (3) のサラダ用調味料の製造方法で得られたサラダ用調味料の使用方法であって、

サラダ 1 部に対して、サラダ用調味料を 0 . 5 部以上 3 部以下使用する、

サラダ用調味料の使用方法、

である。 40

【発明の効果】

【 0 0 0 8 】

本発明によれば、フレッシュな食味を保持した具材を多く含有する、具材感に富んだサラダ用調味料を提供することができる。

よって、サラダ用の新しい調味料を提案するとともに、サラダのさらなる需要の拡大が期待できる。

【発明を実施するための形態】

【 0 0 0 9 】

以下本発明を詳細に説明する。

なお、本発明において「 % 」は「質量 % 」を、「部」は「質量部」を意味する。 50

【 0 0 1 0 】

< 本発明の特徴 >

本発明は、特定の範囲の pH に調整された液状部と一定の大きさの具材からなるサラダ用調味料であって、

一定の大きさの具材を特定量含有し、

液状部のナトリウム含有量及び液状部の粘度を特定の範囲に調整することにより、

具材がフレッシュな食味でありながらも味が浸透していることに特徴を有する。

【 0 0 1 1 】

< サラダ用調味料 >

本発明のサラダ用調味料とは、具材と液状部からなり、様々なサラダの食材とともに喫食 10
するものである。

このようなサラダ用調味料としては、ドレッシング、ソース、たれ等が挙げられる。

【 0 0 1 2 】

< サラダ用調味料の使用手法 >

本発明のサラダ用調味料においては、サラダとほぼ同量、具体的には、サラダ 1 部に対し
て 0 . 5 部以上 3 部以下を使用するものであり、手軽に豪華なイメージのサラダを得るこ
とができる。

【 0 0 1 3 】

< サラダ用調味料の pH >

本発明のサラダ用調味料の pH は、pH 4 . 6 以下の酸性調味料と異なり、pH が 4 . 6 20
超 6 以下であり、4 . 8 以上 6 以下とするとよい。

pH を 4 . 6 超 6 以下とすることにより、具材が「酢漬け」状態とならず、具材本来のフ
レッシュな食味を保持することができる。

【 0 0 1 4 】

< サラダ >

本発明においてサラダとは、ドレッシング、ソース等とともに喫食する料理であり、野菜
、果物、肉類、魚介類、卵、麺類等の様々な食材からなるものである。

サラダに用いる食材は、生のままでも、茹でる、蒸す等の加熱処理を行ってもよく、食べ
やすい大きさに成型加工してあってもよい。

【 0 0 1 5 】

< 具材 >

本発明の具材は、サラダ用調味料から流動性を有する液状部を除いた残りの部分に相当す
るものをいう。

具材に使用される食材としては、例えば、

ジャガイモ、カボチャ、長芋、サツマイモ、ニンジン、キュウリ、トマト、ナス、ズッキ
ーニ、ピーマン、パプリカ、タマネギ、ゴボウ、セロリ、クワイ、レンコン、ブロッコリ
ー、キャベツ、レタス、モヤシ、トウモロコシ等の野菜類、

オリーブ、アボカド、パイナップル、リンゴ、キウイフルーツ、メロン、桃、柿、無花果
、梨、ブドウ、レモン、ミカン、オレンジ、グレープフルーツ等の柑橘類等の果実類、

大豆、小豆、レンズ豆、ヒヨコ豆、エンドウ豆、ソラ豆、ササゲ、グリーンピース等の豆類 40
、

牛肉、豚肉、鶏肉等の肉類、

エビ、カニ、イカ、タコ、サケ、マグロ、タラコ、イクラ、ホタテ、ムール貝、ハマグリ
、アサリ等の魚介類、

マイタケ、ヒラタケ、シイタケ、シメジ、エリンギ、マッシュルーム、山クラゲ等のキノ
コ類、

ヒジキ、ワカメ、茎ワカメ、キクラゲ、アオサ、ツノマタ、海苔、昆布等の海藻類、

ゼンマイ、ワラビ、タケノコ、タラノメ、フキノトウ、山葵等の山菜類、

マカロニ、スパゲッティ、チーズ、ツナ、春雨、蒟蒻、等の加工品等が挙げられる。

これら具材に使用する食材は、食材そのものを用いてもよく、適宜カット処理や加熱処理 50

等の加工を行って用いてもよい。

【0016】

< 具材の大きさ >

具材の大きさは、具材感のある本発明のサラダ用調味料を提供する観点から6メッシュオンであり、4メッシュオンであるのがよい。

具材の大きさが前記範囲より小さいと、具材感に乏しい調味料となる。

具材の大きさの上限は特に限定されないが、サラダへの付着性や喫食のしやすさの観点から7cm以下であるとか、6cm以下であるとかよい。

【0017】

< 具材の含有量 >

具材の含有量は、6メッシュオンの具材がサラダ用調味料の20%以上65%以下であり、25%以上60%以下がよい。

具材の含有量が前記範囲より少ないと、後述の加熱処理により具材に味は浸透しているものの、具材感に乏しい調味料となる。

具材の含有量が前記範囲より多いと、液状部の割合が少なくなるため具材に味が十分浸透せず、サラダへの付着が不十分なものとなるため、サラダとともに喫食し難い。

なお、サラダ用調味料の具材の量は、後述する試験例1の方法にしたがって求める。

【0018】

< 液状部 >

サラダ用調味料の液状部とは、6メッシュオンの具材を除いた流動性を有する部分をいう。

【0019】

< 液状部のナトリウム >

本発明における液状部のナトリウムは、ナトリウムとして使用される、例えば、ナトリウム塩由来でもよく、ナトリウムを含有する食品素材由来でもよい。

ナトリウム塩としては、例えば、食塩、グルタミン酸ナトリウム等、ナトリウムを含有する食品素材としては、醤油、味噌等が挙げられる。

【0020】

< 液状部のナトリウム含有量 >

サラダ用調味料の液状部のナトリウム含有量は、0.5%以上1.5%以下であり、0.7%以上1.5%以下がよい。

ナトリウム含有量が前記範囲より少ないと、具材への味の浸透が不十分であり、サラダとともに喫食した際にも具材の味が薄く、逆に具材のフレッシュ感が感じられない。

ナトリウム含有量が前記範囲より多いと、具材に味は浸透するが、味が濃くなり過ぎ、具材のフレッシュ感が感じられない。

【0021】

< 液状部の粘度 >

サラダ用調味料の液状部の粘度は、2.5Pa・s以上30Pa・s以下であり、3Pa・s以上25Pa・s以下であるとかよい。

液状部の粘度が前記範囲より低いと、調味料の付着性が不十分となりサラダから流れ落ちてしまう。

液状部の粘度が前記範囲より高いと、流動性が乏しいためサラダとともに喫食する際にサラダ全体に調味料の味がなじみづらく、好ましくない。

【0022】

< 増粘多糖類 >

本発明のサラダ用調味料は、サラダに付着しやすくする観点から、増粘多糖類を含有するのがよい。

増粘多糖類としては、例えば、キサンタンガム、グアーガム、ローカストビーンガム、タマリンドシードガム、タラガム、カラギーナン等のガム類、馬鈴薯デンプン、甘藷デンプン、米デンプン、トウモロコシデンプン、小麦デンプン等の生デンプン、及び湿熱処理デ

10

20

30

40

50

ンブun及び加工デンプン等の澱粉類、ペクチン等が挙げられる。

【0023】

<増粘多糖類の含有量>

増粘多糖類の含有量としては、液状部の0.2%以上2%以下であるのがよく、さらに0.3%以上1.5%以下であるのがよい。

増粘多糖類の含有量が前記範囲であることにより、本発明のサラダ用調味料をサラダに用いる食材に付着しやすくなる。

【0024】

本発明のサラダ用調味料には、本発明の効果を損なわない範囲で種々の原料を適宜選択し、配合することができる。

具体的には、例えば、醤油、砂糖、食塩、食酢、核酸系旨味調味料、柑橘果汁、ケチャップ等の各種調味料、牛乳、脱脂粉乳、全脂粉乳、乳清蛋白等の乳類、各種スパイスオイル、モノグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン、リゾレシチン、オクテニルコハク酸化澱粉などの乳化剤、クエン酸、酒石酸、リンゴ酸等の有機酸又はその塩、アスコルビン酸、ビタミンE等の酸化防止剤、各種ペプチド、胡椒、山椒等の香辛料、香料、色素などが挙げられる。

【0025】

<加熱処理>

本発明のサラダ用調味料は、60℃以上80℃未満、さらには65℃以上80℃未満で加熱処理を行う。

本発明のサラダ用調味料全体を加熱することで、具材のフレッシュ感を保持したまま液状部の味を浸透させることができる。

加熱温度が前記範囲より低いと、具材のフレッシュな食味は保持できるが、具材への味の浸透が不十分となる。

加熱温度が前記範囲より高いと、具材に味は浸透するが、具材が軟化してしまうために具材のフレッシュな食味が保持できない。

【0026】

以下、本発明について、実施例、比較例及び試験例に基づき具体的に説明する。なお、本発明は、これらに限定するものではない。

【実施例】

【0027】

[実施例1]

ミキサーに、キサンタンガム0.05部、加工デンプン0.3部、食用油脂15部、醸造酢2部、食塩0.6部、砂糖1部、還元水あめ0.3部、グルタミン酸ナトリウム0.6部、及び清水を入れ、常温で攪拌混合した後、具材である加熱処理したジャガイモ(20mm角)45部、タマネギ(10mm角)3部、及びニンジン(7mm角)3部を投入してさらに攪拌混合を行い、65℃で60分間加熱処理した後に冷却することにより、本発明のサラダ用調味料を得た。

【0028】

[実施例2]

具材として、マカロニ、タマネギ(5mm角)及び千切りニンジン(3×3×30mm³)を用い、表1の配合にしたがい、実施例1と同様にしてサラダ用調味料を調製した。

【0029】

[実施例3]

具材として、鶏肉(蒸してほぐしたもの)及びチーズ(10mm角)を用い、表1の配合にしたがい、実施例1と同様にしてサラダ用調味料を調製した。

【0030】

[実施例4]

実施例2の具材を用い、表1の配合にしたがって実施例1と同様にして、増粘多糖類を含有しないサラダ用調味料を調製した。

10

20

30

40

50

【 0 0 3 1 】

[比較例 1]

実施例 1 の具材を用い、表 1 の配合にしたがって実施例 1 と同様にしてサラダ用調味料を調製した。

【 0 0 3 2 】

[比較例 2]

実施例 1 の具材を用い、表 1 の配合にしたがって実施例 1 と同様にしてサラダ用調味料を調製した。

【 0 0 3 3 】

< 具材量の測定 >

本発明のサラダ用調味料の具材量は、以下に述べる方法によって測定した。

すなわち、サラダ用調味料を、調味料全量の 2 倍の清水で希釈し、これを 6 メッシュの金属製網ふるい (J I S z 8 8 0 0 - 1 に規定されるもの) の底面に均一に広がるように入れて液状部を通過させる。

金属製網ふるいは、2 分間静置して水切りし、金属製網ふるいの内部に残ったものをサラダ用調味料の具材として質量を測定した。

< 液状部の粘度 >

本発明のサラダ用調味料の液状部の粘度は、以下に述べる方法によって測定した。

すなわち、サラダ用調味料を、6 メッシュの金属製網ふるい (J I S z 8 8 0 0 - 1 に規定されるもの) の底面に均一に広がるように入れて液状部を通過させる。

金属製網ふるいは、2 分間静置し、金属製網ふるいを通過したものをサラダ用調味料の液状部として粘度を測定した。

液状部の粘度は、B H 型粘度計 (東機産業株式会社製、型番 : B H I I 型) を用い、品温 1 0 、回転数 2 0 r p m、8 P a · s 未満 : (ローター N o . 4)、8 P a · s 以上 1 6 P a · s 未満 : (ローター N o . 5)、1 6 P a · s 以上 4 0 P a · s 未満 : (ローター N o . 6)、測定開始 6 秒後の示度により求めた値である。

【 0 0 3 4 】

[試験例 1] 調味料の付着性

実施例 1 ~ 4、及び比較例 1、2 のサラダ用調味料 1 0 0 g と、市販のカットサラダ 1 0 0 g (レタス 8 0 g、ニンジン 2 0 g) とを混合し、サラダに用いた食材へのサラダ用調味料の付着性を評価した。

【 0 0 3 5 】

< 評価基準 >

4 : 十分な付着性があり、サラダに用いた食材とともに喫食できる。

3 : 一部がサラダに用いた食材から流れおちているが、問題のない程度の付着性である。

2 : 付着性に乏しく、サラダに用いた食材から液状部及び具材が流れ落ちている。

1 : 付着性は十分だが流動性に乏しく、調味料の味がサラダ全体になじみづらい。

【 0 0 3 6 】

[試験例 2] 具材への味の浸透

実施例 1 ~ 5、及び比較例 1、2 のサラダ用調味料の具材のみ取り出し、パネラー 3 人で喫食して、具材への味の浸透を評価した。

【 0 0 3 7 】

< 評価基準 >

4 : 味が十分に浸透しており、大変好ましい。

3 : 味が浸透しており、好ましい。

2 : 味の浸透が不十分である。

1 : 味は浸透しているが、調味料全体の味が濃くなりすぎて好ましくない。

【 0 0 3 8 】

10

20

30

40

【表 1】

配合原料		実施例1	実施例2	実施例3	実施例4	比較例1	比較例2
ジャガイモ(20mm角)		45	-	-	-	10	70
マカロニ		-	35	-	40	-	-
鶏肉(ほぐしたもの)		-	-	35	-	-	-
タマネギ(10mm角)		3	-	-	-	3	3
タマネギ(5mm角)		-	3.5	-	3.5	-	-
ニンジン(7mm角)		3	-	-	-	3	3
千切りニンジン(3×3×30mm ³)		-	3.5	-	3.5	-	-
チーズ(10mm角)		-	-	2.5	-	-	-
キサントガム		0.05	-	0.1	-	0.05	-
加工デンプン		0.3	0.4	1.2	-	0.3	-
食用油脂		15	14	15	14	15	15
醸造酢		2	4	5	4	2	2
食塩		0.6	1.5	2	1.5	0.6	0.6
砂糖		1	2.5	1	2.5	1	1
還元水あめ		0.3	0.3	-	0.3	0.3	0.3
グルタミン酸ナトリウム		0.6	0.6	1	0.6	0.6	0.6
清水		残余					
合計		100					
具材(6メッシュオン)／％		44	60	42	62	10	75
液状部／％		56	40	58	38	90	25
水分量		70	67	67	70	64	70
液状部	ナトリウム量／％	0.5	1	1.4	1	0.5	0.5
	粘度／Pa・s	20.5	3.4	6.4	2.8	1.2	90
	pH	4.8	4.7	4.8	4.8	4.7	5.1
調味料の付着性		4	4	4	3	2	1
具材への味の浸透		4	4	4	3	3	2

【0039】

< 調味料の具材量 >

表 1 より、6 メッシュオンの具材を 20 % 以上 65 % 以下含有するサラダ用調味料（実施例 1 ～ 4）は、サラダの食材とともに喫食した際に一部の具材は流れおちてしまうものの、調味料の具材感が感じられるものであった。

また、6 メッシュオンの具材を 20 % 以上 60 % 以下含有するサラダ用調味料（実施例 1 ～ 3）は、サラダと喫食した際に調味料の具材感があり、サラダへの付着性も十分にある好ましいものであった。

一方、6 メッシュオンの具材の含有量が前記範囲より少ないサラダ用調味料（比較例 1）は、付着性は問題のない程度であったが、サラダとともに喫食した際の調味料の具材感に乏しいものであった。

また、具材量が前記範囲より多いサラダ用調味料（比較例 2）は、具材感に富むものであったが、液状部が少なすぎるために具材がサラダに付着し難く、調味料の具材とサラダとをともに喫食し難いものであった。

【0040】

< 液状部のナトリウム含有量 >

液状部のナトリウム含有量が食塩相当量で 0.5 % 以上 5 % 以下であるサラダ用調味料（実施例 1 ～ 4）は、具材に味が浸透しており、具材のフレッシュ感が保持されていた。

また、ナトリウム量が 0.7 % 以上 4 % 以下であるサラダ用調味料（実施例 1 ～ 3）は、具材に十分に味が浸透しており、具材のフレッシュ感が十分保持された好ましいものであった。

ナトリウム含有量が前記範囲よりも少ないサラダ用調味料は、具材への味の浸透が不十分であり、具材のフレッシュ感が感じられなかった。

ナトリウム含有量が前記範囲よりも多いサラダ用調味料は、具材への味の浸透は十分なものであるが味が濃すぎてしまい、具材のフレッシュ感が感じられなかった。

【 0 0 4 1 】

< 液状部の粘度 >

液状部の粘度が $2.5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 以上 $30 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 以下のサラダ用調味料（実施例 1 ～ 4）は、サラダへの付着性がよく、調味料の具材とサラダをとともに喫食しやすいものであった。

また、液状部の粘度が $3 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 以上 $25 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 以下のサラダ用調味料（実施例 1 ～ 3）は、サラダへの付着性に優れ、サラダの食材とともに喫食しやすい好ましいものであった。

一方、液状部の粘度が $2.5 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 未満のサラダ用調味料（比較例 1）は、サラダへの付着性に乏しくサラダから流れ落ちてしまい、具材とサラダをとともに喫食し難いものであった。

また、液状部の粘度が $30 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ を超えるサラダ用調味料（比較例 2）は、流動性が乏しいためサラダとともに喫食する際にサラダ全体に調味料の味がなじみづらく、好ましくなかった。

【 0 0 4 2 】

< 増粘多糖類の有無 >

増粘多糖類を含有するサラダ用調味料（実施例 1 ～ 3）と、増粘多糖類を含有しないサラダ用調味料（実施例 4）を比較すると、増粘多糖類を含有するサラダ用調味料はサラダへの付着性が高く、調味料の具材とサラダをとともに喫食しやすい好ましいものであった。

また、増粘多糖類の含有量が 0.2% 以上 1% 以下であるサラダ用調味料（実施例 1 ～ 3）は、サラダへの付着性に優れ、具材とサラダをとともに喫食しやすいものであった。

【 0 0 4 3 】

< 加熱工程 >

実施例 5、6 及び比較例 3、4 は、実施例 1 の配合のサラダ用調味料の製造工程において、加熱処理温度を表 2 の通りに変更して製造した。

なお、具材への味の浸透の評価基準は試験例 2 と同様である。

【 0 0 4 4 】

[試験例 3] 具材の食味

実施例 1、5、6 及び比較例 3、4 のサラダ用調味料の具材のみ取り出し、パネラー 3 人で喫食して評価した。

【 0 0 4 5 】

< 評価基準 >

○：具材のフレッシュな食味が十分保持されている

△：具材のフレッシュな食味が保持されている。

×：具材のフレッシュな食味が損なわれている。

【 0 0 4 6 】

【 表 2 】

	加熱温度/℃	具材への味の浸透	具材の食味
実施例 1	65	○	○
実施例 5	60	△	○
実施例 6	75	○	○
比較例 3	40	×	○
比較例 4	90	○	×

【 0 0 4 7 】

表 2 より、60 以上 80 未満で加熱処理したサラダ用調味料（実施例 1、5、6）は、具材に味が浸透し、具材のフレッシュな食味が保持されたものであった。

また、65 以上 80 未満で加熱を行ったサラダ用調味料（実施例 1、6）は、具材に十分に味が浸透し、具材のフレッシュな食味も保持された好ましいものであった。

一方、前記範囲より低温で加熱を行ったサラダ用調味料（比較例 3）は、具材のフレッシュな食味は十分に保持されていたものの、具材への味の浸透が不十分であり、好ましいものではなかった。

前記範囲より高温で加熱を行ったサラダ用調味料（比較例 4）は、具材への味の浸透は十分であったが、加熱によって具材が軟化するとともに煮込み感が付与されており、フレッシュな食味が損なわれていた。

【0048】

[実施例 7]

実施例 7 は、表 3 の配合にしたがい、実施例 1 と同様にしてサラダ用調味料を製した。調味料の付着性及び具材への味の浸透の評価基準は試験例 1 及び試験例 2 と同様である。

【0049】

【表 3】

配合原料		実施例 7
ゴボウ(3×3×50mm ³)		25
ニンジン(3×3×50mm ³)		8
ゴマ		3
キサンタンガム		0.02
加工デンプン		0.5
食用油脂		26
醸造酢		4
食塩		1
砂糖		5
グルタミン酸ナトリウム		0.6
清水		残余
合計		100
具材(6メッシュオン)／％		41
液状部／％		59
水分含有量／％		60
液状部	ナトリウム量／％	0.8
	粘度／Pa・s	5.4
	pH	4.8
調味料の付着性		4
具材への味の浸透		4

【0050】

実施例 7 のサラダ用調味料は、サラダに十分付着し、具材とサラダとをともに喫食しやすい好ましいものであった。また、具材にも味が浸透し、具材のフレッシュな食味が保持されたものであった。

10

20

30