

(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2005-192543

(P2005-192543A)

(43) 公開日 平成17年7月21日(2005.7.21)

(51) Int.Cl. ⁷	F I	テーマコード (参考)
A23L 1/16	A23L 1/16	4B032
A21D 2/36	A21D 2/36	4B036
A21D 13/00	A21D 13/00	4B046
A23L 1/48	A23L 1/48	

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号	特願2004-29964 (P2004-29964)	(71) 出願人	593052590
(22) 出願日	平成16年1月6日 (2004.1.6)		原口 兼光
			鹿児島県鹿児島市下荒田1丁目31番3号
		(72) 発明者	原口 兼光
			鹿児島県鹿児島市下荒田1丁目31番3号
		Fターム(参考)	4B032 DB40 DE06 DK35 DK67
			4B036 LF11 LH22 LH30 LP01
			4B046 LA09 LE11 LG34

(54) 【発明の名称】 さつま芋入り包皮食品用薄皮とそれで包んだ包皮食品

(57) 【要約】

【目的】 本発明は、健康食品として価値の高いさつま芋シューマイ等の薄皮にさつま芋の成分を含有させ、食感、味、香り、色調を改善し、食べた時の薄皮と中のさつま芋あんの違和感をなくすと共に、さらに美味しいさつま芋シューマイ等の包皮食品を提供することにある。

【構成】 小麦粉を主原料にさつま芋の成分を、粉、フレーク、加熱調理して皮と両端の繊維質の多い部分を除いた固形、又は、潰したさつま芋あんの形態で5～40%重量配合し、適量の水分を加えながら充分練り上げ厚さ0.3～0.8mm位に圧延し、所用の大きさに成形した薄皮で、加熱調理し潰したさつま芋あんを包み、薄皮が蒸し上がる程度蒸し、又は、薄皮に黒焦げ部ができないよう焼き上げる事を特徴とする。

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

小麦粉が主原料で水分を除き、さつま芋の成分を 5 ~ 40 % 重量位含有した厚さ 0 . 3 ~ 0 . 8 mm 位の包皮食品用薄皮

【請求項 2】

請求項 1 の包皮食品用薄皮でさつま芋あんを包み、蒸し上げる事を特徴とする包皮食品。

【請求項 3】

請求項 1 の包皮食品用薄皮でさつま芋あんを包み、オープン等で黒焦げ部ができないよう焼き上げた包皮食品。

【発明の詳細な説明】**【発明の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本発明はさつま芋の成分を含有させ、食感、風味、香り、着色性等を改良したさつま芋シューマイ等の包皮食品用薄皮とそれでさつま芋あんを包んださつま芋シューマイ等の包皮食品に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

従来、小麦粉が主原料のシューマイ用薄皮にさつま芋あんを包み、蒸し上げたさつま芋シューマイはあった。

【発明が解決しようとする課題】**【0003】**

従来のさつま芋シューマイは小麦粉が主原料の薄皮を使用していたので、小麦粉の臭いがすると共に食べた時、中のさつま芋あんと薄皮との味に少し違和感があった。又、色調も中のさつま芋あんの色が透けて見える程度で薄く、彩りや変化に乏しかった。本発明はこれらの欠点を解決する為になされたものである。

【課題を解決するための手段】**【0004】**

小麦粉を主原料にさつま芋の成分を、粉、フレーク、加熱調理して皮と両端の繊維質の多い部分を除いた固形、又は、潰したあんの形態で 5 ~ 40 % 重量含有するように配合し、適量の水分を加えながら充分練り上げ、厚さ 0 . 3 ~ 0 . 8 mm 位に圧延し、所用の大きさの薄皮に成形する。そして、この薄皮でさつま芋を加熱調理し潰したさつま芋あんを包み、薄皮やさつま芋あんに混ぜた具が蒸し上がる程度蒸す。又は、オープン等で薄皮に黒焦げ部ができないよう焼き上げる。

【発明を実施するための最良の形態】**【0005】**

以上のような製造法、構成でさつま芋の含有率が低いとさつま芋の味と香りがせず、高いと粘度がなくなり、こしの弱い薄皮になるので、主原料である小麦粉に混ぜるさつま芋の分量は水分を除き、混合した全体の 5 ~ 40 % 重量が限度である。望ましくは 10 ~ 20 % 程度である。さつま芋の分量が 20 % 重量位を超えると段々粘度がなくなり、こしの弱い破れやすい薄皮になるので片栗粉、葛粉、その他澱粉質の原料を単独、又は、混合して 5 ~ 30 % 重量混ぜ、その分小麦粉を減らしてもよい。尚、薄皮の原料に混ぜるさつま芋の種類により、黄色、橙色、紫色等の自然着色ができると共に配合割合で色の濃淡も調整できる。又、薄皮に混ぜるさつま芋の種類と中に包むさつま芋あんの種類は、同種が良いが異種や混合種でも良い。その他、さつま芋入り薄皮で、加熱調理し、潰したさつま芋あんを包み、蒸し上げて提供するのが基本であるが、オープン等で薄皮に黒焦げ部ができないよう焼き上げて、薄皮ごと食べられる焼き芋風包皮食品として提供しても良い。

【実施例】

10

20

30

40

50

【 0 0 0 6 】

以下、本発明の実施例について説明する。

(イ) 重量で小麦粉 80 g、さつま芋粉 20 g 位の割合で配合し、均等に混ざるよう良く混ぜ合わせる。

(ロ) 小麦粉とさつま芋粉の混合粉に適量の水、又は、お湯を加えながら耳たぶ位の固さになるよう充分練り上げる。

(ハ) 充分練り上げた後、20分以上寝かし、打ち粉を振りながら小分けし、押し棒で厚さ 0.3 ~ 0.8 mm 位に圧延し、所用の大きさに成形する。

(ニ) 上記のさつま芋粉を含有させた包皮食品用薄皮で、加熱調理し潰したさつま芋あんを包み、薄皮が蒸し上がる程度蒸す。又は、オーブン等で薄皮に黒焦げ部ができないよう焼き上げる。 10

【 0 0 0 7 】

以上のような製造法、構成であるが機械で大量生産してもよく、又、蒸し上げたり、焼き上げたりした後、冷まして急速冷凍し、冷凍食品として提供してもよい。

【 発明の効果 】

【 0 0 0 8 】

本発明は、以上のような製造法、構成であるから次のような効果がある。

【 0 0 0 9 】

請求項 1 の包皮食品用薄皮はさつま芋の成分を含有しているので、これでさつま芋あんを包み、シューマイ等の形状で提供すれば、食べた時、薄皮自体さつま芋の味と香りがするので、中のさつま芋あんとの違和感がなく美味しくたべられる。尚、含有させるさつま芋の種類や含有率により、色合いや濃淡を調整できるので、天然着色による色調の良いさつま芋シューマイ等を提供できる。 20

【 0 0 1 0 】

請求項 2 の包皮食品はさつま芋あんを包み蒸し上げたもので、油分を摂取したくない人でも美味しくたべられる。尚、冷凍保存がきくので食べたい時、電子レンジで解凍暖めするだけで出来立ての味を味わえる。よって、子供のおやつ、ファーストフード用食品、産地の土産物に適し、さつま芋の消費拡大に役立つ。

【 0 0 1 1 】

請求項 3 の包皮食品はさつま芋あんを包み焼き上げたもので、皮ごと食べられる焼き芋風で香ばしい香りと味が楽しめる。これも冷凍保存がきくので、甘味料や保存料を使用しなくても製造でき、さつま芋のビタミン類や栄養素を損なう事なく提供できる。尚、生さつま芋は保存が難しいが収穫時期に大量生産して冷凍保存しておけば通年出荷できる。 30