

(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2013-192525

(P2013-192525A)

(43) 公開日 平成25年9月30日(2013.9.30)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/20 (2006.01) A 2 3 L 1/20 1 0 9 Z 4 B 0 2 0

審査請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願2012-64587 (P2012-64587)
 (22) 出願日 平成24年3月21日 (2012.3.21)

(71) 出願人 712000372
 小林 正幸
 広島県福山市松永町五丁目2番25号
 (72) 発明者 小林 正幸
 広島県福山市松永町五丁目2番25号
 Fターム(参考) 4B020 LB13 LG01 LK04 LP30

(54) 【発明の名称】 糸が切れる納豆

(57) 【要約】

【課題】粘る納豆は必ずしも食べる味わいを豊かにはしない。たれを多く使い、水浸しの納豆ではいささか食欲がそがれることもある。これら糸を引き食べにくい納豆の、糸切れをよくし、より食べやすくする。

【解決手段】納豆や調味料などに油脂を混入する。たれを水分過剰の状態にして食することなく、サラダ油や、クリームなど油脂成分を添加することで糸切れは大幅に改善される。納豆をパンなどのブレッドペーストに使用することもできる。

【選択図】なし

【特許請求の範囲】

【請求項1】

納豆そのもの、あるいは調味料などに油脂を添加する。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

食品としての納豆に関するものである。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0002】

【特許文献1】特許公開2005-95136

【特許文献2】特許公開2005-312309

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0003】

納豆の粘る糸はひとつの魅力でもあるが、食べにくいと感じるものでもある。この粘る糸を切断し食べやすくする。

【課題を解決するための手段】

【0004】

調味料として使用するたれなどに、サラダ油など油脂を適量、添加する。

【発明の効果】

【0005】

粘りを作り出す分子に油の幕を張り、分子間の結合の邪魔をすることで、粘りの糸を切り、軽快に食べられる。

【発明を実施するための形態】

【0006】

調味料に油脂を添加するか、納豆に直接散布する。

10

20