

(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2017-201942

(P2017-201942A)

(43) 公開日 平成29年11月16日(2017.11.16)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 L 27/10 (2016.01)	A 2 3 L 27/10 C	4 B 0 4 7

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願2016-95872 (P2016-95872)	(71) 出願人	000001421
(22) 出願日	平成28年5月12日 (2016. 5. 12)		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	古川 寛子
			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)	4B047 LE01 LG39 LG40 LP02 LP05 LP14

(54) 【発明の名称】 コリアンダーソース

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 コリアンダー本来の風味を維持したコリアンダーソースを提供する。

【解決手段】 コリアンダーを含有し、粘度が 0. 5 P a ・ s 以上 5 P a ・ s 以下であるコリアンダーソースにおいて、コリアンダーを 2 質量%以上 3 0 質量%以下含有し、種実類のペーストを含有し、コリアンダー 1 質量部に対して種実類のペーストを 0. 1 質量部以上 2 質量部以下含有し、水分活性が 0. 7 5 以上 0. 9 以下である、コリアンダーソース。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

コリアンダーを含有し、粘度が 0.5 Pa・s 以上 5 Pa・s 以下であるコリアンダーソースにおいて、
コリアンダーを 2 質量%以上 30 質量%以下含有し、
種実類のペーストを含有し、
コリアンダー 1 質量部に対して種実類のペーストを 0.1 質量部以上 2 質量部以下含有し、
水分活性が 0.75 以上 0.9 以下である、
コリアンダーソース。

10

【請求項 2】

請求項 1 に記載のコリアンダーソースにおいて、
種実類のペーストが、ピーナッツ又は胡麻のペーストである、
コリアンダーソース。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、コリアンダー本来の風味を維持したコリアンダーソースに関する。

【背景技術】

【0002】

20

コリアンダーはタイ語でパクチー、中国語では香菜と呼ばれ、中華料理、タイ料理、インド料理、ベトナム料理、メキシコ料理、ポルトガル料理などに広く用いられるセリ科の植物である。近年のエスニック料理ブームによって、日本国内の外食業界や家庭でもコリアンダーを使用したメニューが広がりを見せ、日本でも広く食される食材となりつつある。

【0003】

コリアンダーは鮮やかな緑色と独特の香りが特徴である。フレッシュな風味を味わうため生葉をそのまま使用することが一般的であるが、活用メニューや使用場面の広がりから、様々な調理方法に適した形態が求められている。しかしながら、コリアンダーの風味は熱や光に弱く、加工を行うことによってコリアンダーの風味が弱まってしまう問題があり、コリアンダー本来の風味を維持することに課題があった。

30

【0004】

このため、コリアンダーの風味の維持に関して様々な方法が研究されており、例えば、水浸漬処理したコリアンダー（香菜）をオリーブ油で焙炒処理することにより、コリアンダー（香菜）の有する独特の香味を残したまま、コリアンダー（香菜）の有する苦味のみを除去する方法（特許文献 1）が提案されている。

【0005】

コリアンダーを多彩なメニューへ取り入れたいというニーズから、低粘度のソースが求められており、本発明者らは低粘度のコリアンダーソースの作成を試みたが、低粘度ソースにおいては特にコリアンダーの風味を維持し難いという課題があり、コリアンダー本来の風味を維持した低粘度のコリアンダーソースはこれまで実現できていなかった。

40

【先行技術文献】

【特許文献】

【0006】

【特許文献 1】特開平 6-181716

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

そこで、本発明の目的は、低粘度であってもコリアンダー本来の風味が維持されたコリアンダーソースを提供するものである。

50

【課題を解決するための手段】

【0008】

本発明者等は、上記目的を達成すべく鋭意研究を重ねた。その結果、低粘度のコリアンダーソースにおいて、種実類のペーストを特定の割合で含有させ、水分活性を特定の範囲とすることによって、意外にもコリアンダー本来の風味を維持したコリアンダーソースが得られることを見出し、本発明を完成するに至った。

【0009】

すなわち、本発明は、

(1) コリアンダーを含有し、粘度が0.5 Pa・s以上5 Pa・s以下であるコリアンダーソースにおいて、コリアンダーを2質量%以上30質量%以下含有し、種実類のペーストを含有し、コリアンダー1質量部に対して種実類のペーストを0.1質量部以上2質量部以下含有し、水分活性が0.75以上0.9以下である、コリアンダーソース、

(2) (1)に記載のコリアンダーソースにおいて、種実類のペーストが、ピーナッツ又は胡麻のペーストである、コリアンダーソース、
である。

【発明の効果】

【0010】

本発明によれば、低粘度であってもコリアンダー本来の風味を維持したコリアンダーソースを提供することができる。したがって、コリアンダーソースのさらなる需要拡大が期待できる。

【発明を実施するための形態】

【0011】

以下、本発明を詳細に説明する。なお、本発明において、格別に断らない限り、「%」は「質量%」を、「部」は「質量部」を意味する。

【0012】

<本発明の特徴>

本発明のコリアンダーソースは、種実類のペーストを特定の割合で含有させることによって、低粘度であってもコリアンダー本来の風味を維持することの特徴とする。

【0013】

<コリアンダーソース>

本発明のコリアンダーソースは、コリアンダーを含有するソースであればいずれのソースでもよい。例えば、コリアンダー入りドレッシング等の調味料、コリアンダー入りパスタソース等の調理ソースが挙げられる。また、本発明のコリアンダーソースは容器に充填し容器詰めソースとすることができる。ボトル、缶、パウチ等の密閉することができ長期保管が可能な形態であればいずれの容器でもよいが、店頭に並べられた際に光照射により曝される瓶やプラスチック等の容器であるとコリアンダー本来の風味低下の問題が生じやすく、本願発明の効果を奏し易いので好適である。

【0014】

<コリアンダー>

コリアンダーは中国パセリ、香菜、パクチー等と呼ばれることもある。本発明のコリアンダーソースは、コリアンダーを2%以上30%以下含有する。コリアンダーの含有量が前記範囲よりも少ないとコリアンダーの風味が弱く、逆に前記範囲よりも多いと粘度が高くなりすぎて、食材に絡み難くなってしまい適当ではない。本発明の容器詰めコリアンダーソースのコリアンダーの含有量は、さらに、下限値を5%以上、上限値を20%以下とすることができる。また、本発明に用いるコリアンダーは、「生コリアンダー」とすることができる。生コリアンダーであることによりコリアンダー本来の風味を維持しやすい。生コリアンダーとは、乾燥処理を施されていない生の葉や茎を使用していることを指す。例えば、コリアンダーの通常の水分含量の30%以上を保持している生葉を使用すればよい。また、本発明においてコリアンダーが細断物あるいはペーストであると、ソースにしたときにコリアンダーの風味を維持しやすいため好適である。

【0015】

<種実類のペースト>

本発明のコリアンダーソースは、種実類のペーストを含有する。種実類とは、植物の種子やその仁に相当するものを指し、例えばピーナッツ、胡麻、アーモンド、カシューナッツ、ヒマワリの種、クルミ、銀杏等が挙げられる。本発明に用いる種実類のペーストは、これらの種実類をペースト状にすり潰したものであれば良い。本発明のコリアンダーソースは、コリアンダー本来の風味を維持しやすい点でピーナッツペースト又は胡麻ペーストを用いることができる。それぞれ市販のピーナッツバターやねり胡麻を用いることができる。本発明のコリアンダーソースは、コリアンダー1部に対して種実類のペーストを0.1部以上2部以下含有する。種実類のペーストを前記範囲内で含有することによって、低粘度のコリアンダーソースであってもコリアンダー本来の風味を維持することができる。コリアンダー1部に対する種実類のペーストの含有量の下限値を0.5部以上、上限値を1.5部以下、1部以下とすることができる。

10

【0016】

<水分活性>

本発明のコリアンダーソースは、水分活性が0.75以上0.9以下である。水分活性が前記範囲内であることによってコリアンダー本来の風味を維持しやすくなる。水分活性が前記範囲よりも高くても低くても、コリアンダー本来の風味が維持されにくい。水分活性は水相中の食塩や糖類等の可溶性固形分を調整することにより前記範囲とすることができる。本発明のコリアンダーソースの水分活性は、さらに下限値を0.81以上、上限値を0.88以下とすることができる。

20

【0017】

<粘度>

本発明のコリアンダーソースは、粘度が0.5 Pa・s以上5 Pa・s以下である。粘度が前記範囲内であると、食材や料理にかけたり絡めたりするソースとして使いやすくなる。一方、粘度が低いソースにおいては風味を維持しにくいという課題がある。本発明は、このように比較的粘度の低いソースにおいてもコリアンダー本来の風味を維持することを可能にした。本発明の容器詰めコリアンダーソースは、さらに下限値を1 Pa・s以上、上限値を3 Pa・s以下とすることができる。なお、ここで本発明のコリアンダーソースにおける粘度は、品温25℃のものをBH型粘度計にて、ローターNo.1~3で、回転数10 rpmの条件で測定した2回転後の示度により算出した値である。

30

【0018】

<糖類>

本発明のコリアンダーソースは、糖類を3%以上60%以下含有することができる。単糖類としては例えば、グルコース、ガラクトース、フルクトース等が挙げられる。二糖類としては例えば、ラクトース、マルトース、スクロース等が挙げられる。これらの糖類を異性化液糖や、上白糖、グラニュー糖等の砂糖の形で配合すればよい。単糖類や二糖類は通常は褐変の原因となるためコリアンダー本来の色を維持する観点からは排除することが好ましいが、本発明のコリアンダーソースにおいては、前記範囲の一定量の単糖類及び／又は二糖類を含有させることによって、色に悪影響を与えることなくコリアンダー本来の風味を出し維持しやすくなることを見出した。本発明のコリアンダーソースに含有する単糖類及び／又は二糖類の含有量はさらに下限値を5%以上、上限値を30%以下、15%以下とすることができる。また、コリアンダー本来の風味を特に引き立てる効果を有する点で単糖類及び／又は二糖類としてスクロース及び／又はブドウ糖を含有することが好適である。

40

【0019】

<コリアンダー1部に対する糖類の含有量>

本発明のコリアンダーソースは、コリアンダー1部に対する糖類の量を0.25部以上5部以下とすることができる。コリアンダーに対する糖類の量を前記範囲とすることによって、コリアンダー本来の風味を維持しやすくなる。本発明のコリアンダーソースにおけ

50

るコリアンダー 1 部に対する糖類の量は、さらに下限値を 0.5 部以上、上限値を 3 部以下とすることができる。

【0020】

< pH >

本発明のコリアンダーソースは、pH が 5.0 以上 6.5 以下とすることができる。コリアンダーソースの pH を前記範囲とすることによって、コリアンダー本来の風味を維持しやすくなる。本発明のコリアンダーソースは、さらに pH を 5.5 以上、6.0 以下とすることができる。pH はクエン酸や酢酸等の酸や重曹やグルタミン酸ナトリウムを用いて調整することができる。

【0021】

< 他の成分 >

本発明のコリアンダーソースは、上述した原料以外にも一般的に食品に配合される原料であれば特に限定されることなく用いることができる。例えば、水、食酢（醸造酢）、アミノ酸、グルタミン酸ナトリウム等の調味料、エチルアルコール、菜種油、コーン油、綿実油、サフラワー油、オリーブ油、紅花油、大豆油、パーム油等の植物油脂、魚油、卵黄油等の動植物油及びこれらの精製油、並びに MCT（中鎖脂肪酸トリグリセリド）、ジグリセリドなどのように化学的あるいは酵素的処理を施して得られる油脂、卵白、乳化剤、キサンタンガム、タマリンド種子ガム、ローカストビーンガム、ジェランガム、グアーガム、アラビアガム、サイリウムシードガムなどのガム質、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ、タピオカ澱粉、小麦澱粉、米澱粉、これらの澱粉をアルファ化、架橋などの処理を施した加工澱粉、並びに湿熱処理澱粉などの澱粉類、澱粉分解物、デキストリン、デキストリンアルコール、オリゴ糖、オリゴ糖アルコールなどの糖類、砂糖、はちみつ、各種蛋白質やこれらの分解物、香辛料抽出物、着色料および着香料、果汁、アスコルビン酸塩、アスコルビン酸エステル、トコフェロール類、ポリフェノール、カテキン、ローズマリー抽出物、EDTA 等の抗酸化剤を含むことができ、これらを単独でまたは 2 種以上を組み合わせ使用することができる。

【0022】

< コリアンダーソースの製造方法 >

本発明のコリアンダーソースの製造方法は、常法に則り製造すればよく特に限定するものではない。例えば、生コリアンダーを細断し、食塩等の上述の原料と混合し、必要に応じて加熱処理を行い容器に充填密封し製造することができる。コリアンダーの風味を最大限に引き出すために、油中でコリアンダーを細断することが好ましい。また、コリアンダーの風味成分は加熱に弱いため、コリアンダー本来の風味を維持する観点から、85℃以下で 60 分以下、さらには加熱時間を 30 分以下、15 分以下、5 分以下とすることが好ましい。

【実施例】

【0023】

[実施例 1] < コリアンダーソースの調製 >

配合 1 の原料をコミットロールにかけコリアンダー細断物を調製した。そのコリアンダー細断物を含む配合 2 の原料を混合し、80℃で 3 分間加熱処理を行った後ガラス瓶容器に充填し、実施例 1 の容器詰めコリアンダーソースを調製した。実施例 1 の容器詰めコリアンダーソースは、生コリアンダーを 6% 含有し、pH 5.5、水分活性 0.85、粘度 2.2 Pa・s であった。また、コリアンダー 1 部に対してピーナッツペーストを 1.25 部、糖類を 1 部含有していた。

【0024】

< 配合 1 >

生コリアンダー	60	%
植物油脂	40	%

【0025】

< 配合 2 >

10

20

30

40

50

配合 1 のコリアンダー細断物	1 0	%
ピーナッツペースト	7 . 5	%
食塩	7	%
グルタミン酸ナトリウム	0 . 3	%
エチルアルコール	1	%
グラニュー糖	6	%
植物油脂	3 7	%
キサントガム	0 . 0 5	%
清水	残余	

【0026】

10

実施例 1 のコリアンダーソースを調整翌日に食したところ、実施例 1 のコリアンダーソースはコリアンダー本来の風味を有していることが確認できた。

【0027】

〔試験例 1〕

ピーナッツペーストをピーナツ粉碎物あるいは植物油脂（ピーナツ無し）に変更した以外は実施例 1 と同様にして表 1 に記載のコリアンダーソース（比較例 1 及び 2）を調製した。実施例 1 及び比較例 1、2 のコリアンダーソースの風味について以下の評価基準にしたがって評価した。結果を表 1 に示す。なお、比較例 1、2 の水分活性はいずれも 0 . 7 5 以上 0 . 9 以下、粘度は 0 . 5 P a ・ s 以上 5 P a ・ s 以下であった。

【0028】

20

< 風味の評価基準 >

- ◎：コリアンダー本来の風味をしっかりと感じる
- ：コリアンダー本来の風味がやや弱いが無問題な程度
- ×：コリアンダー本来の風味が失われ感じない

【0029】

【表 1】

	実施例 1	比較例 1	比較例 2
ピーナツの状態	ペースト	粉碎物	無し
風味の評価	◎	×	×

30

【0030】

表 1 の結果より、ピーナッツペーストを含有する実施例 1 は、コリアンダー本来の風味がしっかりと感じられた。一方、ピーナツ粉碎物あるいはピーナツ無しの比較例 1 及び 2 ではソースが分離状となりコリアンダー本来の風味が失われていた。

【0031】

〔実施例 2〕

実施例 1 のピーナッツペーストを練り胡麻に変更した以外は実施例 1 と同様にして、実施例 2 のコリアンダーソースを調製した。実施例 2 のコリアンダーソースは、コリアンダー 1 部に対する練り胡麻の含有量が 1 . 2 5 部であり、水分活性は 0 . 8 5、粘度 2 . 1 P a ・ s であった。実施例 1 と同様にコリアンダーソースの風味について評価したところ、実施例 1 に比べるとコリアンダー本来の風味がやや弱いが無問題な程度であった。

40

【0032】

〔試験例 2〕

ピーナッツペーストの量を変更して植物油脂と置き換えた以外は実施例 1 と同様にして表 1 に記載のコリアンダーソース（実施例 2、比較例 2、3）を調製し、試験例 1 と同様にして風味の評価を行った。結果を表 2 に示す。なお、実施例 1、2 及び比較例 2、3 の水分活性はいずれも 0 . 7 5 以上 0 . 9 以下、粘度は 0 . 5 P a ・ s 以上 5 P a ・ s 以下であった。

【0033】

【表 2】

	比較例 2	実施例 2	実施例 1	比較例 3
コリアンダー 1 部に対する ピーナッツペーストの量	0 部	0. 5 部	1. 2 5 部	2. 5 部
風味の評価	×	◎	◎	×

【0034】

表 2 の結果より、コリアンダー 1 部に対してピーナッツペーストを 0. 1 部以上 2 部以下含有する実施例 1 及び 2 はコリアンダー本来の風味がしっかりと感じられた。一方、コリアンダー 1 部に対してピーナッツペーストを含有していない比較例 2 と、2 部を超えている比較例 3 においては、ソースに分離が起こりコリアンダー本来の風味が失われていた。