

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3843403号

(P3843403)

(45) 発行日 平成18年11月8日(2006.11.8)

(24) 登録日 平成18年8月25日(2006.8.25)

(51) Int.Cl.		F I	
A 2 3 L	1/01	(2006.01)	A 2 3 L 1/01 A
A 2 1 D	13/00	(2006.01)	A 2 1 D 13/00

請求項の数 3 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願平9-236076	(73) 特許権者	000231637
(22) 出願日	平成9年9月1日(1997.9.1)		日本製粉株式会社
(65) 公開番号	特開平11-75718		東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目27番5号
(43) 公開日	平成11年3月23日(1999.3.23)	(74) 代理人	100059281
審査請求日	平成16年4月15日(2004.4.15)		弁理士 鈴木 正次
		(74) 代理人	100108947
			弁理士 涌井 謙一
		(72) 発明者	樽谷 純一
			神奈川県相模原市松ヶ枝町5-16 日本
			製粉相模原独身寮303
		審査官	坂崎 恵美子
		(58) 調査した分野(Int.Cl., DB名)	
			A23L 1/01
			A21D 13/00

(54) 【発明の名称】 フィリング付き蒸し食品及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

小麦粉を主体とした原材料に、膨剤及び／又はイーストを混合し、ついでシート状で所定形状に成形して発酵させ、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように蒸して膨化させた生地を、予め調理済フィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部へ被冠した後、再加熱して一体化したことを特徴としたフィリング付き蒸し食品。

【請求項2】

小麦粉を主体とした原材料に、膨剤及び／又はイーストを混合し、ついでシート状で所定形状に成形して発酵させ、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように蒸して膨化させた生地を、予め調理済のフィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部へ被冠した後、再加熱して一体化にすることを特徴としたフィリング付き蒸し食品の製造方法。

【請求項3】

容器の口部端面に卵白を塗布した後、蒸して膨化した生地を前記容器口部に被冠し、再加熱して一体化することを特徴とした請求項2記載のフィリング付き蒸し食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

この発明は、フィリングと生地とを分離して、フィリングを容器に収容すると共に、容器口部に生地を一体的に固定させることを目的としたフィリング付き蒸し食品及びその製造方法に関する。

10

20

【0002】

【従来の技術】

従来フィリング入り型焼きパンの製造方法についての発明が提案されている（特開平5-153899号）。

【0003】

またスープ等を収容した容器の口部に焼きパイ蓋を付着した技術が記載されている（特開平7-123899号）。

【0004】

【発明により解決すべき課題】

前記フィリング入り型焼きパンは、フィリングの水分が40%以上でも、生地が破裂しないように工夫しているが、水分がパン生地にしみ込んで製品を劣化させることを解決するには十分とはいえない。そこでフィリングの種類と材質に制約が必要となり、当然パン生地にも制約を受ける問題点があった。

10

【0005】

また他の発明は、容器口部にパイ生地进行固着し、焼成しても外れないようにした焼きパイ蓋はカップ食品の製造方法を要旨とするものである。然しパイ生地以外の一般食品生地は、そのまゝカップ口部にのせて発酵又は加熱処理すると、カップ内にたれ下がり、商品価値を下げるおそれがあるので、前記技術を採用することは困難であった。前記のように本願発明と、前記他の発明に記載された技術は別異であるのみならず、前記他の発明から本願発明を容易に発明できたということとはできない。

20

【0006】

【課題を解決する為の手段】

この発明は、発酵させ、加熱して膨化させた食品生地进行フィリング入り容器口部に一体化し、喫食前に再加熱することにより、前記従来の問題点を解決したのである。

【0007】

即ち食品の発明は、小麦粉を主体とした原材料に、膨剤及び／又はイーストを混合し、ついでシート状で所定形状に成形して発酵させ、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように蒸して膨化させた生地进行を、予め調理済フィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部へ被冠した後、再加熱して一体化したことを特徴としたフィリング付き蒸し食品である。

30

【0008】

また方法の発明は、小麦粉を主体とした原材料に、膨剤及び／又はイーストを混合し、ついでシート状で所定形状に成形して発酵させ、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように蒸して膨化させた生地进行を、予め調理済フィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部へ被冠した後、再加熱して一体化することを特徴としたフィリング付き蒸し食品の製造方法であり、容器の口部端面に卵白を塗布した後、蒸して膨化した生地进行を前記容器口部に被冠し、再加熱して一体化するものである。前記食品は、用いた容器口部を覆い得る大きさのシート状（厚さ $5 \sim 30 \text{ mm}$ ）の生地に、角状、円状、楕円状等に成形するが、この時、生地进行を凸弧状に成形すると製品としての外観が好ましくなる。

【0009】

この発明は、食品を蒸した後冷凍保存する（例えば -30°C で1時間急速冷凍し、ついで -20°C で冷凍保存する）ので、冷凍食品として流通し、喫食直前に再加熱することにより、いわゆる出来立ての食品と同様の風味を有する。

40

【0010】

この発明に用いるフィリングは調理済であって、例えばカレー類、各種ソース類（ミート、チリ、ピザ等）、各種スープ類（コーン、ミフストローネ、トムヤンクン等）、餡製品（練り餡、ぜんざい、しるこ等）、各種シチュー、ジャム類、ペースト類（野菜、チーズ等）であって、液状、粘稠状又は固体など形態に関係なく使用することができる。従って事実上フィリングの制約はないということができる。

【0011】

50

また食品は、発酵して蒸した後、容器口部へ接着固定するので、加熱時にも大きな変形はなく、かつ容器口部から剥れるおそれはない。

【0012】

この発明における容器の形状及び大きさと、フィリングと生地との比率等に制約はないが、一度の喫食に適する点を考慮し、取扱い上の便宜を考慮すれば、例えば次のようになる。

【0013】

容器の内径（口部）は30～100mm位、高さは20～60mm位、生地の外径は40～120mm位、厚みは5～30mm位である。また生地とフィリングの割合は、3：1～1：2の範囲が好ましい。

10

【0014】

また生地と容器とを接着する為に、卵白を塗布する。この卵白濃度は、卵白1に対し、水2以上とし、乾燥卵白そのものを用いることもできる。但し卵白は接着剤の一例であり、この外に全卵、卵黄、澱粉又はガム類などを使用することができる。

【0015】

この発明において使用する容器は、食品に用いることができ、耐熱性、耐水性があればよい。従ってポリプロピレン、発泡スチロール、紙コップ（コーティング済）、アルミ箔製など、従来使用されている各種容器は使用可能であるが、口部に食品を被冠固定できる形状でなければならない。

【0016】

20

【発明の実施の形態】

この発明は、フィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部に、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ に蒸して膨化した食品を一体的に被冠し、再加熱することを特徴とするフィリング付き蒸し食品である。

【0017】

また小麦粉を主体とした原材料に、膨剤及び／又はイーストを混合し、ついでシート状で所定形状に成形して発酵させ、比容積 $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように蒸して膨化させた食品を、予めフィリングを収容した耐熱、耐水性材料よりなる容器の口部へ一体的に被冠した後、再加熱することを特徴としたフィリング付き蒸し食品の製造方法である。

【0018】

30

またこの発明の食品は成形後、蒸して膨化させた生地と、フィリングを収容した容器を、直ちに一体化して冷凍させる場合と、別々に冷凍して再加熱直前に一体化させる場合とある。冷凍は -30°C 以下で急速冷凍するのが好ましい。

【0019】

この発明の食品は、冷凍状態で流通するので、喫食直前に再加熱すれば、恰も出来立ての食品のようであり、味覚上も差はない。

【0020】

【実施例】

口部内径50mm、底部内径40mm、高さ30mm、口縁鍰（フランジ）5mmのポリプロピレン製のカップ1にフィリング3を充填した後、口縁の鍰1aの上面に卵白4を塗布し、その上に半球状生地2（又は断面弧状の生地2a）を載せて、温度 70°C 、湿度100%の保温庫に20分程入れると、喫食できる状態となる。

40

【0021】

前記における卵白4は、蒸した後の生地に塗布し、又は加温直前にカップ1の口縁の鍰1aに塗布しても同様である。

【0022】

前記生地は次のようにして製造する。

【0023】

生地配合

小麦粉

100質量部

50

食塩	1 質量部
砂糖	5 質量部
膨脹剤	1 質量部
油脂	3 質量部
イースト	2 質量部
水	45 質量部

【0024】

前記配合中水を除いた各材料を容器（又は攪拌器）に入れて十分攪拌混合した後、水を加えて低速2分、高速1分混捏して生地とし、これを30g宛分割して丸め、圧延して外形60mmの円形シートとする。この生地を半球状生地2に成形し、もしくは球状の型の上に載せて断面弧状の生地2aの形状に発酵させる。蒸し上りの比容積が $2 \sim 6 \text{ cm}^3 / \text{g}$ になるように発酵が進んだならば、温度 98°C 、湿度100%の蒸気で10分蒸す。蒸した後、風をあてて表面に艶を出し、30分程度放冷し、ビニール袋に包装する。

10

【0025】

前記実施例は、フィリング入りカップ上に、蒸し生地をのせた後、加熱して一体化したものである。

【0026】

【発明の効果】

この発明によれば、各種フィリングと、蒸し食品とを同時に喫食し得ると共に、フィリングが食品に浸み込むおそれなく、フィリングと食品とを別々に調理した場合と同様の効果がある。また生地を成形し、蒸してから容器と一体化させるので、安定した形状の製品が得られる効果がある。

20

【図面の簡単な説明】

【図1】この発明の方法の実施例の流れ図を示す。

【符号の説明】

- 1 カップ
- 1a 鏝
- 2、2a 生地
- 3 フィリング
- 4 卵白

30

【図 1】

