

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】令和1年6月20日(2019.6.20)

【公開番号】特開2018-19673(P2018-19673A)

【公開日】平成30年2月8日(2018.2.8)

【年通号数】公開・登録公報2018-005

【出願番号】特願2016-155104(P2016-155104)

【国際特許分類】

A 2 3 G 3/00 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00

【手続補正書】

【提出日】令和1年5月14日(2019.5.14)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 0 6

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 6】

【特許文献1】実公平3-33275号公報

【特許文献2】特開2015-123058号公報

【特許文献3】特開2015-123059号公報

【特許文献4】特公平2-37195号公報

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 5 2

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 5 2】

上記のように調製して得られる被覆食品の形状としては、上述したように、例えば、フライ食品(海老フライ、天ぷら、から揚げ、串揚げ、とんかつ、コロッケ、フライドポテト、揚げパンなど)、リンゴ飴、ごま団子等の衣がけ食品、ゆで卵、メロンパン等の複層食品等が挙げられ、様々な形状を模した汎用性のある被覆食品として展開でき、また、これらの被覆食品を調製することで幼児でも擬似調理体験を可能とするものである。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 7 1

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 7 1】

## 【表1】

		実施例				比較例			
		1	2	3	4	1	2	3	4
無水ブドウ糖		80	70	60	50	100	40	20	0
$\alpha$ 化澱粉 ※1		20	30	40	50	0	60	80	100
合計		100	100	100	100	100	100	100	100
評価 ※2	粘着性 ※3	2	3	3	4	1	4	5	5
	外観 ※4	2	3	4	4	1	4	4	4
	食感 ※5	3	4	5	3	2	2	1	1

※1  $\alpha$ 化澱粉 ; リン酸架橋  $\alpha$ 化澱粉(キヤッサバ)、25°Cの2.5重量%水懸濁液の粘度は13.4mPa·s

※2 評価 ; [表3]の評点表をもとに評価した

※3 粘着性 ; 被覆食品調製中の芯材用菓子への粘着性

※4 外観 ; 調製後の被覆食品の外観

※5 食感 ; 調製後の被覆食品の食感

## 【手続補正4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0073

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0073】

上記組合せ菓子を用いて、専門パネラー3名が以下の手順で被覆食品を調製した。

<海老様形態の芯材用菓子の調製>

調製用トレイ(C)の生地混合部64'に、粉末(B)3.5gを振り入れ、その上から常温の水道水2gを添加し混合し、芯材用菓子生地を得た。この芯材用菓子生地を芯材用菓子成型部62'を用いて、図4(1)~(3)のように成形し、海老様形態の芯材用菓子を調製した。

<海老フライ様被覆食品の調製>

図4(4)~(7)のようにして海老フライ様被覆食品を調製した。

(i)まず、調製用トレイ中の即席衣様被覆食品用粉末収容部(X)に粉末(A)を振り入れた。そして、水性媒体収容部(Y)に水道水を収容した。

(ii)次に、海老様形態の芯材用菓子を芯材用菓子成型部62'から離型した。

(iii)次いで、尾の部分に付着しないように、芯材用菓子を収容部(X)内で転がして、粉末(A)を満遍なく接触し付着させた。

(iv)次に、収容部(Y)内で転がして、表面に水を満遍なく接触し付着させた。

(v)再度、(iii)と同様にして、粉末(A)を満遍なく接触し付着させた。

(vi)更に(iv)(v)の操作を2回繰り返した。

(vii)そして、海老様形態の芯材用菓子に即席衣様被覆食品が被覆された海老フライ様被覆食品を調製した。

## 【手続補正5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0078

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0078】

【表4】

(重量%)

		実施例					
		5	6	7	8	9	10
無水ブドウ糖		62.0	62.0	62.0	62.0	62.0	62.0
$\alpha$ 化澱粉	$\alpha$ 化澱粉(コーン)	20.0	—	—	—	—	—
	リン酸架橋 $\alpha$ 化澱粉(キヤッサバ)	—	20.0	—	—	—	(※6) 20.0
	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋 $\alpha$ 化澱粉(ワキシコーン)	—	—	20.0	—	—	—
	$\alpha$ 化澱粉(キヤッサバ)	—	—	—	20.0	—	—
	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋 $\alpha$ 化澱粉(キヤッサバ)	—	—	—	—	20.0	—
副原料	炭酸ガス含有食品	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0
	合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	80.0
$\alpha$ 化澱粉の粘度(mPa·s) ※1		7.2	13.4	14.5	32.6	39.4	13.4
評価 ※2	粘着性 ※3	2	2	2	5	5	2
	外観 ※4	3	4	4	2	2	5
	食感 ※5	4	4	4	3	3	4

※1 25°Cの2.5重量%水懸濁液の粘度

※2 評価 : [表3]の評点表をもとに評価した

※3 粘着性 : 被覆食品調製中の芯材用菓子への粘着性

※4 外観 : 調製後の被覆食品の外観

※5 食感 : 調製後の被覆食品の食感

※6 フレーク状の $\alpha$ 化澱粉を使用した

## 【手続補正6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0080

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0080】

&lt;組合せ菓子キットの調製&gt;

&lt;実施例11&gt;

以下(1)~(7)を準備した。

(1)実施例7組成の即席衣様被覆食品用粉末(表1)3.5g

(2)表2組成の芯材用菓子用粉末

(3)図1のトレイ60(C)

(4)表5~8組成の即席調理菓子用粉末

(5)粒状菓子20粒

(6)表9組成のソース用粉末

(7)スプーン

上記のうち(2)(4)(6)を、表10の重量となるように、各々ポリエチレン袋に別包装した。

次いで、上記(1)~(7)を、図3のような盛り付け用シート7が印刷された外袋に収容密封して、組合せ菓子キットを調製した。

なお、上記(4)の即席調理菓子用粉末の内訳は、オムレツ様のゼリー菓子のもととなるゼリー用粉末(表5)、フライドポテト様菓子のもととなる粉末(表6)、ミートボール様の餅状菓子のもととなる粉末(表7)、チキンライス様の米飯状菓子のもととなる粉末(表8)とした。

## 【手続補正7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0089

【補正方法】変更

## 【補正の内容】

## 【0089】

- 1 海老フライ様被覆食品  
1 (B) 芯材用菓子  
2 オムレツ様のゼリー菓子  
2 a ゼリー化した生地  
3 フライドポテト様菓子  
3 a フライドポテト様菓子用の生地  
4 ミートボール様の餅状菓子  
4 a ミートボール様の餅状菓子用の生地  
5 チキンライス様の米飯状菓子  
6 粒状菓子  
7 盛り付け用シート  
8 スプーン  
9 はさみ  
10 芯材用菓子用粉末  
11 即席衣様被覆食品用粉末  
20 オムレツ様のゼリー菓子のもととなるゼリー用粉末  
30 ソース  
40 チキンライス様の米飯状菓子のもととなる粉末  
50 お子様ランチ様の即席調理菓子セット  
60 (C) 調製用トレイ  
61 水性媒体用計量凹部  
62 芯材用菓子成型部  
63 ポテト成形部  
63 (X) 即席衣様被覆食品用粉末収容部  
64 生地混合部  
65 オムレツ成形部  
65 (Y) 水性媒体収容部  
66 チキンライス調製部  
100 フライドポテト様菓子のもととなる粉末  
300 ミートボール様の餅状菓子のもととなる粉末