

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4069314号

(P4069314)

(45) 発行日 平成20年4月2日 (2008.4.2)

(24) 登録日 平成20年1月25日 (2008.1.25)

(51) Int.Cl.

F 1

A 2 3 G 9/24 (2006.01)

A 2 3 G 9/24

A 2 1 D 13/00 (2006.01)

A 2 1 D 13/00

請求項の数 3 (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願平11-222611	(73) 特許権者	390040062
(22) 出願日	平成11年8月5日 (1999.8.5)		小川食品株式会社
(65) 公開番号	特開2001-45979 (P2001-45979A)		兵庫県姫路市北条宮の町2 3 3番地
(43) 公開日	平成13年2月20日 (2001.2.20)	(74) 代理人	100059281
審査請求日	平成18年5月8日 (2006.5.8)		弁理士 鈴木 正次
		(74) 代理人	100108947
			弁理士 涌井 謙一
		(72) 発明者	小川 滋隆
			兵庫県姫路市北条宮の町2 3 3番地 小川食品株式会社内
		審査官	植原 克典

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 最中様食品の製造方法及びこれに用いる最中の皮

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

一対の椀状の最中の皮の一方の凹部内に食材が充填され、当該一方の最中の皮の上に他方の最中の皮が重ね合わせられることにより、前記一対の椀状の最中の皮の中に前記食材が封入されている最中様食品の製造方法であって、

凹部を有すると共に、当該凹部を形成している開口の周縁外側に切離部を介して摘部が連設されている第一の椀状の最中の皮の当該凹部内に食材を充填する工程、

凹部を有すると共に、当該凹部を形成している開口の周縁外側に切離部を介して摘部が連設されている第二の椀状の最中の皮の当該摘部を持って、前記第一の椀状の最中の皮の開口している側に当該第二の椀状の最中の皮の開口している側を重ね合わせて、両者の凹部の中に前記食材を封入する工程、

第一の椀状の最中の皮の前記摘部を切離部で第一の椀状の最中の皮から切り離すと共に、第二の椀状の最中の皮の前記摘部を切離部で第二の最中の皮から切り離す工程、からなることを特徴とする最中様食品の製造方法。

【請求項 2】

食材は温度－5℃～－15℃に冷蔵されているソフトクリームアイスとしたことを特徴とする請求項 1 記載の最中様食品の製造方法。

【請求項 3】

凹部を有する椀状の最中の皮であって、当該凹部を形成している開口の周縁外側に切離部を介して摘部が連設されていることを特徴とする最中の皮。

10

20

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

この発明は、いわゆるファストフード店において、顧客の面前で製造し、ただちに顧客に提供する最中様食品の製造方法及びこれに用いられる最中の皮に関し、特に、凹部を有する2枚の最中の皮の互いの開口している側を合わせた中にソフトクリームアイスなどの食材が封入されている最中様食品であって、顧客の面前で製造してただちに顧客に提供する最中様食品の製造方法と、当該最中様食品を衛生的に製造するために用いられる最中の皮に関する。

【0002】

10

【従来の技術】

従来、最中様食品としては、アイス最中がよく知られているが、このほとんどは、あらかじめアイスクリームを一对の最中の皮の中に封入して温度 -20°C 程度の低温にて冷蔵しておくアイス最中であった。

【0003】

このアイス最中を、既に一对の最中の皮の中にアイスクリームが充填されている状態でパッキングして冷蔵しておく、最中の皮が内部のアイスクリームにより濡れてしまうので、食する際に、最中の皮の香ばしさ、サクサクとした心地好い口触りを楽しむことができないという問題点があった。

【0004】

20

このような問題点を回避し、顧客の面前でアイス最中を製造する方法も提案されている。例えば、特開平4-141049号公報には、顧客の面前で、大型の容器にはいったアイスクリームをディッシャーですくい、一对の最中の皮の中に封入して最中様食品として顧客に提供する、いわゆるハンドディップ方式によるアイス最中の販売において、最中様食品を製造する直前まで最中の皮はアイスクリームに触れない状態に置かれ、食する際に最中の皮が水分を吸収しておらず、べとべとせずに最中の皮本来のサクサク感のある美味しさを味わえるように最中様食品を製造する方法と、この製造に用いる補助具が提案されている。

【0005】

【発明により解決しようとする課題】

30

前記特開平4-141049号公報に開示されている発明では、2枚の最中の皮をそれぞれ収納する凹部を有する容体と蓋体とをヒンジ部を介して連設しておき、当該容体と蓋体とを広げた状態で、前記両者の凹部にそれぞれ最中の皮を収納し、この最中の皮の少なくとも一方にアイスクリームを充填し、前記蓋体と容体とを閉じて、蓋体と容体とを合着させることにより、内部にアイスクリームが封入されている最中様食品を製造、販売するものである。そこで、最中の皮を容体及び蓋体の凹部に収納する工程をあらかじめ工場で行っておいたり、蓋体と容体とを合着させた状態で、顧客に手渡せば、顧客の面前で製造している際に、最中の皮、アイスクリームに店員の手が触れることはない、顧客に対して衛生面での安心を与えることができる。

【0006】

40

しかし、この製造方法においては、ヒンジ部を介して連設されている容体と蓋体という別製の補助具を、最中様食品を1個製造、販売するごとに、1個ずつ消費しなければならないので、そのコストや、運送、収納に要するコスト、スペース等が必要になる。

【0007】

本発明は、顧客の面前で製造して、顧客に提供する最中様食品であって、特開平4-141049号公報に開示されている「ヒンジ部を介して連設されている容体と蓋体」のような別製の「補助具」を用いる必要がなく、衛生的でありながら、安価に提供することのできる最中様食品の製造方法及びこれに用いる最中の皮を提案することを目的としている。

【0008】

【課題を解決するための手段】

50

本発明は、前記課題を解決するために、最中の皮自体に、顧客の面前で店員が最中様食品を製造する際に手を触れることが許される部分を設けておき、最中様食品の製造完了時に、当該店員の手が触れることが許されていた部分を最中の皮から簡単に取り除けるようにし、顧客が手にする最中様食品には、製造していた店員の手が触れていた部分が存在しないようにして、前記課題を解決したのである。

【0009】

【発明の実施の形態】

すなわち、本発明が提案する最中様食品の製造方法は、一对の椀状の最中の皮の一方の凹部内に食材が充填され、当該一方の最中の皮の上に他方の最中の皮が重ね合わせられることにより、前記一对の椀状の最中の皮の中に前記食材が封入されている最中様食品の製造方法であって、凹部を有すると共に、当該凹部を形成している開口の周縁外側に切離部を介して摘部が連設されている第一の椀状の最中の皮の当該凹部内に食材を充填する工程、凹部を有すると共に、当該凹部を形成している開口に周縁外側に切離部を介して摘部が連設されている第二の椀状の最中の皮の当該摘部を持って、前記第一の椀状の最中の皮の開口している側に当該第二の椀状の最中の皮の開口している側を重ね合わせて、両者の凹部の中に前記食材を封入する工程、及び、第一の椀状の最中の皮の前記摘部を切離部で第一の椀状の最中の皮から切り離すと共に、第二の椀状の最中の皮の前記摘部を切離部で第二の最中の皮から切り離す工程からなることを特徴とする最中様食品の製造方法である。

【0010】

また、この発明が提案する最中の皮は、凹部を有する椀状の最中の皮であって、当該凹部を形成している開口の周縁外側に切離部を介して摘部が連設されていることを特徴とする最中の皮である。

【0011】

前記の最中様食品の製造方法によれば、顧客の注文を受けてから顧客の面前で製造される最中様食品の最中の皮は、最中様食品として顧客に提供される直前まで、食材に触れていなかったもので、顧客は、食する際に、最中の皮の香ばしさ、サクサクとした心地好い口触りを楽しむことができ、更に、一对の最中の皮の内部に封入された食材との食感の相違、当該食材の水分を吸収し始めた最中の皮の内壁の食感、味覚などを楽しむことができる。

【0012】

また、前記の最中様食品の製造方法及び最中の皮によれば、店員が顧客の面前で最中様食品を製造する際に、店員は手を触れることが許されている摘部を摘んで製造を行うことができ、この製造に際して特別な補助具等を必要としないので、簡単に、製造を行うことができる。そして、製造を完了して顧客に最中様食品を渡す際に、当該摘部を前記切離部において最中様食品から切除するので、顧客が手にする最中様食品には店員の手が触れた部分が存在せず、顧客は衛生状態に安心して最中様食品を食することができる。

【0013】

そして、このように顧客に衛生状態についての安心感を与えることができるにもかかわらず、このために別製の特別な道具を準備等する必要がないので、製造コスト、収納スペースの面で有利さを発揮し、最中様食品を安価に製造、提供することができる。

【0014】

【実施例】

以下、本発明の好ましい実施例を添付図面を参照して説明する。

【0015】

本発明の最中の皮2は、図2(a)、(b)に示すように、凹部を有する椀状の最中の皮であって、当該凹部を形成している開口3の周縁の外側に切離部としての横溝5を介して摘部4が連設されているものである。

【0016】

顧客から注文を受けた店員が顧客の面前で本発明の最中様食品1を製造する際には、まず、最中の皮2の摘部4を摘み、開口3を上方に向けて、食材の供給口の下に置く(図1(a))。

【0017】

この実施例では、食材として温度 -5°C ～ -15°C に冷凍されているソフトクリームアイス6を用いた。

【0018】

ついで、ソフトクリームアイス6を椀状の最中の皮2の開口3からその凹部内に充填する(図1(b))。

【0019】

次に、椀状の最中の皮2と対になる、同じく凹部を有する椀状の最中の皮であって、当該凹部を形成している開口の周縁の外側に切離部としての横溝9を介して摘部8が連設されている最中の皮7を、摘部8を持って、椀状の最中の皮2の開口3に、椀状の最中の皮7の開口している側を矢示10(図1(c))のようにして重ね合わせて、椀状の最中の皮2と7の凹部の中に、ソフトクリームアイス6を封入する。

10

【0020】

次に、椀状の最中の皮2の摘部4、椀状の最中の皮7の摘部8を、それぞれ、横溝5、9の位置で、矢示11(図1(d))のように、椀状の最中の皮2、椀状の最中の皮7から切り離す。

【0021】

こうして、顧客には、ソフトクリームアイス6が封入された最中様食品1であって、製造に携わった店員の手が触れた部分が存在していない最中様食品1を提供することができる。

20

【0022】

従来のアイス最中は、特開平4-141049号公報に開示されている最中様食品であっても、 -20°C 程度の低温に冷蔵している固いアイスクリームをディッシャーですくって最中の皮の中に収容・封入するものであったが、この実施例の最中様食品1は、温度 -5°C ～ -15°C に冷蔵されていた柔らかいソフトクリームアイス6を封入しているので、外側の最中の皮2、7の香ばしさ、サクサクとした心地好い口触りと、この柔らかいソフトクリームアイス6の美味しさがミックスされ、従来にない美味しさの最中様食品1を提供することができる。前記冷蔵温度 -5°C ～ -15°C は、アイスクリームが柔らかくなっていて、好ましい食感を与えるのに適した温度である。

【0023】

この実施例では、切離部として横溝5、8を、最中の皮2、7と摘部4、8との間に刻設しておいたが、本発明の切離部はこれに限られるものではない。摘部4、8を持って、凹部になにも収容されていない状態の、最中の皮2、7を持ち上げ移動させることができる程度の強固さを確保でき、ヒントして顧客に渡す際に、簡単に最中の皮2、7から取り外す、取り除く、あるいは切除することのできるものであれば、最中の皮2、7と摘部4、8との間に細い切れ目を設けておくなど、種々の構成を採用できる。

30

【0024】

また、この実施例では、最中の皮2、7の間に食材を封入した状態(図1(c)、(d))で、摘部4、8が相互に重なるようになっている例を示した。しかし、上側の最中の皮7の向きを、この図示の例と逆にして、相互に重なり合わないようにすることもできる。いずれにしても、最中の皮2、7の凹部を形成している開口の周縁外側には、切離部を介して摘部4、8が連設されているので、摘部4、8を当該切離部において、簡単に最中の皮2、7から取り除くことができる。

40

【0025】

なお、この実施例では、一对の椀状の最中の皮として、長方形の形状の最中の皮2、7を用いたが、本発明はこれに限られるものではない。食材が充填される凹部を有すると共に、開口周縁の外側に切離部を介して摘部が連設されているものであれば、重ね合わせた際に、モモ、メロン、スイカ、レモン、オレンジ等の果物の形状になったり、動物、アニメ漫画のキャラクターの形状になるものなど、種々の形状のものを使用できる。

【0026】

50

またこの実施例では、食材として、ソフトクリームアイス6を用いたが、本発明はこれに限られるものではない。種々のクリーム、あんみつ、フルーツの盛り合わせなど、ある程度の水分を含んでいて、その食材からの適度の水分とサクサクの最中の皮の組み合わせを楽しむことのできるものであれば、種々の食材を用いることができる。

【0027】

【発明の効果】

本発明の最中様食品の製造方法によれば、顧客の注文を受けてから顧客の面前で製造される最中様食品の最中の皮は、最中様食品として顧客に提供される直前まで、食材に触れていなかったため、顧客は、食する際に、最中の皮の香ばしさ、サクサクとした心地好い口触りを楽しむことができ、更に、一对の最中の皮の内部に封入された食材との食感の相違、当該食材の水分を吸収し始めた皮の内壁の食感、味覚などを楽しむことができる。

10

【0028】

また、本発明の最中様食品の製造方法及び最中の皮によれば、顧客の注文を受けてから顧客の面前で製造しているにもかかわらず、顧客が手にする最中様食品には店員の手が触れた部分が存在せず、顧客は衛生状態に安心して最中様食品を食することができる。また、このように面前の顧客に衛生状態についての安心を与えながら製造する際、別製の特別な補助具等を用いることなく、簡単に製造を行うことができる。

【0029】

このように、別製の特別な道具を準備する等の必要がないので、製造コスト、収納スペースの面で有利さを発揮し、安価に最中様食品を製造して提供することができる。

20

【図面の簡単な説明】

【図1】この発明の製造方法を説明する図であって、(a)は最中の皮の開口部を上に向けて置いた状態の斜視図、(b)は食材を充填した状態の斜視図、(c)是一对の最中の皮を重ね合わせて食材を封入する状態の斜視図、(d)は摘部を切り離す状態の斜視図。

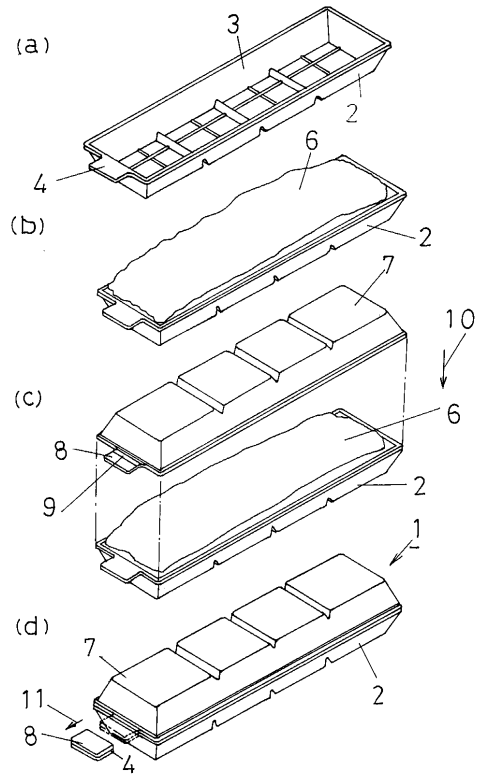
【図2】この発明の最中の皮を現す図であって、(a)は最中の皮の開口部を上に向けて置いた状態の斜視図、(b)は底面図。

【符号の説明】

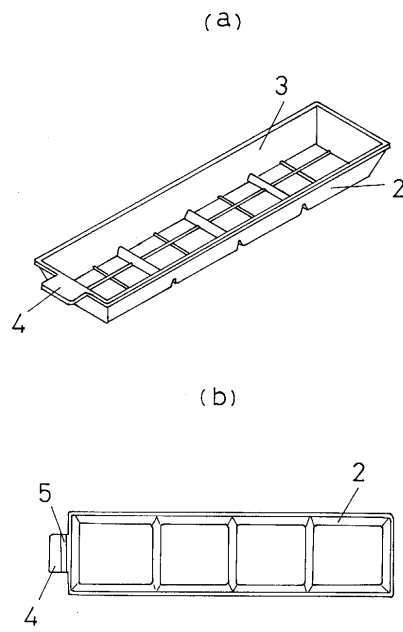
- 1 最中様食品
- 2、7 最中の皮
- 3 開口部
- 4、8 摘部
- 5、9 横溝（切離部）
- 6 ソフトクリームアイス（食材）

30

【図 1】



【図 2】



フロントページの続き

- (56)参考文献 特開平04-141049 (JP, A)
実開昭61-037793 (JP, U)
特開平10-28518 (JP, A)
実開平5-60286 (JP, U)
実開平4-88285 (JP, U)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23G 9/24

A21D 2/00-17/00

G-Search

食品関連文献情報(食ネット)