

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3148380号
(U3148380)

(45) 発行日 平成21年2月12日 (2009. 2. 12)

(24) 登録日 平成21年1月21日 (2009. 1. 21)

(51) Int.Cl.

A 2 3 G 3/34 (2006. 01)

F 1

A 2 3 G 3/00 1 0 1

評価書の請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号	実願2008-8322 (U2008-8322)	(73) 実用新案権者	000006116
(22) 出願日	平成20年11月27日 (2008. 11. 27)		森永製菓株式会社
			東京都港区芝5丁目33番1号
		(74) 代理人	100086689
			弁理士 松井 茂
		(72) 考案者	富田 祐之
			神奈川県横浜市鶴見区下末吉2-1-1
			森永製菓株式会社 研究所内

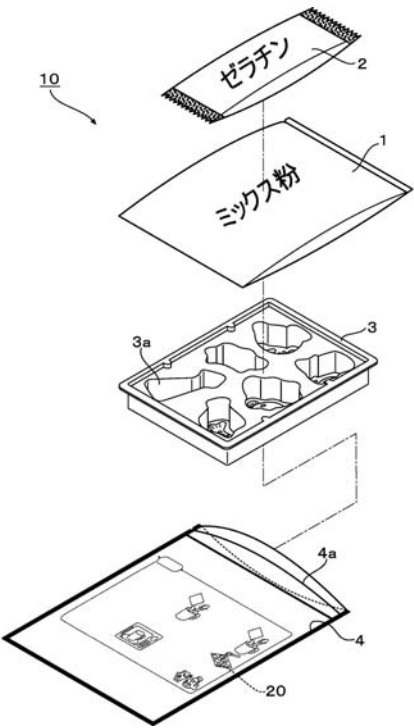
(54) 【考案の名称】 手作りグミキット

(57) 【要約】

【課題】安全かつ簡単で、楽しみながらグミを作ることが可能な手作りグミキットを提供する。

【解決手段】糖類と、有機酸と、果汁又は果実のパウダーとを少なくとも含むミックス粉が封入されたミックス粉入り容器1と、ゼラチンが封入されたゼラチン入り容器2と、前記ミックス粉と前記ゼラチンとを混合溶解して得られるグミの生地を充填可能な凹部3aが形成されたトレイ3とを備え、ミックス粉入り容器1、ゼラチン入り容器2、及びトレイ3が、外包装容器4に収納されている手作りグミキット10。

【選択図】図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

糖類と、有機酸と、果汁又は果実のパウダーとを少なくとも含むミックス粉が封入されたミックス粉入り容器と、

ゼラチンが封入されたゼラチン入り容器と、

前記ミックス粉と前記ゼラチンとを混合溶解して得られるグミの生地を充填可能な凹部が形成されたトレイとを備え、

前記ミックス粉入り容器、前記ゼラチン入り容器、及び前記トレイが、外包装容器に収納されていることを特徴とする手作りグミキット。

【請求項 2】

前記ミックス粉は、糖類を 80 ～ 95 質量 %、有機酸を 2 ～ 6 質量 %、果汁又は果実のパウダーを 3 ～ 18 質量 % 含有する、請求項 1 に記載の手作りグミキット。

【請求項 3】

前記ゼラチンは、顆粒状物である、請求項 1 又は 2 に記載の手作りグミキット。

【請求項 4】

前記ミックス粉入り容器、前記ゼラチン入り容器、又は前記外包装容器の表面に、グミの作り方の説明書きが印刷されている、請求項 1 ～ 3 のいずれか 1 項に記載の手作りグミキット。

【請求項 5】

前記外包装容器中に、グミの作り方の説明書きが印刷された説明シートが挿入されている、請求項 1 ～ 3 のいずれか 1 項に記載の手作りグミキット。

【請求項 6】

前記説明書きが、湯中でゼラチンを溶解する工程と、前記工程で得られたゼラチン溶解物中にミックス粉を添加して混合する工程と、前記工程で得られたゼラチン溶解物とミックス粉の混合物を電子レンジで加温してグミ生地を調製する工程と、前記工程で得られたグミ生地をトレイの凹部に充填して固化する工程とを少なくとも含む内容で記載されている、請求項 4 又は 5 に記載の手作りグミキット。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、安全で簡単にグミを手作りするためのキットに関する。

【背景技術】**【0002】**

グミは、果汁などの各種フレーバや糖類などをゼラチンなどで固化して得られるものであって、独特の弾力がある食感を有している。

このようなグミは、例えば、下記特許文献 1、2 などに開示されているように、糖類に加水して煮詰めた糖類の煮詰め液に、ゼラチンを溶解させたゼラチン水溶液や、各種フレーバ等を混合してグミ生地を調製し、該グミ生地を所望の形状の型枠内に充填して固化することにより製造される。

【特許文献 1】特開平 10 - 94365 号公報**【特許文献 2】特開 2008 - 220281 号公報****【考案の開示】****【考案が解決しようとする課題】****【0003】**

しかしながら、グミの製造工程では、糖類に加水し、これを煮詰めて糖類の煮詰め液を調製する工程を経ていたため、比較的長時間火入れする必要があり、家庭で手軽かつ簡単に製造できるものとは言えず、工業的に製造されることが一般的であった。このため、家庭で手軽に、かつ楽しみながらグミを製造できる手作りグミキットはこれまでなかった。

【0004】

したがって、本考案は、安全かつ簡単に、楽しみながらグミを作ることが可能な手作り

10

20

30

40

50

グミキットを提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0005】

上記目的を達成するため、本考案の手作りグミキットは、
糖類と、有機酸と、果汁又は果実のパウダーとを少なくとも含むミックス粉が封入されたミックス粉入り容器と、

ゼラチンが封入されたゼラチン入り容器と、

前記ミックス粉と前記ゼラチンとを混合溶解して得られるグミの生地を充填可能な凹部が形成されたトレイとを備え、

前記ミックス粉入り容器、前記ゼラチン入り容器、及び前記トレイが、外包装容器に収納されていることを特徴とする。

10

【0006】

本考案の手作りグミキットによれば、ゼラチン入り容器内に封入されたゼラチンを湯中で溶解させ、これにミックス粉入り容器に封入されたミックス粉を加えて電子レンジなどで加温して得られるゼラチン溶解物とミックス粉とが混合溶解されたグミの生地を、トレイの凹部に充填して固化することで所望の形状のグミを製造でき、家庭などで楽しみながら、簡単かつ手軽にグミを製造できる。

【0007】

本考案の手作りグミキットの前記ミックス粉は、糖類を80～95質量%、有機酸を2～6質量%、果汁又は果実のパウダーを3～18質量%含有することが好ましい。この態様によれば、風味及び食感が良いグミを製造できる。

20

【0008】

本考案の手作りグミキットの前記ゼラチンは、顆粒状物であることが好ましい。顆粒状のゼラチンは、熱湯中に速やかに溶解するので、より簡単かつ手軽にグミを製造できる。

【0009】

本考案の手作りグミキットの前記ミックス粉は、前記ミックス粉入り容器、前記ゼラチン入り容器、又は前記外包装容器の表面に、グミの作り方の説明書きが印刷されているか、あるいは、前記外包装容器中に、グミの作り方の説明書きが印刷された説明シートが挿入されていることが好ましい。

【0010】

30

上記態様において、前記説明書きが、湯中でゼラチンを溶解する工程と、前記工程で得られたゼラチン溶解物中にミックス粉を添加して混合する工程と、前記工程で得られたゼラチン溶解物とミックス粉の混合物を電子レンジで加温してグミ生地を調製する工程と、前記工程で得られたグミ生地をトレイの凹部に充填して固化する工程とを少なくとも含む内容で記載されていることが好ましい。

【考案の効果】

【0011】

本考案の手作りグミキットによれば、家庭などで楽しみながら、簡単かつ手軽にグミを製造できる。

【考案を実施するための最良の形態】

40

【0012】

以下、本考案の手作りグミキットについて、図面を用いて説明する。

【0013】

〔手作りグミキット〕

図1に示すように、この手作りグミキット10は、ミックス粉が封入された袋状のミックス粉入り容器1と、ゼラチンが封入された袋状のゼラチン入り容器2と、底部がキャラクター形状に凹凸加工された凹溝を備えたトレイ3が、外包装容器4に収納されている。

【0014】

（ミックス粉入り容器）

ミックス粉入り容器1は、この実施形態では袋状の形状をなし、内部にミックス粉を密

50

閉状態で封入できるようになっている。なお、ミックス粉入り容器 1 は、ミックス粉を封入できるものであれば袋状に限定されず、いずれの形状のものも好ましく使用できる。例えば、カップ状容器、ポーшон容器、スティック状容器などが他の一例として挙げられる。

【0015】

ミックス粉入り容器 1 に封入されたミックス粉は、糖類、有機酸、果汁又は果実のパウダーを少なくとも含むものである。

【0016】

上記糖類としては、砂糖、水飴、ブドウ糖、糖アルコール（還元水飴、ソルビトール、マルチトール、キシリトール、エリスリトールなど）などが挙げられる。これらは、それぞれ単独で使用してもよく、2 種以上を併用してもよい。糖類は、ミックス粉中に 80 ~ 95 質量%含有することが好ましく、85 ~ 90 質量%含有することがより好ましい。糖類の含有量が 80 質量%未満であると、得られるグミが味気の無いものになり易い。また、糖類の含有量が 95 質量%を超えると、得られるグミが甘みの強いものになり易いばかりか、併用する他の原料の添加量が少なくなるので、風味のバリエーションが乏しくなり易い。

10

【0017】

上記有機酸としては、クエン酸、酒石酸、リンゴ酸、コハク酸、アスコルビン酸、グルコン酸等が挙げられる。これらは単独で使用してもよく、2 種以上を併用してもよい。有機酸は、ミックス粉中に 2 ~ 6 質量%含有することが好ましく、2.5 ~ 5.5 質量%含有することがより好ましい。有機酸の含有量が上記範囲内であれば、適度な酸味を有するグミを得ることができる。

20

【0018】

上記果汁のパウダーとしては、リンゴ、オレンジ、マンゴー、パイナップル、グレープ、グレープフルーツ、イチゴ、レモン、ブルーベリー、ピーチ、みかん、パパイア、キウイなどの果実から得られる果汁と、澱粉やデキストリンなどとの混合物を、フリーズドライ、スプレードライ、ドラムドライ等の方法により乾燥して粉末化して得られたもの等が挙げられる。また、上記果実のパウダーとしては、前記果実、あるいは該果実をペースト化したものと澱粉やデキストリンなどとの混合物を、フリーズドライ、スプレードライ、ドラムドライなどの方法により乾燥して粉末化したものなどが挙げられる。果汁又は果実のパウダーは、ミックス粉中に 3 ~ 18 質量%含有することが好ましく、5 ~ 15 質量%含有することがより好ましい。果汁又は果実のパウダーの含有量が上記範囲内であれば、糖類の甘さ、有機酸の酸味と、果汁や果実の風味とのバランスがとれた、風味豊かなグミを得ることができる。

30

【0019】

本発明において、ミックス粉には、食物繊維、各種ビタミン、コラーゲンペプチド、香料等を更に含んでいてもよい。

【0020】

ミックス粉入り容器 1 には、グミの製造時に使い切りできる量のミックス粉が封入されていれば良く、ゼラチン入り容器 2 に封入されたゼラチン量やトレイ 3 のサイズなどに応じてミックス粉の封入量を適宜変更できる。また、ミックス粉入り容器 1 は、2 個以上、外包装容器 4 に収納してもよい。2 個以上収納することで、グミの製造を複数回楽しむことができる。

40

【0021】

（ゼラチン入り容器）

ゼラチン入り容器 2 は、この実施形態では袋状の形状をなし、内部にゼラチンを密閉状態で封入できるようになっている。なお、ゼラチン入り容器 1 は、ゼラチンを封入できるものであれば袋状に限定されず、上述したミックス粉入り容器 1 と同様のものが使用できる。

【0022】

50

ゼラチン入り容器 2 に封入されたゼラチンは、板状ゼラチン、粉末状ゼラチン、顆粒状ゼラチンなどいずれのものであってもよい。なかでも、顆粒状ゼラチンは、ふやかす手間が少なく簡単にお湯などに溶解できるので好ましい。顆粒状ゼラチンとしては、例えば、森永製菓（株）から販売されている、商品名「クックゼラチン」などがある。

【 0 0 2 3 】

ゼラチン入り容器 2 には、グミの製造時に使い切りできる量のゼラチンが封入されていれば良く、ミックス粉入り容器 1 に封入されたミックス粉量や、トレイ 3 のサイズなどに応じてゼラチンの封入量を適宜変更できる。また、ゼラチン入り容器 2 は、2 個以上、外包装容器 4 に収納してもよい。2 個以上収納することで、グミの製造を複数回楽しむことができる。

10

【 0 0 2 4 】

（トレイ）

トレイ 3 は、所望の形状の凹溝 3 a が形成されたものであれば特に限定はない。凹溝は、一つのトレイに複数個形成されていてもよく、その凹溝の形状は、それぞれ異なるものであってもよい。この実施形態では、1 つのトレイに 6 種類の形状の凹溝が形成されており、それぞれの凹溝の底部には、それぞれ異なるキャラクター形状の凹凸加工が施されている。

【 0 0 2 5 】

トレイ 3 の構成素材は、特に限定はないが、60 ～ 90 程度に加熱したグミ生地を凹溝に充填することもあるので、100 以下の温度条件下において耐熱性のある素材で形成されていることが好ましい。例えば、ポリプロピレン、ポリエチレン、ポリエチレンテレフタレート、ポリスチレン、紙層を含む樹脂とのラミネート包材などが挙げられる。

20

【 0 0 2 6 】

トレイ 3 は、2 個以上外包装容器 4 に収納してもよい。例えば凹溝の形状が異なるトレイを使用すれば、より多様な形状のグミを製造することができる。また、トレイの材質に応じて、グミを製造し取り出した後にトレイを洗浄乾燥して再使用すること、あるいはグミ製造の都度使い捨てとすることのいずれも可能である。

【 0 0 2 7 】

（外包装容器）

外包装容器 4 は、面ファスナー 4 a を介して開閉可能な開口部を備えた、ミックス粉入り容器 1、ゼラチン入り容器 2、トレイ 3 を収納できる内部容積を持った袋状の形状をなしている。なお、外包装容器 4 は、内部に、ミックス粉入り容器 1、ゼラチン入り容器 2、トレイ 3 を収納できるものであれば、いずれの形状のものも使用できる。例えば、紙ケース、プラスチックトレイ、シュリンクフィルムなどが他の一例として挙げられる。

30

【 0 0 2 8 】

また、外包装容器 4 には、図 2 に示すグミの作り方の説明書き 20 が印刷されている。なお、この実施形態の場合、この説明書き 20 は外包装容器 4 の裏側に直接印刷されているが、片面に粘着層を有するラベルシート等に印刷しておき、これを所定箇所に貼り付けるようにしてもよく、更に、外包装容器 4 の裏側に限らず、側面や底面或いは蓋面に印刷しておいてもよい。また、外包装容器 4 内に收容される説明シートに上記説明書き 20 を印刷してもよく、ミックス粉入り容器 1 又はゼラチン入り容器 2 に印刷してもよい。

40

【 0 0 2 9 】

説明書き 20 について、図 2 を参照して説明すると、前記説明書き 20 には、湯中でゼラチンを溶解する工程について記載された欄 21（以下、「ゼラチン溶解工程欄 21」という）と、前記工程で得られたゼラチン溶解物中にミックス粉を添加して混合する工程について記載された欄 22（以下、「ミックス粉混合工程欄 22」という）と、前記工程で得られたゼラチン溶解物とミックス粉の混合物を電子レンジで加温してグミ生地を調製する工程について記載された欄 23（以下、「グミ生地調製工程欄 23」という）と、前記工程で得られたグミ生地をトレイの凹部に充填して固化する工程について記載された欄 24（以下、「固化工程欄 24」という）が少なくとも記載されている。消費者は、この説

50

明書き 20 の各欄 21 ~ 24 の手順に従うことにより、本手作りグミキットを用いてグミを作ることができるようになっている。なお、この説明書き 20 には、上記各欄 21 ~ 24 の他にも、外包装容器 4 に収容された各材料についての記載や、消費者に対する注意書き等も併せて記載することができる。

【 0 0 3 0 】

上記ゼラチン溶解工程欄 21 には、マグカップなどの耐熱性容器に、お湯と、ゼラチン入り容器に封入されたゼラチンとを入れ、スプーンなどで攪拌してゼラチンを溶解させるといった工程が記載されている。

【 0 0 3 1 】

上記ミックス粉混合工程欄 22 には、前記工程で得られたゼラチン溶解物が入った耐熱性容器に、ミックス粉を添加し、ゼラチン溶解物とミックス粉とを混合するといった工程が記載されている。また、この工程欄には、ミックス粉は完全に溶解させなくてもよいといった注意書きを記載してもよい。

10

【 0 0 3 2 】

上記グミ生地調製工程欄 23 には、前記工程で得られたゼラチン溶解物とミックス粉の混合物を電子レンジで加温したのち、電子レンジから取り出し、スプーンなどでかき混ぜてグミ生地を調製するといった工程が記載されている。また、この工程欄には、電子レンジの加熱条件が記載されていてもよい。また、電子レンジでの加温直後の内容物は、熱いので火傷に注意する旨の注意書きが記載されていてもよい。

【 0 0 3 3 】

上記固化工程欄 24 には、前記工程で得られたグミ生地を、スプーンなどでトレイの凹部に流し込み、固化させるといった工程が記載されている。

20

【 0 0 3 4 】

[グミの製造方法]

次に、本発明の手作りグミキットを用いたグミの製造方法について、図 3 を参照しながら説明する。

【 0 0 3 5 】

まず、マグカップなどの耐熱性容器 30 に、80 以上、好ましくは 85 ~ 95 のお湯と、ゼラチン入り容器 2 に封入されたゼラチンとを入れ、スプーン 31 などで攪拌してゼラチンを溶解させる（図 3（a））。お湯とゼラチンとの混合割合は、ゼラチン 100 質量部に対し、お湯を 300 ~ 700 質量部が好ましい。ゼラチンとお湯とを前記割合で混合することで、適度な弾力性を有したグミが得られやすくなる。

30

【 0 0 3 6 】

次に、ゼラチン溶解物が入った耐熱性容器 30 に、ミックス粉入り容器 1 に封入されたミックス粉を添加し、ゼラチン溶解物とミックス粉とをスプーン 31 などで攪拌してゼラチン溶解物とミックス粉とを混合させる（図 3（b））。ゼラチン溶解物とミックス粉の混合割合は、ゼラチン溶解物 100 質量部に対し、ミックス粉を 50 ~ 150 質量部が好ましい。なお、この工程では、ミックス粉は、ゼラチン溶解物と完全に溶解させなくてもよい。

【 0 0 3 7 】

次に、ゼラチン溶解物とミックス粉の混合物を、耐熱容器 30 ごと電子レンジ 32 に入れて温める（図 3（c））。加温し過ぎると、加温中にゼラチン溶解物とミックス粉の混合物が沸騰して、耐熱容器 30 からふきこぼれ、耐熱容器 30 を電子レンジ 32 から取り出す際に火傷などする恐れがあるので、電子レンジ 32 での加温条件は、500 ~ 600 W で 10 ~ 20 秒を目安にして、前記混合物の温度が 90 以下となるように加温することが好ましい。そして、電子レンジ 32 での加温を終えた後、耐熱容器を電子レンジから取り出し、スプーンなどで内容物をかき混ぜてゼラチンとミックス粉とを完全に溶解させ、グミ生地を調製する。

40

【 0 0 3 8 】

また、別途、トレイ 3 を用意し、トレイ 3 の凹溝 3a に、サラダ油などの油脂を塗布す

50

る（図３（ｄ））。そして、グミ生地５をトレイ３の凹溝３ａに流し込む（図３（ｅ））。なお、トレイ３の凹溝３ａに油脂を塗布する工程（図３（ｄ）の工程）は、特に必須の工程ではないが、凹溝３ａに油脂を塗布することで、固化したグミをトレイ３から型抜きし易くなるので、グミ生地５を流し込む前に凹溝３ａに油脂を塗布することが好ましい。

【００３９】

次に、グミ生地が充填されたトレイ３を冷蔵庫などに入れ、グミ生地が完全に固化したら、凹溝３ａからグミ生地を取り出すことで、所望の形状に成形されたグミ６が得られる（図３（ｆ））。

【００４０】

このように、本考案の手作りグミキットによれば、簡単かつ手軽にグミを製造することができ、また、製造時に火を使用しなくてもよいので、安全性が高い。このため、家庭などで子供などが、遊び感覚でグミを作ることができる。

【実施例】

【００４１】

面ファスナー４ａを介して開閉可能な開口部を備え、表面に図２に示す説明書き２０が印刷された外包装容器４に、５ｇのゼラチンが封入された袋状のゼラチン入り容器２を２袋と、２８ｇのミックス粉が封入された袋状のミックス粉入り容器１を２袋と、１つのトレイに６種類の形状の凹溝が形成され、それぞれの凹溝の底部にそれぞれ異なるキャラクター形状の凹凸加工が施されたトレイ４を２個収納し、手作りグミキットを製造した。

【００４２】

この手作りグミキット１０を用い、以下の手順でグミを製造した。

まず、前段階として、トレイ４の内側に、薄くサラダ油を塗布した。

次に、マグカップに、８５のお湯３０ｃｃと、ゼラチン入り容器２に封入されたゼラチン５ｇとを入れ、スプーンで約３０秒間かき混ぜてゼラチン溶解物を得た。得られたゼラチン溶解物に、ミックス粉入り容器１に封入されたミックス粉２８ｇを入れ、スプーンでゼラチン溶解物とミックス粉とを混ぜ合わせた後、電子レンジで５００ｗ、２０秒の条件で加温し、電子レンジから取り出して再度スプーンでかき混ぜてグミ生地を調製した。得られたグミ生地を、内側にサラダ油が塗布されたトレイ４に流し込み、冷蔵庫で３０分間冷却した後、トレイ４からグミを取り出してグミを製造した。

【図面の簡単な説明】

【００４３】

【図１】本考案の手作りグミキットの分解斜視図である。

【図２】グミの作り方の説明書きを示す概略図である。

【図３】グミの製造工程の概略図である。

【符号の説明】

【００４４】

- １：ミックス粉入り容器
- ２：ゼラチン入り容器
- ３：トレイ
- ４：外包装容器
- ５：グミ生地
- ６：グミ
- １０：グミキット
- ２０：説明書き
- ２１：ゼラチン溶解工程欄
- ２２：ミックス粉混合工程欄
- ２３：グミ生地調製工程欄
- ２４：固化工程欄
- ３０：耐熱容器
- ３１：スプーン

10

20

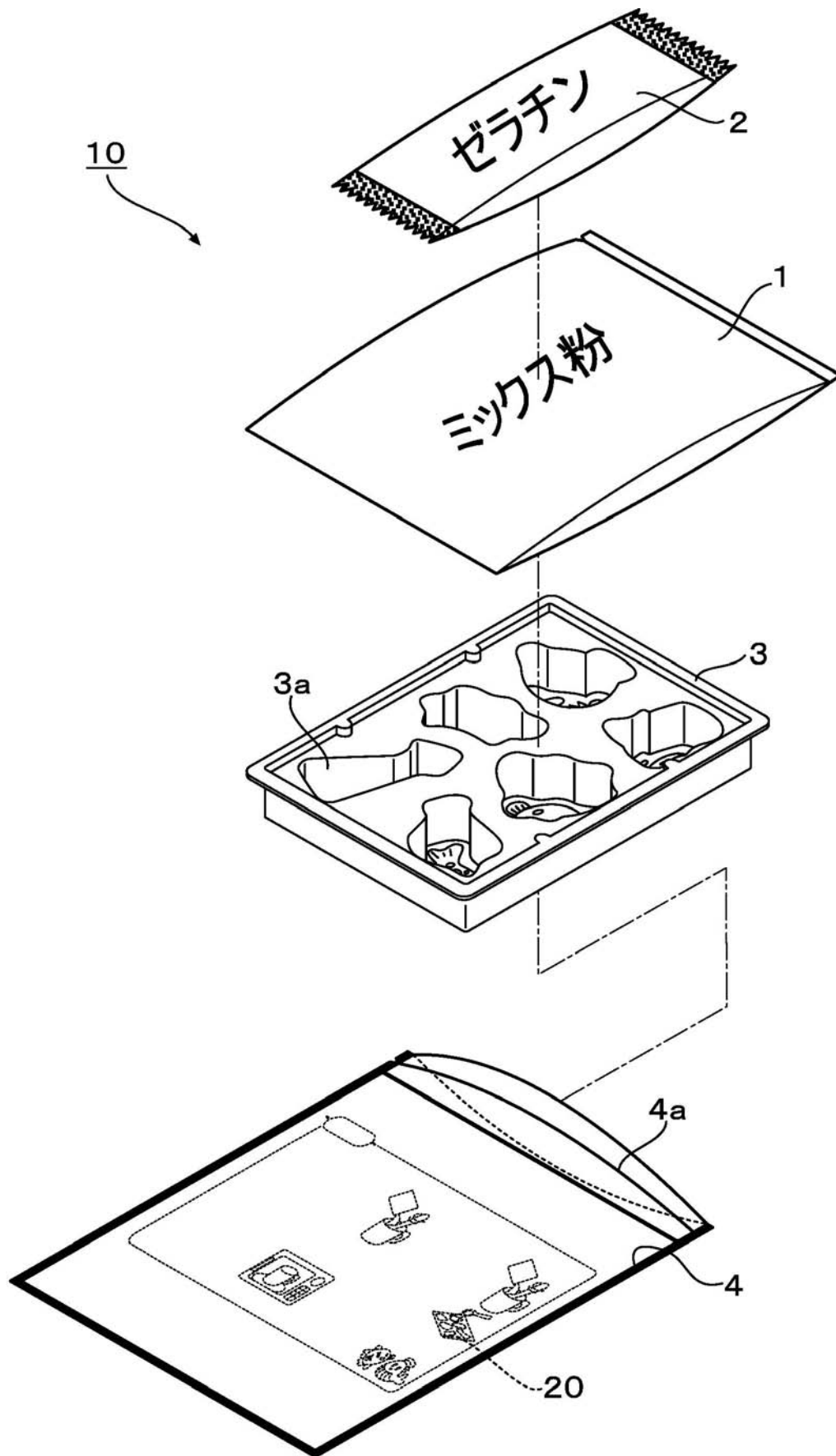
30

40

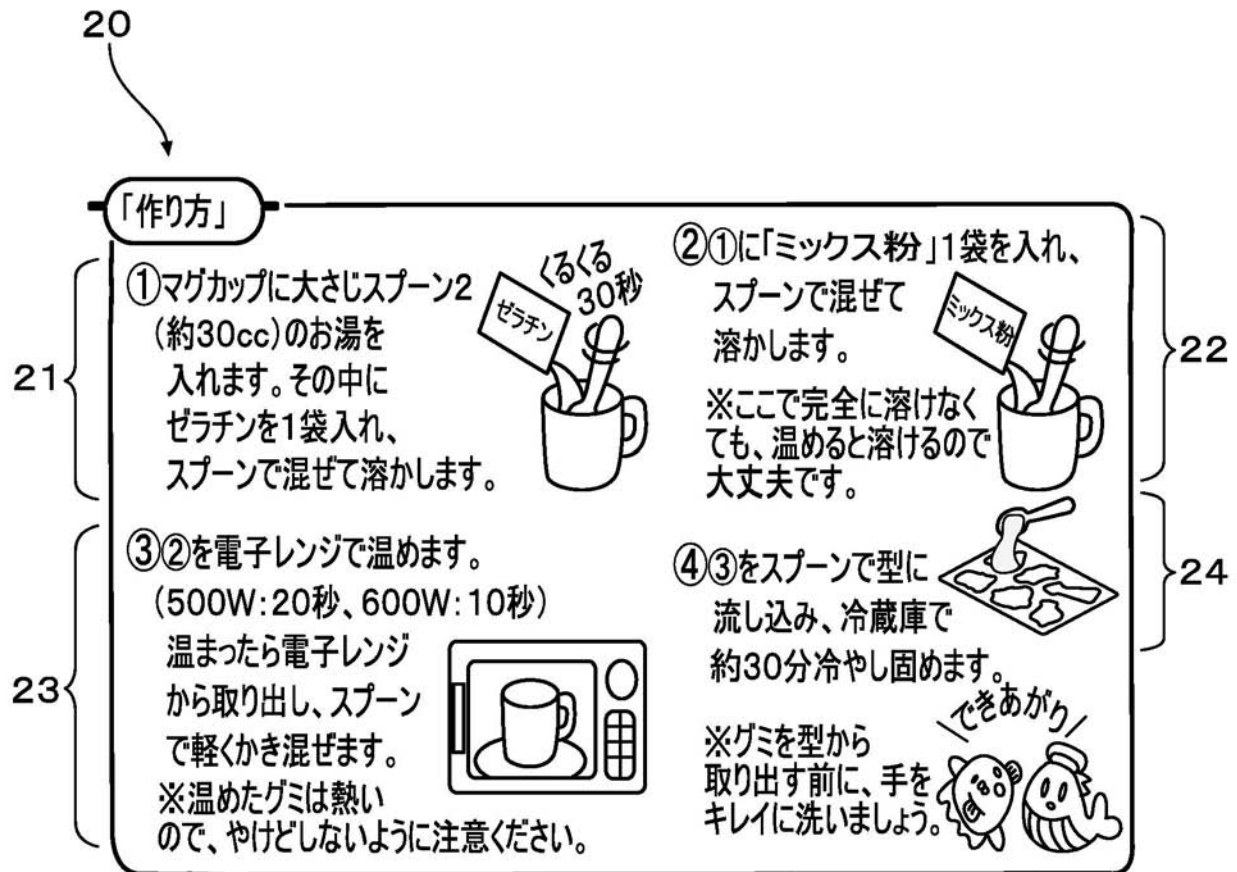
50

3 2 : 電子レンジ

【図 1】



【図2】



【 図 3 】

