

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第5355368号  
(P5355368)

(45) 発行日 平成25年11月27日(2013.11.27)

(24) 登録日 平成25年9月6日(2013.9.6)

(51) Int. Cl. F 1  
**A 2 3 L 1/10 (2006.01)** A 2 3 L 1/10 E  
**A 2 3 L 1/22 (2006.01)** A 2 3 L 1/22 D

請求項の数 3 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願2009-278366 (P2009-278366)	(73) 特許権者	000000228
(22) 出願日	平成21年12月8日 (2009.12.8)		江崎グリコ株式会社
(65) 公開番号	特開2011-120480 (P2011-120480A)		大阪府大阪市西淀川区歌島4丁目6番5号
(43) 公開日	平成23年6月23日 (2011.6.23)	(74) 代理人	110000796
審査請求日	平成24年7月23日 (2012.7.23)		特許業務法人三枝国際特許事務所
		(72) 発明者	小杉 朋子
			大阪府大阪市西淀川区歌島4-6-5 江崎グリコ株式会社内
		(72) 発明者	井若 義徳
			大阪府大阪市西淀川区歌島4-6-5 江崎グリコ株式会社内
		審査官	荒木 英則

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 炒飯用調味液及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

食塩 7 ~ 15 重量%、エタノール 2 ~ 5 重量% 及びゼラチン 1 ~ 3 重量% を含む炒飯用調味液。

【請求項2】

さらに乳化剤及び油脂を含む、請求項1に記載の炒飯用調味液。

【請求項3】

食塩を含む水溶液にゼラチンを加熱攪拌溶解し、冷却後エタノールを加えてさらに攪拌してゲル化したゼラチンを溶解することを特徴とする、食塩 7 ~ 15 重量%、エタノール 2 ~ 5 重量% 及びゼラチン 1 ~ 3 重量% を含む炒飯用調味液の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、炒飯用調味液及びその製造方法に関する。

【背景技術】

【0002】

炒飯は、米飯粒がほぐれることが必要である。例えば、サラダ油などの油を多く使用すると、米飯粒の表面を油が覆うために、米飯粒がほぐれやすくなるが、油のみで米飯粒をほぐれさせるためには大量の油が必要になる。

【0003】

特許文献1は、ゼラチンが米粒相互の粘着性を減少させることを開示しているが、実施例では、炊飯時にゼラチンを添加している。このように炊飯時にゼラチンを添加すると、炊飯時の高温によりゼラチンが溶解するため、ゼラチンによる米飯の被覆は容易に行うことができるが、全ての米飯がゼラチン被覆されるため、ピラフのような炊き込み飯には適しているが、炒飯のような炒める飯や個食タイプの飯には適していない。ゼラチンは、60以上の高温では溶解するが、溶解後にゲル化する問題がある。

【0004】

特許文献2は、低粘性糊料を調味液と共に炊飯後の米飯に添加すると米飯内への吸水を抑えることができ、それにより米飯がバラケやすくなることを開示している。低粘性糊料としてゼラチンが例示されているが、実施例では、アラビアガム、プルラン、大豆多糖類などの水溶性の低粘性糊料が使用され、ゼラチンは使用されていない。

10

【0005】

特許文献3は、米等の主食材と、ゼラチンを含有するゲル状調味液とを混合し、冷凍することを開示する。特許文献3に開示されるように、ゼラチン含有調味液はゲル状に固まるので、調味液の製造が難しく、使用時には、米飯にゼラチン含有ゲル状調味料を混合して炒める場合、ゼラチンゲルが溶解する前に米飯粒が壊れて粘りを生じ、その後にゼラチンが溶けて米飯を被覆してもバラバラした米飯粒が得られない欠点があった。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0006】

20

【特許文献1】特公昭61-7311号公報

【特許文献2】特開2003-61599号公報

【特許文献3】特開2001-37434号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

本発明は、液状のゼラチン含有調味液及びその製造方法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】

【0008】

食塩を含む調味液にゼラチンを高温で溶解する場合、特に液面近くでは水が蒸発するので加熱溶解したゼラチンが一部ゲル化し、これを冷却すると、さらに多くのゼラチンがゲル化する。ところが、このゼラチン調味液にエタノールを加えると、ゼラチンのゲル化が起こらず、ゲル化したゼラチンも再溶解し、米飯粒に容易になじむ炒飯用調味液が得られることを見出した。

30

【0009】

本発明は、以下の炒飯用調味液及びその製造方法を提供するものである。

項1．食塩、エタノール及びゼラチンを含む炒飯用調味液。

項2．さらに乳化剤及び油脂を含む、請求項1に記載の炒飯用調味液。

項3．食塩を含む水溶液にゼラチンを加熱攪拌溶解し、冷却後エタノールを加えてさらに攪拌してゲル化したゼラチンを溶解することを特徴とする炒飯用調味液の製造方法。

40

【発明の効果】

【0010】

本発明の炒飯用調味料を使うだけで、家庭でも専門店と同様なパラッとした本格的な炒飯を作ることができるようになった。

【0011】

また、乾燥調味料と異なり、液状の調味液であるので、米飯粒に混ざりやすく、かつ非常においしい炒飯を容易に得ることができる。

【発明を実施するための形態】

【0012】

本発明の炒飯用調味液は、ゼラチン、食塩、エタノールを含む。さらに、米飯粒にゼラ

50

チン等をよくなじませるために油脂、乳化剤、醤油、砂糖、畜肉エキス、魚介エキス、その他の風味原料などを含むのが望ましい。また、味付けや色付けのために野菜エキス、野菜ペースト、糖類、発酵調味料、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、味噌類（豆板醤等）、香料、香辛料抽出物、着色料などを含んでもよい。

**【0013】**

油脂としては、コーン油、ごま油、菜種油、綿実油、ラード、バター等の食用油脂が揚げられ、植物性油脂と動物性油脂のいずれであってもよい。

**【0014】**

乳化剤としては、植物レシチン、卵黄レシチンなどのレシチン、グリセリン脂肪酸エステル、各種有機酸モノグリ、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、蔗糖脂肪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル等が挙げられる。

10

**【0015】**

炒飯用調味液の各成分の比率は、

ゼラチン 0.5 ~ 5%、好ましくは 1 ~ 3%、

食塩 4 ~ 17%、好ましくは 7 ~ 15%、

エタノール 1.5 ~ 6%、好ましくは 2 ~ 5%

である。

**【0016】**

なお、ゼラチンの配合量は、調味液総量に対する、重量での割合の値である。また、食塩は、塩や醤油などの種々の形態で配合され得るので、調味液の最終食塩濃度（重量%）である。エタノールについても、醤油や発酵調味料などの種々の形態で配合され得るので、調味液の最終アルコール濃度（重量%）である。

20

**【0017】**

本発明の炒飯用調味液は、水分活性(Aw)が0.84以下であるのが好ましい。このように水分活性を下げることで、微生物の繁殖を抑制し、ゼラチンがゲル化することを防止ことができ、さらにホットパックや包装後の湯殺菌の必要はなく、常温充填したものでも長期保存可能となった。

**【0018】**

本発明の炒飯用調味液は、食塩を含む水ないし食塩を含む調味液にゼラチンを加え、攪拌しながら60 ~ 95 程度の温度に加熱してゼラチンを溶解させる。この溶液を室温程度にまで冷却すると攪拌羽や容器内面や液面付近にゼラチンがゲル化する。油脂、乳化剤などを使用する場合には、ゼラチンを溶解するための溶液に予め加えてもよく、冷却中もしくは冷却後に加えてもよい。より好ましくは、エタノールで均一に仕上げた後に、油脂に乳化剤をあらかじめ溶解させたものを加えるのがよい。

30

**【0019】**

また、ゼラチンは粉末を溶液に加えて溶かしてもよく、ゼラチンを水で予め膨潤させておき、その後水ないし調味液に加えて溶解してもよい。

**【0020】**

このゼラチンが一部ゲル化した冷却溶液に所定量のエタノールを加えるとゼラチンが溶解し、均一な溶液になる。エタノールは、調味液を炒飯に加えて炒めたときに、蒸発するので、炒飯にはほとんど残らない。

40

**【0021】**

本発明の炒飯用調味液は、乾燥畜肉（焼豚、鶏肉、牛肉等）、乾燥野菜（ねぎ、ピーマンなど）、乾燥魚介類（鮭、かになど）、粉末油脂などと組み合わせて、炒飯の素とすることができる。本発明の炒飯用調味液を用いると、乾燥した炒飯用調味料よりも明らかにおいしい炒飯が容易に得られる。

**【実施例】****【0022】**

以下、本発明を実施例を用いてより詳細に説明する。

実施例 1

50

表1に示す配合で調味液を作成し、15時間冷蔵（5℃）保管後、ゲル化度の違いを確認した。調味液については、次のような方法で作成した。

【0023】

2%（調味液総量に対して）のゼラチンを水に30分膨潤させる。醤油、砂糖等を混合した調味液に膨潤したゼラチンを加え、加水後、加熱攪拌し、95℃達温後、40℃まで冷却し、アルコール添加品については、アルコール4%（調味液総量に対して）を添加し、メスアップする。アルコール無添加品については、40℃まで冷却後、メスアップする。

【0024】

【表1】

炒飯用調味液の成分	配合割合（％）	
	実施例1	比較例1
ゼラチン	2	2
調味液全体の食塩濃度	1.0	1.0
エタノール	4	0
醤油	1.6	1.6
砂糖	6	6
塩	6	6
畜肉エキス	5	5
魚介エキス	8	8
その他の風味原料	1.7	1.7
水	残量	残量
合計	100	100

10

20

【0025】

上記で得られた炒飯用調味液の結果を表2に示す。

【0026】

【表2】

	実施例1	比較例1
エタノールの添加	有	無
沈殿の生成	無	有

30

【0027】

エタノール無添加のものについては、攪拌容器内に発生したゼラチンの膜等が沈殿し、沈殿物が生じるが、エタノール添加のものについては目立った沈殿物は発生しなかった。

【0028】

実施例1で得られた炒飯用調味液を米飯と炒め、目開き9.5m/mの篩に載せ、1分間タッピングマシンにかけた（出力は0.5Aに調整した）。ふるいを通じた米飯の割合を測定したところ84.2%であった。得られた炒飯を食したところ、中華料理専門店の炒飯に匹敵するような美味であった。

40

【0029】

また、実施例1の調味液と比較例1の調味液を用いて炒飯を製造したところ、実施例1の調味液を用いて製造した炒飯は、比較例1の調味液を用いた炒飯と比較してコクがあり美味であった。エタノールの添加は、炒飯をおいしくするためにも有効であることが明らかになった。

---

フロントページの続き

(56)参考文献 特開2008-148597(JP,A)  
特開2001-037434(JP,A)  
特開2003-061599(JP,A)  
特開2003-144085(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23L 1/00 - 1/22

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580(JDreamIII)