

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2012-249530

(P2012-249530A)

(43) 公開日 平成24年12月20日(2012.12.20)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/20 (2006.01) A 2 3 L 1/20 1 0 4 Z 4 B 0 2 0

審査請求 未請求 請求項の数 7 O L (全 13 頁)

(21) 出願番号	特願2011-122250 (P2011-122250)	(71) 出願人	500266737
(22) 出願日	平成23年5月31日 (2011. 5. 31)		白石 周治郎
			東京都豊島区北大塚2-31-19-302
		(74) 代理人	100080838
			弁理士 三浦 光康
		(72) 発明者	白石 周治郎
			東京都豊島区北大塚2-31-19-302
		Fターム(参考)	4B020 LB02 LB30 LC06 LG01 LP03 LP09

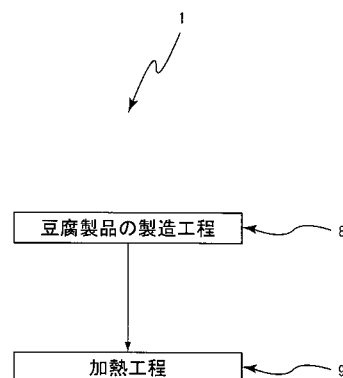
(54) 【発明の名称】 湯豆腐の製造方法および湯豆腐用豆腐製品

(57) 【要約】

【課題】 本発明は電子レンジで加熱すると溶解して、豆腐の上部に調味料をかけた状態にして、あたためた豆腐、すなわち湯豆腐としてソフトクリームを食するような新しい感覚で食することができる、取り扱いが容易で、短時間に食することができる湯豆腐の製造方法および湯豆腐用豆腐製品を得るにある。

【解決手段】 容器内に豆腐および、加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納して密封する湯豆腐用豆腐製品の製造工程と、この湯豆腐用豆腐製品の製造工程で製造された湯豆腐用豆腐製品を電子レンジで加熱し、ゼリー状の調味料を溶解するとともに、豆腐をあたためる加熱工程とで湯豆腐の製造方法を構成している。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

容器内に豆腐および、加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納して密封する湯豆腐用豆腐製品の製造工程と、この湯豆腐用豆腐製品の製造工程で製造された湯豆腐用豆腐製品を電子レンジで加熱し、ゼリー状の調味料を溶解するとともに、豆腐をあたためる加熱工程とからなる湯豆腐の製造方法。

【請求項 2】

湯豆腐用豆腐製品のゼリー状の調味料は生姜を加えた出ししょう油、田楽味噌、生姜を加えた塩の、いずれかを寒天あるいはゼラチンでゼリー状にしたものであることを特徴とする請求項 1 記載の湯豆腐の製造方法。

10

【請求項 3】

湯豆腐用豆腐製品のゼリー状の調味料は容器内の豆腐の上面の一部に置かれていることを特徴とする請求項 1 記載の湯豆腐の製造方法。

【請求項 4】

湯豆腐用豆腐製品の調味料は容器内に設けられた調味料収納室に収納されていることを特徴とする請求項 1 記載の湯豆腐の製造方法。

【請求項 5】

湯豆腐用豆腐製品の容器内に収納される豆腐は 50 ミクロン以下的大豆パウダーを用い、圧力煮沸釜を用いて製造したものであることを特徴とする請求項 1 記載の湯豆腐の製造方法。

20

【請求項 6】

豆腐を収納した電子レンジで使用することができるカップ状の豆腐収納容器と、この豆腐収納容器の開口部に着脱可能あるいは開口部の一部に固定された、加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納した、電子レンジで使用できるゼリー状の調味料収納容器と、このゼリー状の調味料収納容器の底面に形成した溶解した調味料を豆腐収納容器内の豆腐上へ落下させることができる少なくとも 1 個以上の調味料落下孔と、前記ゼリー状の調味料収納容器および前記豆腐収納容器の開口部を覆うカバー体とからなることを特徴とする湯豆腐用豆腐製品。

【請求項 7】

ゼリー状の調味料収納容器は豆腐収納容器の開口部を着脱可能に覆う調味料収納容器本体と、この調味料収納容器本体に一体形成されたゼリー状の調味料を収納するゼリー状の調味料収納室と、このゼリー状の調味料収納室で溶解した調味料を、該ゼリー状の調味料収納室より前記調味料収納容器本体へ導き、該調味料収納容器本体より豆腐収納容器内の豆腐へ導く調味料供給手段とで構成されていることを特徴とする請求項 6 記載の湯豆腐用豆腐製品。

30

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は豆腐をソフトクリーム感覚で食することができる湯豆腐の製造方法および湯豆腐用豆腐製品に関する。

40

【背景技術】**【0002】**

従来、豆腐は水を入れた密封容器に収納して販売されている。

そのため、冷奴として食する場合、密封容器より豆腐を取り出し、皿に収納するとともに、削り節、生姜、薬味、しょう油等の調味料を用意しなければ食することができず、その準備作業に手数料がかかるという欠点があった。

また、他の方法で食する場合には、豆腐は食材の一部材として使用されているだけであった。

【先行技術文献】**【特許文献】**

50

【 0 0 0 3 】

【特許文献 1】特になし

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 4 】

本発明は以上のような従来の欠点に鑑み、電子レンジで加熱すると溶解して、豆腐の上部に調味料をかけた状態にして、あたためた豆腐、すなわち湯豆腐としてソフトクリームを食するような新しい感覚で食することができる、取り扱いが容易で、短時間に食することができる湯豆腐の製造方法および湯豆腐用豆腐製品を提供することを目的としている。

【 0 0 0 5 】

本発明の前記ならびにそのほかの目的と新規な特徴は次の説明を添付図面と照らし合わせて読むと、より完全に明らかになるであろう。

ただし、図面はもっぱら解説のためのものであって、本発明の技術的範囲を限定するものではない。

【課題を解決するための手段】

【 0 0 0 6 】

上記目的を達成するために、本発明は容器内に豆腐および、加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納して密封する湯豆腐用豆腐製品の製造工程と、この湯豆腐用豆腐製品の製造工程で製造された湯豆腐用豆腐製品を電子レンジで加熱し、ゼリー状の調味料を溶解するとともに、豆腐をあたためる加熱工程とで湯豆腐の製造方法を構成している。

また、本発明は豆腐を収納した電子レンジで使用することができるカップ状の豆腐収納容器と、この豆腐収納容器の開口部に着脱可能あるいは開口部の一部に固定された、加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納した、電子レンジで使用できるゼリー状の調味料収納容器と、このゼリー状の調味料収納容器の底面に形成した溶解した調味料を豆腐収納容器内の豆腐上へ落下させることができる少なくとも 1 個以上の調味料落下孔と、前記ゼリー状の調味料収納容器および前記豆腐収納容器の開口部を覆うカバー体とで湯豆腐用豆腐製品を構成している。

【発明の効果】

【 0 0 0 7 】

以上の説明から明らかなように、本発明にあっては次に列挙する効果が得られる。

(1) 請求項 1 により、湯豆腐用豆腐製品の製造工程で、容器内に豆腐および加熱すると溶解するゼリー状の調味料を収納して密封しているので、食する場合に調味料を用意する作業が不要で、簡単に食することができる。

(2) 前記 (1) により、電子レンジで加熱することで豆腐を加熱でき、かつゼリー状の調味料を溶解できるので、加熱された豆腐に調味料をかけた状態にでき、豆腐に調味料をしみ込ませることができ、かつ容易に食べることができるとともに、加熱前は調味料によって豆腐が変色したりするのを効率よく阻止することができる。

(3) 前記 (1) によって、電子レンジで加熱することにより、豆腐に調味料をかけた状態にできるので、従来のソフトクリームを食するような感覚で食することができ、豆腐の新しい食べ方を提案することができる。

(4) 請求項 2 も前記 (1) ~ (3) と同様な効果が得られるとともに、味の異なる豆腐の食べ方を提案することができる。

(5) 請求項 3 も前記 (1) ~ (3) と同様な効果が得られるとともに、容器を密閉するシールを透明材にすることにより、ゼリー状の調味料が入っていることを分らせることができる。

(6) 請求項 4 も前記 (1) ~ (3) と同様な効果が得られるとともに、容器内に収納した豆腐とゼリー状の調味料を別々に収納しておくことができる。

(7) 請求項 5 も前記 (1) ~ (3) と同様な効果が得られるとともに、50 ミクロン以下の大豆パウダーを用いた圧力煮沸釜を用いて製造した豆腐を用いることで、なめらかなソフトクリームのような豆腐にでき、鳥ソフトクリームを食するような感覚で食すること

10

20

30

40

50

ができる。

(8) 請求項 6 も前記 (1) ~ (3) と同様な効果が得られるとともに、ゼリー状態の調味料は溶解するまで豆腐に接触しないので、豆腐が調味料によって変色したりするのを確実に防止できる。

(9) 前記 (8) により、従来のストローで飲料するコーヒー容器と同様に、商品陳列棚に展示して販売することができる。

(10) 請求項 7 も前記 (1) ~ (3)、(8)、(9) と同様な効果が得られるとともに、食べる人の好みの量を加熱した豆腐にかけて食することができる。

【図面の簡単な説明】

【 0 0 0 8 】

10

【図 1】本発明を実施するための第 1 の形態の工程図。

【図 2】本発明を実施するための第 1 の形態の湯豆腐用豆腐製品の斜視図。

【図 3】本発明を実施するための第 1 の形態の湯豆腐用豆腐製品の縦断面図。

【図 4】本発明を実施するための第 1 の形態の豆腐の製造方法の工程図。

【図 5】本発明を実施するための第 1 の形態の製造装置の説明図。

【図 6】本発明を実施するための第 1 の形態の調味料の製造方法の説明図。

【図 7】本発明を実施するための第 1 の形態の加熱工程の説明図。

【図 8】本発明を実施するための第 1 の形態の食べている状態の説明図。

【図 9】本発明を実施するための第 2 の形態の工程図。

【図 10】本発明を実施するための第 2 の形態の湯豆腐用豆腐製品の斜視図。

20

【図 11】図 10 の 11 - 11 線に沿う断面図。

【図 12】本発明を実施するための第 3 の形態の工程図。

【図 13】本発明を実施するための第 3 の形態の湯豆腐用豆腐製品の斜視図。

【図 14】図 13 の 14 - 14 線に沿う断面図。

【図 15】本発明を実施するための第 3 の形態の食べている状態の説明図。

【図 16】本発明を実施するための第 4 の形態の正面図。

【図 17】本発明を実施するための第 4 の形態の平面図。

【図 18】図 16 の 18 - 18 線に沿う断面図。

【図 19】本発明を実施するための第 4 の形態の分解図。

【図 20】本発明を実施するための第 5 の形態の正面図。

30

【図 21】本発明を実施するための第 5 の形態の平面図。

【図 22】図 20 の 22 - 22 線に沿う断面図。

【図 23】本発明を実施するための第 5 の形態の分解図。

【図 24】本発明を実施するための第 6 の形態の正面図。

【図 25】本発明を実施するための第 6 の形態の平面図。

【図 26】図 24 の 26 - 26 線に沿う断面図。

【発明を実施するための形態】

【 0 0 0 9 】

以下、図面に示す本発明を実施するための形態により、本発明を詳細に説明する。

【 0 0 1 0 】

40

図 1 ないし図 8 に示す本発明を実施するための第 1 の形態において、1 は湯豆腐の製造方法で、この湯豆腐の製造方法 1 は電子レンジ 4 で加熱することができる容器 2 内に豆腐 3 および電子レンジ 4 で加熱すると溶解するゼリー状の調味料 5 を収納し、開口部 2 a を透明なシール材 6 で密封する湯豆腐用豆腐製品 7 を製造する湯豆腐用豆腐製品の製造工程 8 と、この湯豆腐用豆腐製品の製造工程 8 で製造された湯豆腐用豆腐製品 7 を電子レンジ 4 で加熱し、ゼリー状の調味料 5 を溶解するとともに、豆腐 3 をあたためる加熱工程 9 とで構成されている。

【 0 0 1 1 】

前記湯豆腐用豆腐製品の製造工程 8 で使用される豆腐 3 は、特開 2 0 0 1 - 3 4 6 5 3 の発明を用いて製造されるもので、大豆の皮を除去して 5 0 ミクロン以下に粉碎した大

50

豆パウダーを水と混合する攪拌機 10 で呉汁を製造し、この呉汁を該呉汁に含まれている繊維質を溶解できるように圧力煮沸釜 11 で煮沸して豆乳にし、この豆乳を所定温度に冷やした後、ニガリを混合させて凝固させたもので、容器 2 には豆乳にニガリを混合させ、凝固前のものを充填し、容器 2 内で凝固させたものや、凝固させた後、容器 2 内へ収納されたものである。

【0012】

前記湯豆腐用豆腐製品の製造工程 8 で使用されるゼリー状の調味料 5 は、生姜（すりおろしたもの）12 に出ししょう油 13 を加えたものに寒天 14 を用いてゼリー状に加工したものが使用されている。

【0013】

なお、ゼリー状の調味料 5 はこれに限らず、生姜（すりおろしたもの）に出ししょう油を加えたものをゼラチンでゼリー状に加工したもの、田楽味噌を寒天やゼラチンでゼリー状に加工したもの、黒蜜を寒天やゼラチンでゼリー状に加工したもの、生姜（すりおろしたもの）に塩を加え、寒天あるいはゼラチンでゼリー状に加工したものが使用される。

【0014】

また、柚子、削り節、わさび、辛子等を加えたゼリー状の調味料を使用してもよい。前記加熱工程 9 は湯豆腐用豆腐製品 7 の容器 2 よりシール材を少し開放し、電子レンジ 4 で加熱する。

【0015】

なお、シール材 6 あるいはシール材 6 の一部に容器の内部が所定量以上の圧力になると、外部へ圧力を排出することができる材質を用いたものが使用されていると、シール材 6 を開放する作業は不要である。

【0016】

上記構成の湯豆腐用豆腐製品の製造工程で製造された湯豆腐用豆腐製品 7 を電子レンジ 4 で加熱することで、容器 2 内の豆腐 3 は加熱されるとともに、容器 2 内のゼリー状の調味料 5 は溶解して、豆腐に液状の調味料 5 a をかけた状態となり、豆腐に調味料を効率よくしみ込ませることができる。

【0017】

このため、容器 2 に収納された、あたためられて調味料がしみ込んだ豆腐、すなわち湯豆腐をスプーン等で食することができ、ソフトクリームを食べる感覚で食べることができる。

【0018】

なお、ゼリー状の調味料 5 を使用しない場合には、加熱する前にシール材 6 を開封してゼリー状の調味料 5 だけを容易に除去することができる。

【0019】

[発明を実施するための異なる形態]

次に、図 9 ないし図 26 に示す本発明を実施するための異なる形態につき説明する。なお、これらの本発明を実施するための異なる形態の説明に当って、前記本発明を実施するための第 1 の形態と同一構成部分には同一符号を付して重複する説明を省略する。

【0020】

図 9 ないし図 11 に示す本発明を実施するための第 2 の形態において、前記本発明を実施するための第 1 の形態と主に異なる点は、湯豆腐用豆腐製品の製造工程 8 A で使用される容器 2 A に、豆腐 3 を収納する豆腐収納室 15 とゼリー状の調味料 5 を収納する調味料収納室 16 を形成したものをを用いるとともに、該調味料収納室 16 内にゼリー状の調味料 5 を収納し、豆腐収納室 15 に豆腐 3 を収納した後、該豆腐収納室 15 および調味料収納室 16 の上部開口部をシール材 6 でシールしている。

【0021】

なお、調味料収納室 16 と豆腐が収納される豆腐収納室 15 とは、該調味料収納室 16 内のゼリー状の調味料 5 が加熱工程 9 で加熱され、溶解すると自動的に豆腐収納室 15 内へ流出されることができるよう、底面を傾斜面 17 に形成するとともに、調味料収納室

10

20

30

40

50

１６と豆腐収納室１５とを仕切る仕切壁１８に底面まで位置する流出溝１９が形成されている。

【００２２】

このような容器２Ａを用いた湯豆腐用豆腐製品の製造工程８Ａを使用した湯豆腐の製造方法１Ａにしても、前記本発明を実施するための第１の形態と同様な作用効果が得られるとともに、豆腐３とゼリー状の調味料５とを別々に収納でき、かつ加熱工程９での加熱によって、ゼリー状の調味料５が溶解すると、自動的に豆腐３上へ流出させることができる。

【００２３】

図１２ないし図１５に示す本発明を実施するための第３の形態において、前記本発明を実施するための第１の形態と主に異なる点は、湯豆腐用豆腐製品の製造工程８Ｂで使用される容器２Ｂに豆腐３を収納する豆腐収納室１５と、ゼリー状の調味料５を収納し、かつスプーン２０で溶解した調味料５ａをすくうことができる調味料収納室１６Ａを形成したものをを用いるとともに、調味料収納室１６Ａにゼリー状の調味料５を収納し、豆腐収納室１５に豆腐３を収納した後、該豆腐収納室１５および調味料収納室１６Ａの上部開口部をシール材６でシールしている。

10

【００２４】

このような容器２Ｂを用いた湯豆腐用豆腐製品の製造工程８Ｂを使用した湯豆腐の製造方法１Ｂにしても、前記本発明を実施するための第１の形態と同様な作用効果が得られるとともに、豆腐３とゼリー状の調味料５が完全に別々に収納されているため、豆腐収納室１５に水を入れて豆腐３を収納してもよい。

20

【００２５】

また、食する場合に加熱工程９で加熱すると調味料収納室１６でゼリー状の調味料が溶解するので、スプーン２０で調味料５ａを豆腐３にかけながら食する。

【００２６】

なお、容器は前記実施例の形状以外の、例えばソフトクリーム、アイスクリーム等の形状の容器を使用してもよい。

【００２７】

図１６ないし図１９に示す本発明を実施するための第４の形態において、前記本発明を実施するための第２の形態と主に異なる点は、湯豆腐用豆腐製品７Ａで、この湯豆腐用豆腐製品７Ａは豆腐３を収納した電子レンジ４で使うことができるカップ状の豆腐収納容器２１と、この豆腐収納容器２１の開口部２２を覆うように着脱可能に取付けられた、加熱すると溶解するゼリー状の調味料５を収納した電子レンジ４で使えるゼリー状の調味料収納容器２３と、このゼリー状の調味料収納容器２３の底面に形成した、溶解した調味料を豆腐収納容器２１内の豆腐３上へ落下させることができる少なくとも１個以上の調味料落下孔２４と、前記ゼリー状の調味料収納容器２３の開口部２３ａを覆う開閉蓋あるいはシール材等、本発明の実施の形態ではシール材を用いたカバー体２５と、前記豆腐収納容器２１とゼリー状の調味料収納容器２３とを固定状態に複数個のテーブル２６とで全体がカップ状となるように構成している。

30

【００２８】

このように構成した湯豆腐用豆腐製品７Ａは、全体がカップ状となっているため、従来のストローで飲料するコーヒー容器と同様に商品陳列棚に展示して販売することができるとともに、電子レンジ４で加熱することにより、豆腐３を加熱することができるとともに、溶解した調味料５ａを自動的にあたためられた豆腐３にかけられ、豆腐３に調味料５ａを効率よくしみ込ませることができる。

40

【００２９】

図２０ないし図２３に示す本発明を実施するための第５の形態において、前記本発明を実施するための第４の形態と主に異なる点は、開口端部よりも上面が低い仕切壁２７でゼリー状の調味料収納室２８と調味料落下孔２４を形成した調味料供給手段２９を設けたゼリー状の調味料収納容器２３Ａを用いた点で、このように構成されたゼリー状の調味料収

50

納容器 23A を用いて構成した湯豆腐用豆腐製品 7B にしても、前記本発明を実施するための第 4 の形態と同様な作用効果が得られる。

【0030】

図 24 ないし図 26 に示す本発明を実施するための第 6 の形態において、前記本発明を実施するための第 4 の形態と主に異なる点は、開口部 21 の一部にゼリー状の調味料収納容器 23B を固定し、該ゼリー状の調味料収納容器 23B の開口部 23a と豆腐収納容器 21 の開口部 22 を、シールを用いたカバー体 25A で覆った点で、このように構成した湯豆腐用豆腐製品 7C にしても、前記本発明を実施するための第 4 の形態と同様な作用効果が得られる。

【産業上の利用可能性】

10

【0031】

本発明はソフトクリーム感覚で食することができる湯豆腐を製造したり、湯豆腐用豆腐製品を製造する産業で利用することができる。

【符号の説明】

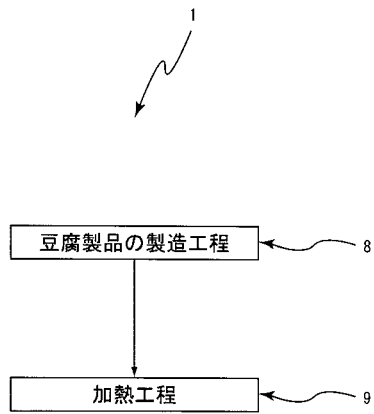
【0032】

- 1、1A、1B：湯豆腐の製造方法、
- 2、2A、2B：容器、3：豆腐、
- 4：電子レンジ、5：ゼリー状の調味料、
- 6：シール材、
- 7、7A、7B、7C：湯豆腐用豆腐製品、
- 8、8A、8B：湯豆腐用豆腐製品の製造工程、
- 9：加熱工程、10、10A：攪拌機、
- 11：圧力煮沸釜、12：生姜、
- 13：出ししょう油、14：寒天、
- 15：豆腐収納室、16、16A：調味料収納室、
- 17：傾斜面、18：仕切壁、
- 19：流出溝、20：スプーン、
- 21：豆腐収納容器、22：開口部、
- 23、23A、23B：ゼリー状の調味料収納容器、
- 24：調味料落下孔、25、25A：カバー体、
- 26：テーブル、27：仕切壁、
- 28：ゼリー状の調味料収納室、29：調味料供給手段。

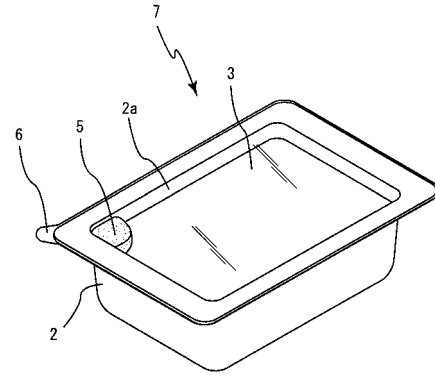
20

30

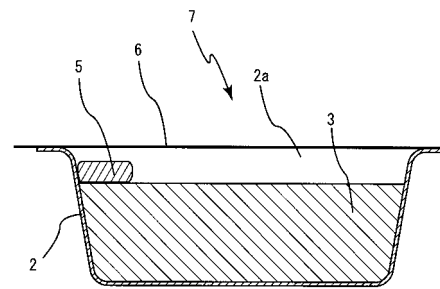
【図 1】



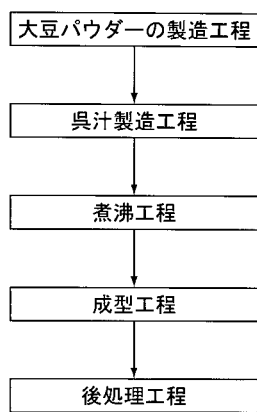
【図 2】



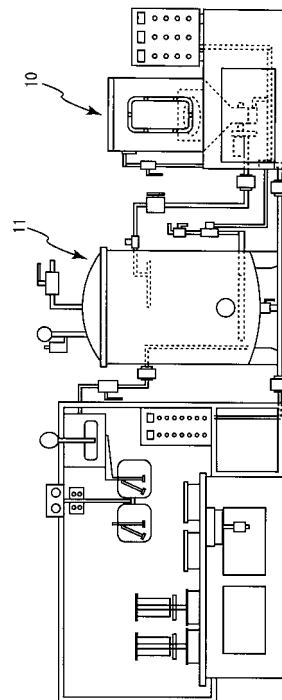
【図 3】



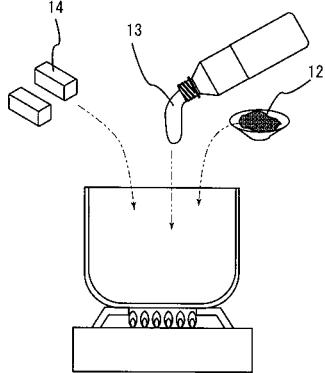
【図 4】



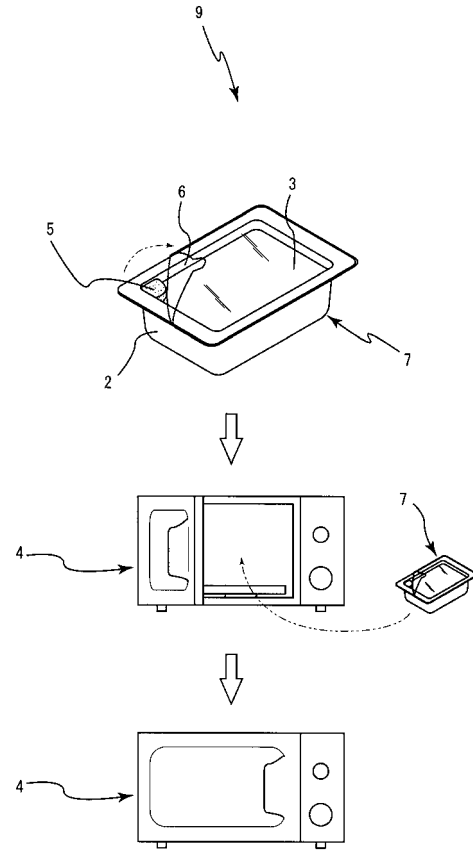
【図 5】



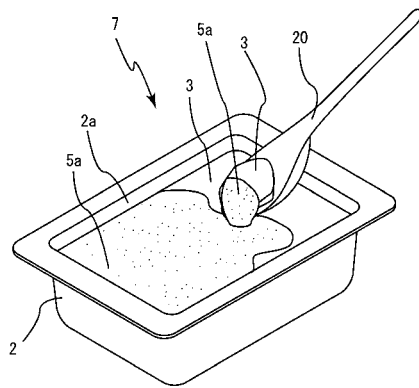
【 図 6 】



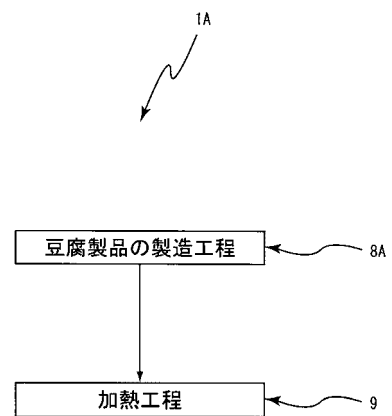
【 図 7 】



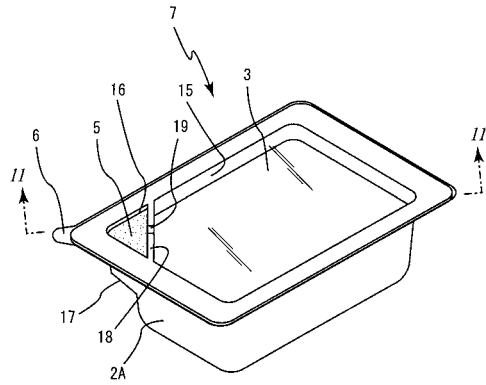
【 図 8 】



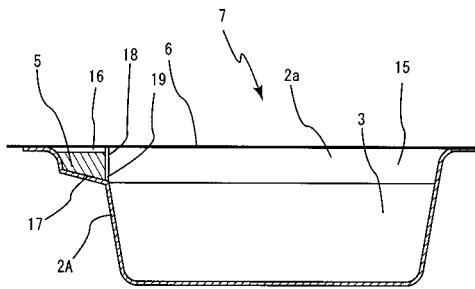
【 図 9 】



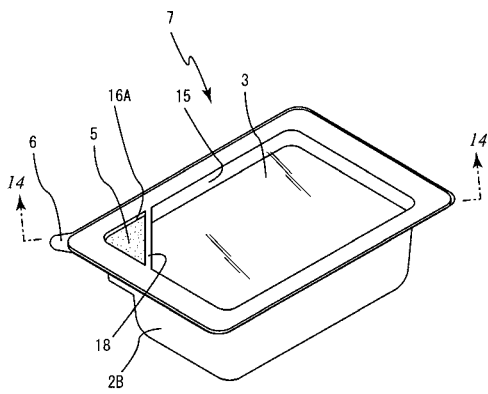
【図 10】



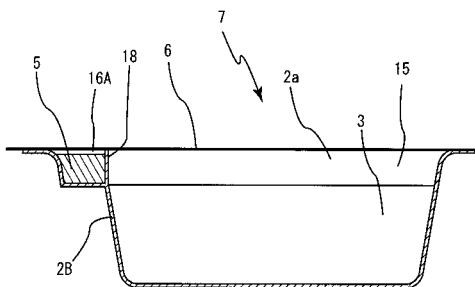
【図 11】



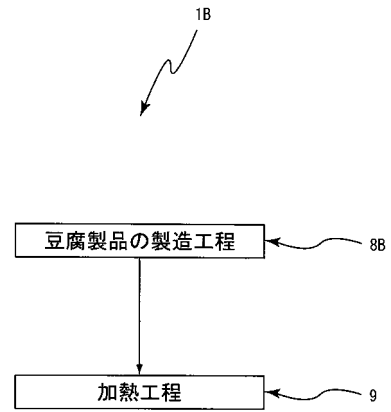
【図 13】



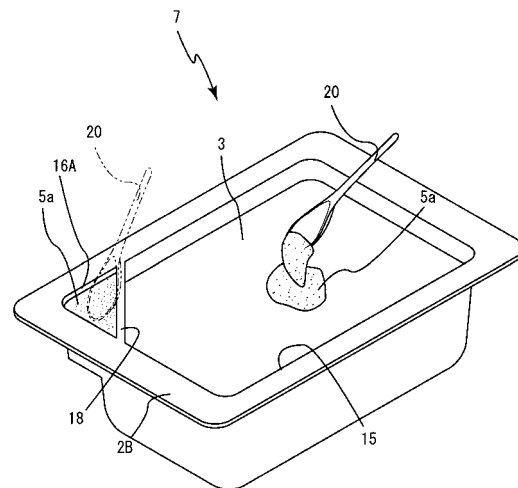
【図 14】



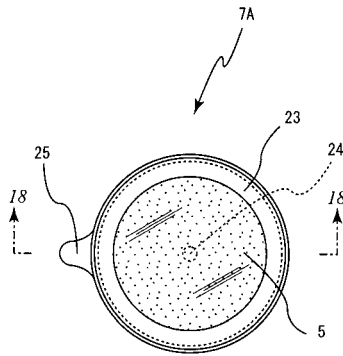
【図 12】



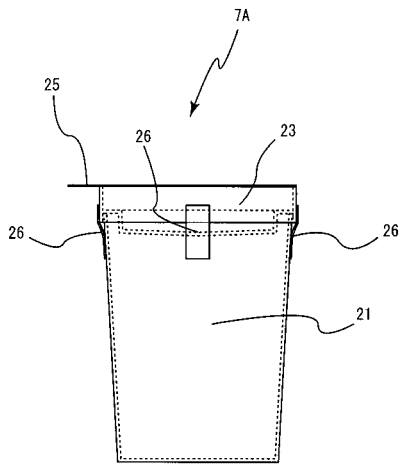
【図 15】



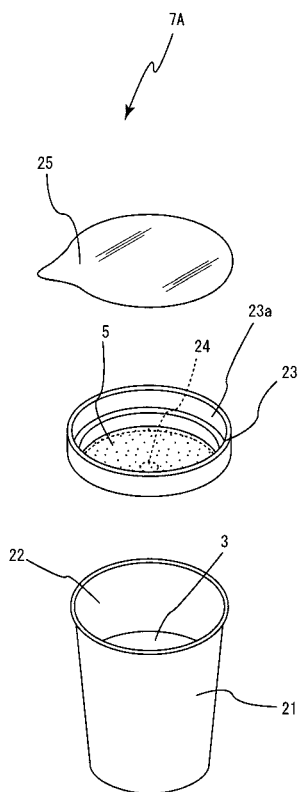
【図 16】



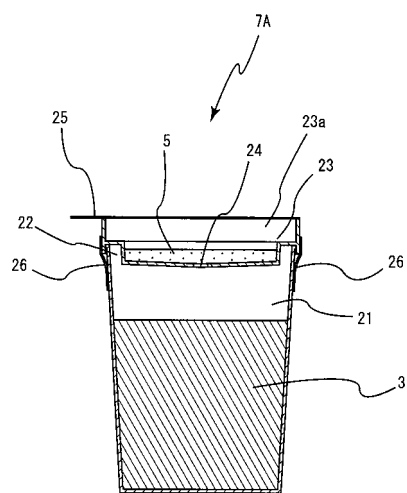
【図 17】



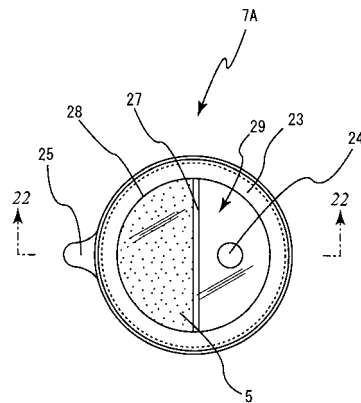
【図 19】



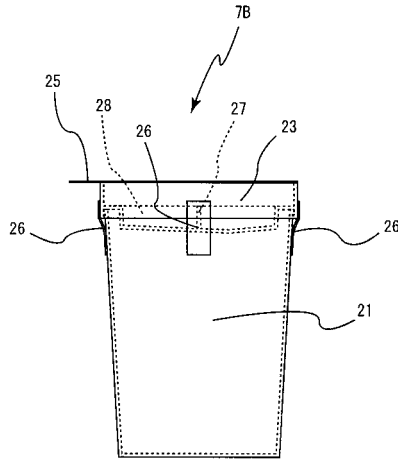
【図 18】



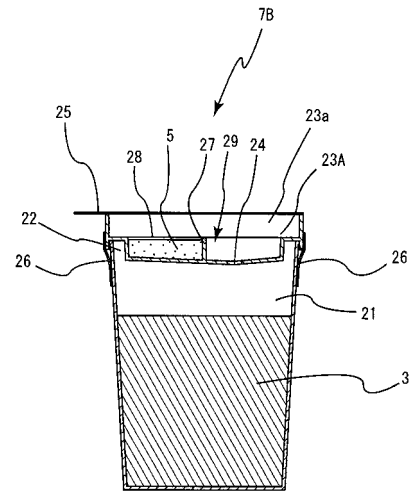
【図 20】



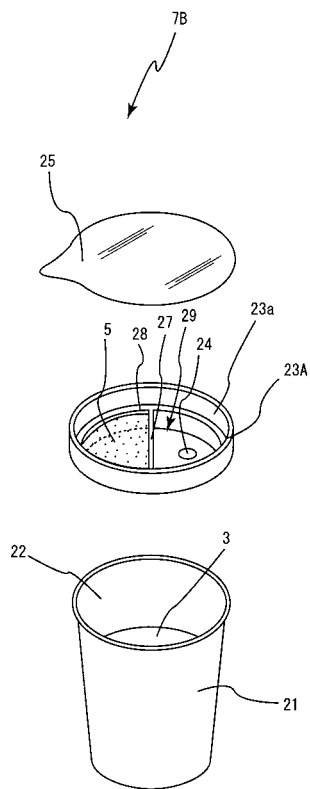
【図 2 1】



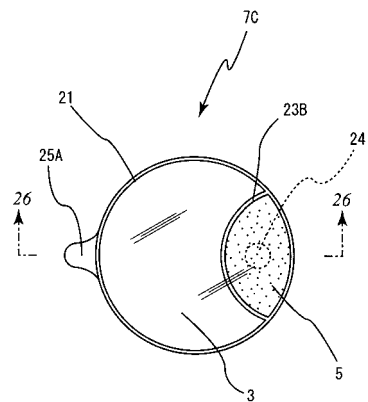
【図 2 2】



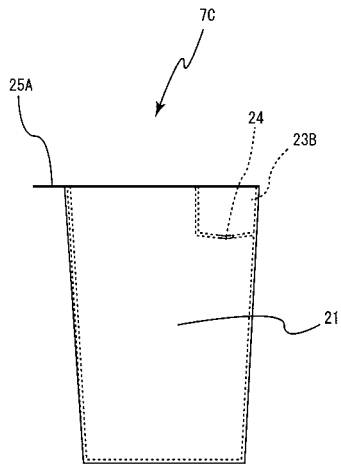
【図 2 3】



【図 2 4】



【図 25】



【図 26】

