

(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2005-295973

(P2005-295973A)

(43) 公開日 平成17年10月27日(2005.10.27)

(51) Int. Cl.⁷

A23G 3/00
A23L 1/162

F I

A23G 3/00 108
A23L 1/162

テーマコード (参考)

4B014
4B046

審査請求 未請求 請求項の数 4 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2004-139224 (P2004-139224)
(22) 出願日 平成16年4月6日(2004.4.6)

(71) 出願人 504177354
井上 三千代
徳島県美馬郡半田町字西久保342番地の3

(72) 発明者 井上 三千代
徳島県美馬郡半田町字西久保342番地の3

Fターム(参考) 4B014 GE01 GG02 GG14 GK01 GP03
GP14 GP16 GP23 GQ01
4B046 LB07 LC02 LE05 LE08 LG16
LG60 LP34 LP40 LP56

(54) 【発明の名称】揚げ菓子兼用インスタント麺

(57) 【要約】

【課題】揚げ菓子としてのカリッとした食感と、麺としてコシの残る食感を持たすことの二通りの食べ方を供する。

【解決手段】茹でた麺をでんぷんと調味液の混合水で被覆し、油で揚げることで菓子の役目をする。麺は変形することにより、イメージも変わり、かつ、麺としては熱湯で戻しやすい形状になる。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

小麦粉の混練材料を綿状体あるいはリボン状としてから油揚げしてなる菓子の製造方法であって、

少なくとも小麦粉とその 8 ~ 12 % の食塩と水とを混和して捏ね上げる混捏工混捏した材料を所定時間熟成させる熟成工程と、熟成した材料を圧延してから所定幅に切断して線状体、リボン状体等とし、あるいは熟成した材料を長手状に延伸してからこれを 2 つ折し、さらにこれを延伸してから 2 つ折り返しこれを繰り返すことによって、線状体、リボン状体とする線状体化工程と、前記線状体化工程を経た材料を乾燥させる乾燥工程と、前記乾燥工程を経た線状体やリボン状体を所定長さに切断し、あるいは切断しないで熱水中に浸して塩分を減少させると共に茹で上げるようにした茹で上げ脱塩工程と、前記茹で上げ脱塩工程を経た材料を調味液に澱粉を混合してなる調味被覆液に浸して調味被覆液で被覆する被覆工程と、前記被覆工程を経た線状体やリボン状体をそのまま、あるいはそれ自体を絡めた状態としてから油で揚げる揚げ工程とを含む菓子の製造方法。

10

【請求項 2】

うどん、そうめん製造時の乾燥後の切断工程での切れ端であるふし麺を所定工程を経てなる菓子の製造方法であって、

前記ふし麺を所定長さに切断し、あるいは切断しないで熱中水に浸して塩分を減少させると共に茹で上げるようにした茹で上げ脱塩工程と、前記茹で上げ脱塩工程を経た材料を調味液に澱粉を混合してなる調味被覆液に浸して調味被覆液で被覆する被覆工程と、前記被覆工程を経たふし麺を油で揚げる揚げ工程とを含む菓子の製造方法。

20

【請求項 3】

小麦粉の混練材料を綿状体あるいはリボン状としてから油揚げしてなるインスタント食品の製造方法であって、

少なくとも小麦粉とその 8 ~ 12 % の食塩と水とを混和して捏ね上げる混捏工程と、混捏した材料を所定時間熟成させる熟成工程と、熟成した材料を圧延してから所定幅に切断して線状体、リボン状体等とし、あるいは熟成した材料を長手状に延伸してからこれを 2 つ折し、さらにこれを延伸してから 2 つ折り返しこれを繰り返すことによって、線状体とする線状体化工程と、前記線状体化工程を経た材料を乾燥させる乾燥工程と、前記乾燥工程を経た線状体やリボン状体を所定長さに切断し、あるいは切断しないで熱水中に浸して塩分を減少させると共に茹で上げるようにした茹で上げ脱塩工程と、前記茹で上げ脱塩工程を経た材料を調味液に澱粉を混合してなる調味被覆液に浸して調味被覆液で被覆する被覆工程と、前記被覆工程を経た線状体やリボン状体をそのまま、あるいはそれ自体を絡めた状態としてから油で揚げる揚げ工程とを含むインスタント食品の製造方法。

30

【請求項 4】

うどん、そうめん製造時の乾燥後の切断工程での切れ端であるふし麺を所定工程を経てなるインスタント食品の製造方法であって、

前記ふし麺を所定長さに切断し、あるいは切断しないで熱中水に浸して塩分を減少させると共に茹で上げるようにした茹で上げ脱塩工程と、前記茹で上げ脱塩工程を経た材料を調味液に澱粉を混合してなる調味被覆液に浸して調味被覆液で被覆する被覆工程と、前記被覆工程を経たふし麺を油で揚げる揚げ工程とを含むインスタント食品の製造方法。

40

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明はうどん、そうめんを変形加工したものを茹でた後被覆した後油で揚げることにより、カリッとした食感と、こしのある揚げ麺の相反した食感の両用を兼ね備えたものとその味付けに関する製造方法である。

【背景技術】

【0002】

従来より麺類は食材の域を出ず、又菓子としても、せいぜい甘い棒菓子として利用するく

50

らいのことであった。味付けも粉の混練過程だったり、できあがった生麺を油で揚げた後に、菓子用液でコーティングする方法であった。

【0003】

形状も元来均一に成形された麺を利用するものであり、意外性に乏しいものであった。

【0004】

又、これまでのインスタント麺としても麺自体はコシが弱く紙切れみたいに味気ないものでめんつゆの味の力で食べていた。

【0005】

うどん、そうめんはその画一的なあっさりした味が若者を時代とともに十分に満足させなくなり、消費人口が老齢化してくる傾向にあるのが現状である

10

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0006】

本発明は菓子として食べることでカリッとした食感を持つと同時に麺の形状を変えることで意外性を持たし、麺として食べる時にはコシとコクの残ることで全く別の二つの使い方が容易にできるように研究を重ねた。

【課題を解決するための手段】

【0007】

まず、これまでのうどん、そうめんは同じ太さ、同じ断面、同じ長さでほぼ均一性が好まれた。そこで本発明の麺は新しい食感を引き出すためと材料の意外性をもとめ、製麺途中の麺線ができあがった後に、張力により形を変えることにした。

20

【0008】

できあがった麺を一旦茹でることを特徴とする。茹でたことにより麺製造上熟成の為に必要な余分な塩分を排出し、舌触りもよくすることにもなる。

【0009】

でんぷんと調味した水溶液を混合し、茹でた麺を浸す。ここで茹でた麺を被覆することになる。

【0010】

被覆した麺を油で揚げる。ここでカリッとした歯ごたえのある菓子ができる

30

【0011】

ここで揚げた菓子を熱湯で戻すと、被覆した調味液とでんぷんが溶け出すことにより、だし汁ととろみが出る。又、油を使ったことにより、コッテリ感が出てくる。麺は本来のコシの強さがそのまま残る

【発明の効果】

【0012】

この発明でうどん、そうめんの食材としての幅もより広がり、あっさりした醤油味だったうどん、そうめんがコシの強さはそのままコクのある今風の味付けが可能となり、消費人口の幅も広がる。麺線が均一画一でないことで麺とは思えない形状なので、利用度が広がり、麺としても短くすることでのどに詰まらせる心配も少なくなる。

40

【0013】

茹でた後に自由に味付けすることができることで、乾麺にして在庫しておけば生産量の調整が可能となるので、売れ行きに応じて無駄な量を作らなくてすむ。

【発明を実施するための最良の形態】

【0014】

茹でた麺の形は出来上がりの菓子がイカを材料にしたように見える。

【0015】

うどん、そうめんにおいて小麦粉、塩、水を混練、板切、小より、掛巻、小引、小分け、門干しと続く工程で小よりで麺の大きさを決める。小より又は掛巻の段階で麺を棒にかけて引っ張る張力で麺線の幅を変化させる。形を決め乾燥し切断する。

50

【 0 0 1 6 】

前記の麺の食感を良くするため茹でておく。ここででんぷんと調味液の混合したものに浸し被覆する。調味液は甘味、塩味、キムチ味が適している。特にキムチ味はでんぷんのコクの効果と相まって単調なうどん、そうめんの新しい味を引き出す。

【 0 0 1 7 】

調味被覆した麺を油でカリッと揚げる。