

(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2018-120

(P2018-120A)

(43) 公開日 平成30年1月11日(2018.1.11)

(51) Int.Cl.
A23L 29/00 (2016.01)F1
A23L 29/00テーマコード (参考)
4B035

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 35 頁)

(21) 出願番号 特願2016-132780 (P2016-132780)
(22) 出願日 平成28年7月4日 (2016.7.4)(71) 出願人 716002596
佐原 朋実
静岡県湖西市白須賀1497番地の1
(72) 発明者 佐原 朋実
静岡県湖西市白須賀1497-1
Fターム(参考) 4B035 LC01 LC16 LE04 LE20 LG32
LG37 LK02

(54) 【発明の名称】 精油を添加した食品

(57) 【要約】

【課題】 種々の精油を添加した食感のすぐれた菓子等の食品を提供することである。

【解決方法】 精油、または精油とフルーツを添加した菓子等の食品である。シフォンケーキ、パウンドケーキ、スポンジケーキ、シュトーレン、スコーン、チョコレートケーキ、パン、フォカッチャ、クッキー、サブレ、ラングドシャ、パートサブレ、パートドフリュイ、キャンディー、ゼリー、クレームシャンティ（生クリーム）、プリン、クレームパティシエール（カスタードクリーム）、クレームダマンド、レアチーズケーキ、チョコレート、ジャム、パスタ、フレンチドレッシング、バター、ソース等に、精油、または、精油とフルーツ、野菜を加える。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

精油を添加した食品。

【請求項 2】

精油とフルーツおよび/または野菜を添加した食品。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は精油を添加した食品に関する。

10

【背景技術】

【0002】

精油を添加した食品は、一部の機能性食品について開示されている。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】特開平 8-116891 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

20

精油を食品に適切に添加することは、優れた食感が得られるばかりでなく、気分の高揚、あるいは、リラックス、睡眠の導入、あるいは、認知症の予防といった効果が期待できる。

ただし、それらの添加量、添加方法は適切である必要であることは、もちろんである。しかし、精油を食品に添加した技術は、ごく、一部の機能性食品について開示されているに過ぎない。

【課題を解決するための手段】

【0005】

発明者は、通常に食するケーキ等の菓子、食品に、の精油、さらにはフルーツや野菜を添加して、優れた食感が得られるものについて、長年、研究・開発を行ってきた。その結果、以下の発明を完成させた。

30

第 1 の発明は、精油を添加した食品である。

第 2 の発明は、第 1 の発明において、精油とフルーツおよび/または野菜を添加した食品である。

【発明の効果】

【0006】

本発明は、精油を添加した菓子およびその製造方法に関する。精油とお菓子の組み合わせを考えた動機は、鼻から臭いを感じるオルソネーザルと、喉から鼻に抜けるレトロネーザルという 2 種類の芳香を感知する領域があることを知って、鼻から香りを感じて認知症予防に効果があったり、ホルモンバランスの調整に効果があるならば、食べ物として鼻に抜けるレトロネーザルの領域を刺激したら、もっと効果的に香りを使えるのではないかと考えたことにもよる。

40

【産業上の利用可能性】

【0007】

適量の精油、さらに必用に応じてフルーツ類を添加した食品は、優れた食感が得られ、また、ある程度の医療効果も期待できることより、新たな市場が期待できる。

【発明を実施するための形態】

【0008】

先に先行技術として挙げた例は、アレルギーを防止するために有効である、シソのエキスを摂取しやすいようにするための、食品に関するものである。食べにくい（摂取しにくい

50

)

食品を摂取しやすい形にする技術である。本発明は現在ある食品をさらにおいしくする技術であり、基本的に異なっている。

【0009】

以下に料理やお菓子作りに、香料としてエッセンシャルオイルを使用する方法について述べる。

エッセンシャルオイル（精油）をいれるケースは、

- ・ お菓子に入れる
- ・ 料理に入れる
- ・ 飲み物に入れる（ジュース、アルコール、水、牛乳他）

がある。

【0010】

複数の項目をブレンドする場合もあり、たとえば、

- ・ 基本の食品＋精油
- ・ （基本の食品）＋精油1＋精油2（＋精油3・・・）
- ・ （1）、（2）に加えてフルーツや野菜を単数、または複数で加える。

なお、基本の食品は、菓子、料理、飲み物である。

【0011】

フルーツと精油の組み合わせは、以下に示すように、種々可能である。

たとえば、パートドフリユイ（コンフィチュール、ゼリー）を作る場合は、フルーツ、砂糖、ゲル化剤、酸味料、香料に対して精油（1種または2種以上）を添加する。精油に、オレンジ＋ローズマリーと記載した場合は、フルーツに精油の「オレンジ」と「ローズマリー」を加えたことを示している。（例えば、アサイーとローズ、竜眼とオレンジ＋ローズマリー、・・・）

パートドフリユイの作り方は、後の実施例2に示すが、その中の精油1滴が、以下に示す「ローズ」等である。

【0012】

フルーツは、アサイー、竜眼、みかん、すだち、すぐり、こけもも、きんかん、かぼす、いちじく、アロニア、アセロラ、アサイー等である。添加する精油は、ローズ、オレンジ＋ローズマリー、レモン＋ローズマリー、マンダリン、オレンジ、レモン、ベルガモット、アニス、アンジェリカ、イニユラ、イランイラン、イリス、ウインターグリーン、エレミ、オールスパイス、カーネーション、かぼす、カヤ、カユプテ、カルダモン、ガルバナム、カンファー、キャロットシード、キンモクセイ、クミン、クラリセージ、グレープフルーツ、クローブ、クロモジ、月桃、コパイバ、コリアンダー、サイプレス、サンダルウッド、シストローズ、シソ、シダーウッド、シトロネラ、シナモン、ジャーマンカモミール、ジャスミン、ジュニパーベリー、ジンジャー、スイートオレンジ、スギ、スターアニス、スパイクナード、スパイクラベンダー、スペアミント、セイロンシトロネラ、セージ、ゼラニウム、セロリシード、セントジョンズワート、タイム、タラゴン、タンジェリン、チャンパカ、チュベローズ、ティツリー、ディル、ナツメグ、ニアウリ、ネロリ、バイオレット、パイン、バジル、パチュリ、ハッカ、バニラ、パルマローザ、バレリアン、ヒソップ、ビターオレンジ、ビターオレンジリープス、ヒノキ、ヒバ、フェネル、ブラックペッパー、フランキンセンス、フランジュパニ、ブルーサイプレス、ブルームスパニッシュ、ベチバー、ペパーミント、ヘリクリサム、ベルガモット、ベンゾイン、ホーリーフ、マートル、マジョラム、マヌカ、マンダリン、ミモザ、ミルラ、メリッサ、モミ、ワイルドラベンダー、ヤロウ、ユーカリグロブルス、ユーカリラディアタ、ゆず、ユリ、ライム、ラベンサラ、ラバンディン、ラベンダー、リツェアクベバ、リンデン、レモン、レモングラス、レモンバーベナ、レモンマートル、ローズ、ローズウッド、ローズマリー、ロータス、ローマンカモミール、ローリエ、ロザリーナ、バジル、オレガノ

【0013】

次の表は、パートドフリユイを作る場合のフルーツと精油の組み合わせを示している。

10

20

30

40

50

図中の◎は極めて好ましい例であり、○は好ましい例である。△はやや、食感が劣る例である。

【 0 0 1 4 】

【表 1 - 1】

パートドフリュイ	イチゴ	ローズ	◎
	ラズベリー	ローズ	◎
	パイナップル	ローズ	○
	オレンジ	ローズ	◎
	レモン	ローズ	○
	グレープフルーツ	ローズ	◎
	ライチ	ローズ	◎
	桃	ローズ	◎
	マンゴー	ローズ	○
	ラフランス	ローズ	◎
	林檎	ローズ	◎
	葡萄	ローズ	◎
	梅	ローズ	◎
	キウイ	ローズ	○
	アプリコット	ローズ	○
	ザクロ	ローズ	◎
	ルバーブ	ローズ	○
	マンゴスチン	ローズ	◎
	イチゴ	ラベンダー	○
	ラズベリー	ラベンダー	○
	パイナップル	ラベンダー	○
	オレンジ	ラベンダー	◎
	レモン	ラベンダー	○
	グレープフルーツ	ラベンダー	○
	ライチ	ラベンダー	◎
	桃	ラベンダー	◎
	マンゴー	ラベンダー	○
	ラフランス	ラベンダー	◎
	林檎	ラベンダー	◎
	葡萄	ラベンダー	◎
	梅	ラベンダー	○
	キウイ	ラベンダー	○
	アプリコット	ラベンダー	○
	ザクロ	ラベンダー	○
	ルバーブ	ラベンダー	◎

10

20

30

【 0 0 1 5 】

【表 1 - 2】

	マンゴスチン	ラベンダー	◎
	イチゴ	カモミールローマン	○
	ラズベリー	カモミールローマン	○
	パイナップル	カモミールローマン	◎
	オレンジ	カモミールローマン	◎
	レモン	カモミールローマン	◎
	グレープフルーツ	カモミールローマン	○
	ライチ	カモミールローマン	○
	桃	カモミールローマン	○
	マンゴー	カモミールローマン	○
	ラフランス	カモミールローマン	○
	林檎	カモミールローマン	◎
	葡萄	カモミールローマン	○
	梅	カモミールローマン	◎
	キウイ	カモミールローマン	○
	アプリコット	カモミールローマン	◎
	ザクロ	カモミールローマン	○
	ルバーブ	カモミールローマン	◎
	マンゴスチン	カモミールローマン	◎
	イチゴ	ベルガモット	○
	ラズベリー	ベルガモット	◎
	パイナップル	ベルガモット	◎
	オレンジ	ベルガモット	◎
	レモン	ベルガモット	◎
	グレープフルーツ	ベルガモット	◎
	ライチ	ベルガモット	◎
	桃	ベルガモット	◎
	マンゴー	ベルガモット	○
	ラフランス	ベルガモット	◎
	林檎	ベルガモット	◎
	葡萄	ベルガモット	◎
	梅	ベルガモット	◎
	キウイ	ベルガモット	◎
	アプリコット	ベルガモット	◎
	ザクロ	ベルガモット	○

10

20

30

【 0 0 1 6 】

【表 1 - 3】

	ルバーブ	ベルガモット	◎
	マンゴスチン	ベルガモット	◎
	イチゴ	ペパーミント	◎
	ラズベリー	ペパーミント	◎
	パイナップル	ペパーミント	◎
	オレンジ	ペパーミント	◎
	レモン	ペパーミント	◎
	グレープフルーツ	ペパーミント	◎
	ライチ	ペパーミント	◎
	桃	ペパーミント	◎
	マンゴー	ペパーミント	◎
	ラフランス	ペパーミント	◎
	林檎	ペパーミント	◎
	葡萄	ペパーミント	◎
	梅	ペパーミント	◎
	キウイ	ペパーミント	◎
	アプリコット	ペパーミント	◎
	ザクロ	ペパーミント	◎
	ルバーブ	ペパーミント	◎
	マンゴスチン	ペパーミント	◎
	イチゴ	オレンジ	◎
	ラズベリー	オレンジ	◎
	パイナップル	オレンジ	◎
	オレンジ	オレンジ	◎
	レモン	オレンジ	◎
	グレープフルーツ	オレンジ	◎
	ライチ	オレンジ	◎
	桃	オレンジ	◎
	マンゴー	オレンジ	◎
	ラフランス	オレンジ	◎
	林檎	オレンジ	◎
	葡萄	オレンジ	◎
	梅	オレンジ	◎
	キウイ	オレンジ	◎
	アプリコット	オレンジ	◎

10

20

30

【 0 0 1 7 】

【表 1 - 4】

	ザクロ	オレンジ	◎
	ルバーブ	オレンジ	◎
	マンゴスチン	オレンジ	◎
	イチゴ	レモン	◎
	ラズベリー	レモン	◎
	パイナップル	レモン	◎
	オレンジ	レモン	◎
	レモン	レモン	◎
	グレープフルーツ	レモン	◎
	ライチ	レモン	◎
	桃	レモン	◎
	マンゴー	レモン	◎
	ラフランス	レモン	◎
	林檎	レモン	◎
	葡萄	レモン	◎
	梅	レモン	◎
	キウイ	レモン	◎
	アプリコット	レモン	◎
	ザクロ	レモン	◎
	ルバーブ	レモン	◎
	マンゴスチン	レモン	◎
	イチゴ	グレープフルーツ	◎
	ラズベリー	グレープフルーツ	◎
	パイナップル	グレープフルーツ	◎
	オレンジ	グレープフルーツ	◎
	レモン	グレープフルーツ	◎
	グレープフルーツ	グレープフルーツ	◎
	ライチ	グレープフルーツ	◎
	桃	グレープフルーツ	◎
	マンゴー	グレープフルーツ	◎
	ラフランス	グレープフルーツ	◎
	林檎	グレープフルーツ	◎
	葡萄	グレープフルーツ	◎
	梅	グレープフルーツ	◎
	キウイ	グレープフルーツ	◎

10

20

30

【 0 0 1 8 】

【表 1 - 5】

	アプリコット	グレープフルーツ	◎
	ザクロ	グレープフルーツ	◎
	ルバーブ	グレープフルーツ	◎
	マンゴスチン	グレープフルーツ	◎
	イチゴ	ユーカリ	○
	ラズベリー	ユーカリ	○
	パイナップル	ユーカリ	○
	オレンジ	ユーカリ	○
	レモン	ユーカリ	◎
	グレープフルーツ	ユーカリ	◎
	ライチ	ユーカリ	◎
	桃	ユーカリ	○
	マンゴー	ユーカリ	○
	ラフランス	ユーカリ	○
	林檎	ユーカリ	◎
	葡萄	ユーカリ	○
	梅	ユーカリ	○
	キウイ	ユーカリ	◎
	アプリコット	ユーカリ	○
	ザクロ	ユーカリ	○
	ルバーブ	ユーカリ	○
	マンゴスチン	ユーカリ	○
	イチゴ	ジュニパー	○
	ラズベリー	ジュニパー	○
	パイナップル	ジュニパー	○
	オレンジ	ジュニパー	○
	レモン	ジュニパー	◎
	グレープフルーツ	ジュニパー	○
	ライチ	ジュニパー	○
	桃	ジュニパー	○
	マンゴー	ジュニパー	○
	ラフランス	ジュニパー	○
	林檎	ジュニパー	○
	葡萄	ジュニパー	○
	梅	ジュニパー	○

10

20

30

【 0 0 1 9 】

【表 1 - 6】

	キウイ	ジュニパー	○
	アプリコット	ジュニパー	○
	ザクロ	ジュニパー	○
	ルバーブ	ジュニパー	○
	マンゴスチン	ジュニパー	○
	イチゴ	イランイラン	○
	ラズベリー	イランイラン	◎
	パイナップル	イランイラン	◎
	オレンジ	イランイラン	◎
	レモン	イランイラン	◎
	グレープフルーツ	イランイラン	◎
	ライチ	イランイラン	◎
	桃	イランイラン	○
	マンゴー	イランイラン	◎
	ラフランス	イランイラン	○
	林檎	イランイラン	○
	葡萄	イランイラン	○
	梅	イランイラン	○
	キウイ	イランイラン	○
	アプリコット	イランイラン	◎
	ザクロ	イランイラン	○
	ルバーブ	イランイラン	○
	マンゴスチン	イランイラン	◎
	イチゴ	フランキンセンス	○
	ラズベリー	フランキンセンス	△
	パイナップル	フランキンセンス	△
	オレンジ	フランキンセンス	△
	レモン	フランキンセンス	○
	グレープフルーツ	フランキンセンス	△
	ライチ	フランキンセンス	△
	桃	フランキンセンス	△
	マンゴー	フランキンセンス	△
	ラフランス	フランキンセンス	△
	林檎	フランキンセンス	△
	葡萄	フランキンセンス	△

10

20

30

【 0 0 2 0 】

【表 1 - 7】

	梅	フランキンセンス	△
	キウイ	フランキンセンス	△
	アプリコット	フランキンセンス	△
	ザクロ	フランキンセンス	△
	ルバーブ	フランキンセンス	△
	マンゴスチン	フランキンセンス	○
	イチゴ	クラリセージ	○
	ラズベリー	クラリセージ	○
	パイナップル	クラリセージ	◎
	オレンジ	クラリセージ	○
	レモン	クラリセージ	○
	グレープフルーツ	クラリセージ	○
	ライチ	クラリセージ	◎
	桃	クラリセージ	△
	マンゴー	クラリセージ	△
	ラフランス	クラリセージ	△
	林檎	クラリセージ	△
	葡萄	クラリセージ	△
	梅	クラリセージ	△
	キウイ	クラリセージ	△
	アプリコット	クラリセージ	△
	ザクロ	クラリセージ	△
	ルバーブ	クラリセージ	△
	マンゴスチン	クラリセージ	◎
	イチゴ	マンダリン	◎
	ラズベリー	マンダリン	◎
	パイナップル	マンダリン	◎
	オレンジ	マンダリン	◎
	レモン	マンダリン	◎
	グレープフルーツ	マンダリン	◎
	ライチ	マンダリン	◎
	桃	マンダリン	◎
	マンゴー	マンダリン	◎
	ラフランス	マンダリン	◎
	林檎	マンダリン	◎

10

20

30

【 0 0 2 1 】

【表 1 - 8】

	葡萄	マンダリン	◎
	梅	マンダリン	◎
	キウイ	マンダリン	◎
	アプリコット	マンダリン	◎
	ザクロ	マンダリン	◎
	ルバーブ	マンダリン	◎
	マンゴスチン	マンダリン	◎
	イチゴ	ゼラニウム	◎
	ラズベリー	ゼラニウム	◎
	パイナップル	ゼラニウム	◎
	オレンジ	ゼラニウム	◎
	レモン	ゼラニウム	◎
	グレープフルーツ	ゼラニウム	◎
	ライチ	ゼラニウム	◎
	桃	ゼラニウム	◎
	マンゴー	ゼラニウム	◎
	ラフランス	ゼラニウム	◎
	林檎	ゼラニウム	◎
	葡萄	ゼラニウム	◎
	梅	ゼラニウム	◎
	キウイ	ゼラニウム	◎
	アプリコット	ゼラニウム	◎
	ザクロ	ゼラニウム	◎
	ルバーブ	ゼラニウム	◎
	マンゴスチン	ゼラニウム	◎
	イチゴ	レモングラス	○
	ラズベリー	レモングラス	○
	パイナップル	レモングラス	◎
	オレンジ	レモングラス	○
	レモン	レモングラス	○
	グレープフルーツ	レモングラス	◎
	ライチ	レモングラス	○
	桃	レモングラス	○
	マンゴー	レモングラス	○
	ラフランス	レモングラス	○

10

20

30

【 0 0 2 2 】

【表 1 - 9】

	ラズベリー	ゼラニウム	◎
	パイナップル	ゼラニウム	◎
	オレンジ	ゼラニウム	◎
	レモン	ゼラニウム	◎
	グレープフルーツ	ゼラニウム	◎
	ライチ	ゼラニウム	◎
	桃	ゼラニウム	◎
	マンゴー	ゼラニウム	◎
	ラフランス	ゼラニウム	◎
	林檎	ゼラニウム	◎
	葡萄	ゼラニウム	◎
	梅	ゼラニウム	◎
	キウイ	ゼラニウム	◎
	アプリコット	ゼラニウム	◎
	ザクロ	ゼラニウム	◎
	ルバーブ	ゼラニウム	◎
	マンゴスチン	ゼラニウム	◎
	イチゴ	レモングラス	○
	ラズベリー	レモングラス	○
	パイナップル	レモングラス	◎
	オレンジ	レモングラス	○
	レモン	レモングラス	○
	グレープフルーツ	レモングラス	◎
	ライチ	レモングラス	○
	桃	レモングラス	○
	マンゴー	レモングラス	○
	ラフランス	レモングラス	○
	林檎	レモングラス	○
	葡萄	レモングラス	○
	梅	レモングラス	○
	キウイ	レモングラス	○
	アプリコット	レモングラス	○
	ザクロ	レモングラス	◎
	ルバーブ	レモングラス	○
	マンゴスチン	レモングラス	◎

10

20

30

【0023】

以下すべてのお菓子にフルーツと精油、もしくは精油のみの組み合わせで無数の組み合わせが考えられます。

40

お菓子の種類×フルーツや野菜の種類×精油の種類

以下に示すような精油と組み合わせると優れた食感が得られる。たとえば、コンフィチュール、グアバ、野生ラベンダー

の組み合わせの場合も優れた食感が得られることを示している。

【0024】

【表 2 - 1】

お菓子の種類	フルーツや野菜の種類	精油の種類
コンフィチュール	きんかん	ラバンディン
パートドフリュイ	グアバ	スパイクラベンダー
ムース	グーズベリー	野生ラベンダー
チーズケーキ	クランベリー	ティーツリー
フルーツソース	葉	ニアウリ
パパロア	グレープフルーツ	ペパーミント
プリン	クレソン	バジル
ガム	コールラビ	マジョラム
キャンディー	こけもも	ゼラニウム
チョコレート	ココナッツ	ローズマリー
キャラメル	ごぼう	クラリセージ
シフォンケーキ	小松菜	サンダルウッド
パウンドケーキ	山東菜	タイム
クッキー	さくらんぼ	ジンジャー
スコーン	ザクロ	ローズ
ワッフル	さつまいも	ジャスミン
パイ	サトウキビ	キンモクセイ
カスタードクリーム	山椒	バニラ
チョコレートクリーム	シソ	ロータス
ホイップクリーム	じゃがいも	レモンバーベナ
メレンゲ	春菊	アニス
チーズクリーム	生姜	アンジェリカ
ヌガー	スイカ	イニユラ
マシュマロ	すぐり	イリス
ゼリー	スターフルーツ	エレミ
スープ	すだち	オールスパイス
マヨネーズ	ストロベリー	カーネーション
オランダーズソース	スプラウト	かぼす
フレンチドレッシング	スペアミント	カヤ
パスタ	すもも	カユプテ
パン	セロリ	カルダモン
ピザ生地	空豆	ガルバナム
	大根	キャロットシード
	タイム	カンファー
	たけのこ	クミン
	タマネギ	クローブ
	タラゴン	クロモジ
	チェリモヤ	月桃
	チコリ	コパイバ
	チャービル	コリアンダー
	デンゲンサイ	シストローズ
	ツルムラサキ	シソ
	ディル	シダーウッド
	デーツ	シトロネラ
	トウモロコシ	スギ
	トマト	スターアニス
	ドラゴンフルーツ	スパイクナード

10

20

30

【 0 0 2 5 】

【表 2 - 2】

	ドラゴンフルーツ	スパイクナード
	ドリアン	スベアミント
	梨	セージ
	ナス	セロリシード
	菜の花	セントジョンズワート
	人参	ユリ
	ネクタリン	タイム
	野沢菜	タラゴン
	パイナップル	タンジェリン
	白菜	チャンパカ
	バジル	チュベローズ
	パッションフルーツ	ディル
	バナナ	ナツメグ
	パパイヤ	ネロリ
	パプリカ	パイオレット
	パンレイシ	パイン
	ピーツ	パチュリ
	ピーマン	ハッカ
	ピオーネ	バレリアン
	ピタヤ	ヒソップ
	枇杷	ヒノキ
	フェンネル	ヒバ
	ふき	フェンネル
	葡萄	ブラックペッパー
	ブラックカラント	フランジュパニ
	ブラックベリー	ブルーサイプレス
	ブルーベリー	ブルームスパニッシュ
	プルーン	ベチパー
	プロッコリー	ベンゾイン
	ペパーミント	ホーリーフ
	ほうれん草	マートル
	マジョラム	レモンマートル
	マスカット	マヌカ
	マルメロ	ミモザ
	マンゴー	ミルラ
	マンゴスチン	メリッサ
	みかん	ヤロウ
	三つ葉	ゆず
	ミョウガ	ライム
	メロン	リツェアクベバ
	桃	リンデン
	もやし	ローズ
	モロヘイヤ	ローズウッド
	サトウ	ロゼッタ

10

20

30

【 0 0 2 6 】

【表 2 - 3】

ハシレイン	ハイン
ピーツ	パチュリ
ピーマン	ハツカ
ピオーネ	パレリアン
ピタヤ	ヒソップ
枇杷	ヒノキ
フェンネル	ヒバ
ふき	フェンネル
葡萄	ブラックペッパー
ブラックカラント	フランジュパニ
ブラックベリー	ブルーサイプレス
ブルーベリー	ブルームスパニッシュ
ブルーン	ベチバー
ブロッコリー	ベンゾイン
ペパーミント	ホーリーフ
ほうれん草	マートル
マジョラム	レモンマートル
マスカット	マヌカ
マルメロ	ミモザ
マンゴー	ミルラ
マンゴステン	メリッサ
みかん	ヤロウ
三つ葉	ゆず
ミョウガ	ライム
メロン	リツェアクベバ
桃	リンデン
もやし	ローズ
モロヘイヤ	ローズウッド
ヤーコン	ロザリーナ
山桃	
ゆず	
百合根	
洋梨	
ライチ	
ライム	
ラズベリー	
ランブータン	
竜眼	
りんご	
ルバーブ	
レモン	
レモングラス	
レンコン	
わさび	

10

20

30

【0027】

以下の表には、先に表 2 の組み合わせの内、特に優れた食感(おいしい)のものを示す。なお、表 3 - 1 ~ 表 3 - 10 は一枚の表を分割して示しており、記載は重複して部分がある。

40

【0028】

【表 3 - 1】

お菓子や料理の種類		ルーツや野菜の種類	精油の種類（単品、+複数混合）
ゼリー菓子、ムース、チーズケーキ、フルーツソース、パバロア、プリン、ガム、キャンディー、チョコレート、キャラメル、パイのフィリング	パッションフルーツ		ローズ、ベルガモット、ベルベヌ、ネロリ、ベルガモット+ペパーミント、ベルガモット+ラベンダー、レモン+グレープフルーツ+イランイラン、レモン+ラベンダー+ローズマリー、オレンジ+クローブ、レモングラス、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	桃		ローズ、ラベンダー、ベルガモットミント、ネロリ、ユーカリ、ベルベヌ、ゼラニウム、タイム、カモミール、ジャスミン、ジャスミン+レモン、ネロリ+レモン、ラベンダー+オレンジ、ラベンダー+ペパーミント、ラベンダー+レモン、ラベンダー+レモン+ペパーミント、ゼラニウム+ジンジャー+ペパーミント、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	ルバーブ		ローズ、ゼラニウム、シナモン、ローズマリー、グレープフルーツ、グレープフルーツ+タイム、グレープフルーツ+ペパーミント、ゼラニウム+ジンジャー、ラベンダー+レモン+ローズマリー
	アプリコット		ローズ、ラベンダー、ジャスミン、ローズマリー、ローズ+オレンジ、ローズ+バニラ、ジャスミン+オレンジ、ジャスミン+レモン、ベルガモット+ペパーミント、ユーカリ+レモン+グレープフルーツ、ゼラニウム+グレープフルーツ+ジンジャー+クローブ
	梅		ローズ、ラベンダー、ゼラニウム、レモングラス、シナモン、ペパーミント、グレープフルーツ+フランキンセンス、ローズ+バニラ、ローズ+ジンジャー、ペパーミント+クローブ、レモングラス+クローブ、レモングラス、ネロリ、ロー

10

20

30

40

【 0 0 2 9 】

【表 3 - 2】

梅	ローズ、ラベンダー、ゼラニウム、レモングラス、シナモン、ペパーミント、グレープフルーツ+フランキンセンス、ローズ+バニラ、ローズ+ジンジャー、ペパーミント+クローブ、レモングラス+クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
ラフランス	ローズ、ラベンダー、ゼラニウム、ジャスミン、ネロリ、マンダリン、レモン、グレープフルーツ、ユーカリ、レモングラス、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、ゼラニウム+レモングラス
ストロベリー	ローズ、ゼラニウム、シナモン、ローズマリー、グレープフルーツ、グレープフルーツ+タイム、グレープフルーツ+ペパーミント、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
ラズベリー	ローズ、ラベンダー、ゼラニウム、ジャスミン、ネロリ、マンダリン、レモン、グレープフルーツ、ユーカリ、オレンジ、ゼラニウム+レモン、タイム+グレープフルーツ、ジャスミン+ネロリ+オレンジ+シナモン
ココナッツ	コーヒー、オレンジ、シナモン、オレンジ+ローズ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+

10

20

30

40

【 0 0 3 0 】

【表 3 - 3】

	レジンヤシナモン	
ココナッツ	コーヒー、オレンジ、シナモン、オレンジ+ローズ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、カモミール+バニラ、オレンジ+バニラ+シナモン、ジャスミン+オレンジ+バニラ	10
りんご	ローズ、ラベンダー、オレンジ、ネロリ、ベルガモット、ペパーミント、レモングラス、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン	
レモン	ユーカリ、ラベンダー、ローズマリー、フランキンセンス、バジル、ウインターグリーン、カモミール、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、タイム、ローズマリー+ラベンダー	20
オレンジ	ローズ、ラベンダー、ゼラニウム、ジャスミン、ネロリ、マンダリン、レモン、グレープフルーツ、ユーカリ、レモングラス、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン	30
アロエ	レモン、ジャスミン、ジュニパー、フランキンセンス、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル	40

【 0 0 3 1 】

【表 3 - 4】

アロエ	レモン、ジャスミン、ジュニパー、フランキンセンス、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、フランキンセンス+レモン、ジュニパー+レモン、ジュニパー+カモミール+オレンジ、レモン+カモミール+フランキンセンス
マンゴー	イランイラン、ジャスミン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、オレンジ+ジャスミン、オレンジ+レモン、イランイラン+ジャスミン+レモン
カシス	ローズ、ゼラニウム、ラベンダー、オレンジ、コーヒー、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
ブルーベリー	ラベンダー、クラリセージ、レモン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
チェリー	ローズ、ラベンダー、レモングラス、ベルベーン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
いちじく	クラリセージ、ラベンダー、レモングラ

10

20

30

40

【 0 0 3 2 】

【表 3 - 5】

いちじく	クラリセージ、ラベンダー、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
キウイ	レモン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
メロン	イランイラン、バニラ、カモミール、コーヒー、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
マスカット	ラベンダー、クラリセージ、レモン、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+レモン、ローズマリー+レモン+ラベンダー、ネロリ+オレンジ、ジャスミン+レモン、ジャスミン+オレンジ
ライチ	ジャスミン、マンダリン、グレープフルーツ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン。ジャスミン+レモン
バナナ	イランイラン、オレンジ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、イランイラン+オレンジ+バニラ
パイナップル	オレンジ、イランイラン、クラリセー

10

20

30

40

【 0 0 3 3 】

【表 3 - 6】

パイナップル	オレンジ、イランイラン、クラリセージ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン、イランイラン+オレンジ
ライム	ネロリ、ラベンダー、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
グレープフルーツ	ネロリ、ラベンダー、ジャスミン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
ココナッツミルク	コーヒー、ローズ、バニラ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
アーモンド	コーヒー、バニラ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
グレープフルーツ+緑茶	ネロリ、ラベンダー、グレープフルーツ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+

10

20

30

40

【 0 0 3 4 】

【表 3 - 7】

	グレープフルーツ+緑茶	レモン、ラベンダー、グレープフルーツ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	リンゴ+紅茶	レモン、オレンジ、ベルガモット、ラベンダー、ペパーミント、ベルガモットミント、ベルガモット+ラベンダー、ベルガモット+ペパーミント、
シフォンケーキ、パウンドケーキ、クッキー、スコーン、ワッフル、パイ生地	無し	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、バジル、タイム、ネロリ
	紅茶	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、ラベンダー、バジル、ローズマリー、シナモン、クローブ、オレンジ+ラベンダー、レモン+ラベンダー、タイム、バジル、ローズマリー+ラベンダー+レモン、バジル+ローズマリー、レモン+バジル+タイム、シナモン+バジル、ベルガモット+ラベンダー+バジル、ローズ+ラベンダー+バニラ
	レモングラス	ローズ、バニラ、ラベンダー、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、バジル、タイム、レモン+ラベンダー、オレンジ+ラベンダー、タイム+レモン、バニラ+オレンジ+シナモン、ローズ+オレンジ、
	オレンジ	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、ローズマリー、バジル、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	レモン	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ローズマリー、バジル、タイム、マジョラム、レモングラス、ネロ

10

20

30

40

【 0 0 3 5 】

【表 3 - 8】

	レモン	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ローズマリー、バジル、タイム、マジョラム、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	ココナッツ	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、ネロリ、マンダリン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	ストロベリー	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	シナモン	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	チョコレート	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモ

10

20

30

40

【 0 0 3 6 】

【表 3 - 9】

	チョコレート	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
	コーヒー	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ
	バニラ	ローズ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
カスタードクリーム、ホイップクリーム、チーズクリーム、メレンゲ	無し	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ベルペーヌ、ベルガモットミント、
	レモン	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、カモミール、クラリセージ、ネロリ、マンダリン、ローズマリー、タイム、レモングラス、ジャスミン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ
	オレンジ	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、カモミール、ネロリ、マンダリン、ローズ+ラベンダー、ローズ+ネロリ、ネロリ+ラベンダー、ローズマリー、カモミール+ローズ、カモミール+ラベンダー、ネロリ+カモミール
	コーヒー	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベ

10

20

30

40

【 0 0 3 7 】

【表 3 - 1 0】

		ス+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン
カスタードクリーム、ホイップクリーム、チーズクリーム、メレンゲ	無し	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ベルペーヌ、ベルガモットミント、
	レモン	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、カモミール、クラリセージ、ネロリ、マンダリン、ローズマリー、タイム、レモングラス、ジャスミン、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ
	オレンジ	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、ラベンダー、カモミール、ネロリ、マンダリン、ローズ+ラベンダー、ローズ+ネロリ、ネロリ+ラベンダー、ローズマリー、カモミール+ローズ、カモミール+ラベンダー、ネロリ+カモミール
	コーヒー	ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ
	バニラ	ローズ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、コーヒー、ラベンダー、バジル、ジンジャー、マンダリン、ネロリ
チョコレート、ヌガー		ローズ、バニラ、オレンジ、レモン、ベルガモット、ペパーミント、シナモン、クローブ、レモングラス、ネロリ、ローズ+ネロリ、ラベンダー+ネロリ、カモミール+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ローズ+ラベンダー、ラベンダー+バニラ、ラベンダー+ネロリ、ベルガモット+ネロリ、ベルガモット+カモミール、カモミール+ラベンダー、バジル+ローズ+レモン

10

20

30

40

【 0 0 3 8】

次の表に菓子類ではなく、料理に精油を使用する最適の場合のフルーツ（野菜）と精油の最適の組み合わせ例を示す。

【 0 0 3 9】

【表 4】

料理	フルーツや野菜の種類	精油の種類
パン	エストラゴン	レモン
	エストラゴン	バジル
	エストラゴン	タイム
	ジャガイモ	レモン
	ジャガイモ	タイム
	ジャガイモ	バジル
	ジャガイモ	ローズマリー
	ジャガイモ	レモングラス
	ジャガイモ	ペパーミント
	ジャガイモ	ジュニパーベリー
	ジャガイモ	フランキンセンス
	ジャガイモ	ディル
パスタ		ディル
		レモングラス
		ローズマリー
		レモングラス
		タイム
		バジル
		ペパーミント
		ラベンダー
	トマト	ラベンダー
		ペパーミント
		タイム
		ローリエ
スープ	キャベツ	タイム
		レモングラス
		ローズマリー
		レモン
	カボチャ	ペパーミント
		タイム
		ディル
		レモングラス
		オレンジ
	たまご	レモン
		オレンジ
		レモングラス
ドレッシング		タイム
	胡瓜	レモングラス
		ローズマリー
		ペパーミント
		ラベンダー
		グレープフルーツ
		ジュニパーベリー
	たまねぎ	ラベンダー
		タイム
		ジュニパーベリー
		ペパーミント
		レモングラス
		ローズマリー

10

20

30

【0040】

調味料（マヨネーズ、フレンチドレッシング、オランダーズソース、バター）には、タイム精油、バジル精油、ベルガモット精油、ローズ精油、オレンジ精油、レモン精油、オレガノ精油、ペパーミント精油、ローズマリー精油、レモングラス精油、バニラ精油、クローブ精油等を加えることで優れた食感が得られる。

など

【0041】

以下に作りかたの例を示す。

ここに加える精油は、以下の群より、対象に応じて、最適なものを選択する。

- ・ 単独で加える。

マンダリン、オレンジ、レモン、ベルガモット、アニス、アンジェリカ、イニユラ、イランイラン、イリス、ウインターグリーン、エレミ、オールスパイス、カーネーション、かぼす、カヤ、カユプテ、カルダモン、ガルバナム、カンファー、キャロットシード、キンモクセイ、クミン、クラリセージ、グレープフルーツ、クローブ、クロモジ、月桃、コパイバ、コリアンダー、サイプレス、サンダルウッド、シストローズ、シソ、シダーウッド、シトロネラ、シナモン、ジャーマンカモミール、ジャスミン、ジュニパーベリー、ジンジャー、スイートオレンジ、スギ、スターアニス、スパイクナード、スパイクラベンダー

50

、スペアミント、セイロンシトロネラ、セージ、ゼラニウム、セロリシード、セントジョンズワート、タイム、タラゴン、タンジェリン、チャンパカ、チュベローズ、ティツリー、ディル、ナツメグ、ニアウリ、ネロリ、バイオレット、パイン、バジル、パチュリ、ハッカ、バニラ、パルマローザ、バレリアン、ヒソップ、ビターオレンジ、ビターオレンジリープス、ヒノキ、ヒバ、フェネル、ブラックペッパー、フランキンセンス、フランジュパニ、ブルーサイプレス、ブルームスパニッシュ、ベチバー、ペパーミント、ヘリクリサム、ベルガモット、ベンゾイン、ホーリーフ、マートル、マジョラム、マヌカ、マンダリン、ミモザ、ミルラ、メリッサ、モミ、ワイルドラベンダー、ヤロウ、ユーカリグロブルス、ユーカリラディアタ、ゆず、ユリ、ライム、ラベンサラ、ラバンディン、ラベンダー、リツェアクベバ、リンデン、レモン、レモングラス、レモンバーベナ、レモンマートル、ローズ、ローズウッド、ローズマリー、ロータス、ローマンカモミール、ローリエ、ロザリーナ、バジル、オレガノ

10

・ 精油 2 種以上の組み合わせで加える。

オレンジ×ローズマリー、レモン×ローズマリー、ラベンダー×レモン、ラベンダー×レモン×ローズマリー、ラベンダー×オレンジ×ローズマリー、ラベンダー×オレンジ×レモン×ローズマリー、ラベンダー×ローズマリー、ラベンダー×オレンジ、オレンジ×レモン、イランイラン×オレンジ、ジャスミン×オレンジ、ローズ×ラベンダー、ローマンカモミール×ゼラニウム×イランイラン×ローズ、ローズウッド×オレンジ×イランイラン×グレープフルーツ、ジャスミン×オレンジ、ジャスミン×レモン、ネロリ×オレンジ、ネロリ×レモン、ローズ×ジンジャー、ローズ×カモミール、イランイラン×グレープフルーツ×オレンジ、ベルガモット×ローズ、ベルガモット×イランイラン、ベルガモット×ラベンダー×ペパーミント、バジル×ローズ、レモン×フランキンセンス、ジュニパー×レモン、ジュニパー×タイム、ジュニパー×ローズマリー

20

【0042】

精油の添加方法は、

・ 精油をお菓子と料理に混ぜ込む時に、油分を使う料理なら先に油分に溶かし、油分を使用しないものの場合はアルコールに溶かしてから混ぜ込む。

・ 料理に使う場合は炒め油に先に精油を入れておいても良い。

・ フレッシュな香りを愉しみたい時は、アルコールで溶かした精油を霧吹きで出来上がりに振りかけても良い。

30

・ 精油は、原液で使う場合とアルコール、グリセリン、植物油で希釈したものを使う場合がある。希釈したものを使えば、全体量が少なくても濃度が高くなりすぎず、適量を滴下することが出来る。

【実施例1】

【0043】

パートドフリユイの作り方

(1) 材料

フルーツピューレ80g、フローラルウォーター（無くても良い）20ml、HMペクチン4g、グラニュー糖（砂糖）8g、水飴30g、・グラニュー糖（砂糖）100g

・クエン酸か酒石酸（酸味料）2g、フローラルウォーター（か水）5ml、精油 1 滴、アルコール1ml、さらに仕上げ用として、グラニュー糖 適量、ハーブパウダー 適量を用意する。精油は、250gに対して1滴である。

40

(2) 作り方

1. 鍋にフルーツピューレを入れ、30℃まで温める。

2. ペクチンとペクチンの2倍の量のグラニュー糖を混ぜておく。

3. 中火にかけたまま、1に2を振り入れて、よく混ぜる。

4. ペクチンが溶けたら、水飴と残りのグラニュー糖を全て入れる。

5. 106℃まで沸騰させる。

6. 106℃になったら、酸を同量の精油入フローラルウォーターか精油を溶かしたアルコールを入れ、よく混ぜる。

50

7. 固まらないうちに、型に流し込む。
8. 冷えて固まったところで、型から外し、必要ならカットする。
9. 仕上げに、表面にグラニュー糖やハーブパウダーを振って出来上がり。

【実施例 2】

【0044】

シフォンケーキの作り方

・ 材料

卵黄65 g、卵白120 g、グラニュー糖（砂糖）90 g、塩0.2 g、バニラオイル2滴、ハーブパウダー小さじ1、フローラルウォーター（水）50ml、オリーブオイル（植物油）50ml、薄力粉80 g、ベーキングパウダー小さじ2/3を用意する。

精油は合計の重量、460g程度に対して、2滴である。

なお、シフォンケーキの等の焼き菓子の場合は、フルーツと混ぜない。精油の希釈方法は、

- 1、バター（動物性油脂）と混ぜる
- 2、植物性油脂と混ぜる
- 3、アルコールに混ぜる
- 4、グリセリンに混ぜる

等の方法によって添加する。

以下に作る手順（方法）を述べる。

（2）作り方

1. あればハーブをミルで碎いてパウダーにしておく。
2. 卵黄をほぐし、塩とグラニュー糖（砂糖）を半量加えて混ぜる。
3. 精油とオリーブオイル（植物油）を混ぜながら加えてから、あれば精油入フローラルウォーターを、無ければ水を入れて混ぜる。
4. 薄力粉とベーキングパウダーをふるって入れる。
5. バニラオイルとあればハーブパウダーを入れる。
6. 卵白を泡立てて、砂糖を2回に分けて加え、メレンゲを作る。
7. 生地メレンゲを1/3量加え、よく混ぜ合わせる。
8. 残りのメレンゲを生地に加え、サックリ混ぜ合わせる。
9. 型に生地を流し入れ、大きな気泡を抜くために台にトントン叩き付ける。
10. 170℃に温めたオーブンで35分焼く。
11. 焼き上がったらすぐに逆さまにして、半日冷ます。

優れた食感のシフォンケーキが得られる。

【実施例 3】

【0045】

スコーンの作り方

（1）材料

小麦粉250 g、グラニュー糖40g、ベーキングパウダー13g、無塩バター63g、柑橘の皮（無くても良い）5g、ハーブパウダー（無くても良い）3g、卵60 g、牛乳60g、食塩ひとつまみ（約0.5 g）、精油1滴、仕上げ用として、溶き卵適量（レシピの割合 バター：牛乳：卵：小麦粉：砂糖：ベーキングパウダー：香料＝10～30：5～20：1～30：30～70：5～30：1～0.1未満）

（2）作り方

1. ボウルに小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩をいれて混ぜる。
2. 1にバターを加え、よくすり混ぜる。
3. あればオレンジなど柑橘の皮の揃り下ろしと、あればハーブパウダーを加える。
4. 別のボウルに牛乳と卵、精油を入れ、よく混ぜる。
5. 生地メレンゲに卵と牛乳を少しずつ加える。
6. 台に打ち粉をして、生地を捏ねる。
7. 打ち粉をした台に生地を伸ばす（1.5～2cmくらいの厚さ）。

8. 丸型で抜くか、好きな形にカットする。
9. 仕上げ用卵液を表面に塗る。
10. 20分ほど休ませたら、180℃のオーブンで15分焼いて出来上がり。

【実施例 4】

【0046】

チョコレートケーキの作り方

(1) 材料

チョコレート100g、無塩バター 90 g、生クリーム50 g、グラニュー糖45g、卵黄75 g、薄力粉30g、ハーブパウダー（あれば） 5 g、ココア35 g、精油1滴、グラニュー糖45g、卵白100g

10

(2) 作り方

1. チョコレートとバターを湯煎にかけ、完全に溶かす。
2. 薄力粉、（あればハーブパウダー、）ココアは合わせてふるっておく。
3. 卵白はグラニュー糖と合わせて固めのメレンゲにし、冷蔵庫に入れておく。
4. 卵黄もグラニュー糖と合わせておく。
5. 1で溶かしたものに、常温の生クリーム、精油、4の順で混ぜ合わせる。
6. 続いて2でふるった粉類を入れる。
7. メレンゲを3分の1すくい、よく混ぜ合わせる。
8. 残りのメレンゲをつぶさないように全部混ぜ合わせる。
9. 160℃に温めたオーブンで45分焼く。
10. 焼き上がったら型から外し、冷ます。
11. 粉糖をふるって出来上がり。

20

なお、粉類を入れる前に、ブランデーやラム、ミントリキュールを加えても良い。チョコレートはヴァローナ、ココアはバンホーテンがおすすめ。

【実施例 5】

【0047】

プリンの作り方

(1) 材料

牛乳400ml、砂糖60g、練乳 大さじ 1、ハーブ（無くても良い）10g、卵M 2 個110g、精油1滴、フルーツソース（無くても良い）、グラニュー糖40 g、水20 g、フルーツジュース20 g、精油0.5滴、アルコール 適量

30

(2) 作り方

1. 牛乳を温め、沸騰する直前にあればハーブをいれて5分抽出し、練乳と精油を加える。
2. 卵を割ってほぐし、砂糖を加える。
3. 2を1に加え、よく混ぜる。
4. 3を漉しながらプリンカップに入れる。
5. プリンカップにアルミホイルでフタをする。
6. カップの8分目まで水を張った鍋で蒸す
7. 水から入れて、沸騰し始めたら弱火にして5分、火を止めて15分蒸らす。
8. お好みでフルーツソースを作る。
9. 小鍋にグラニュー糖と水を入れて茶色く色づくまで待つ。
10. 色がついて来たらゆすって均一なキャラメル色にし、火を止める。
11. 跳ねに注意してフルーツジュースとアルコールに溶かした精油を入れる。
12. 鍋から出して冷ましたプリンに、フルーツソースを掛けて出来上がり♪

40

【実施例 6】

【0048】

フォカッチャの作り方

(1) 材料

中力粉250 g、水155 g、EXオリーブ油12.5 g、塩4 g、ドライイースト4g、

50

ローズマリー精油3滴、仕上げ用にサラモヤ、塩4g、水13g、EXオリーブ油15g、ローズマリー精油1滴

(2) 作り方

1. 中力粉、水、精油入りオリーブ油、ドライイーストをボウルに入れ、ヘラで混ぜる。
2. まとまったら塩を入れる。
3. 表面が綺麗になるまで、ボウルの中で捏ねる。
4. こねあがったらラップを掛け1.5倍～2倍になるまで1次発酵させる。
5. 天板にアルミホイルかオーブンシートを強いてオリーブオイルを塗る。
6. 天板に生地を伸ばし、室温で20分程2次発酵させる。
7. 仕上げ用のサラモヤの材料を全部入れて混ぜ、乳化させる。
8. お好みのトッピングをして、サラモヤを塗る。
9. オーブンを230℃に予熱すし、その間は生地を休ませる。
10. オーブンが温まったら、14分焼いて出来上がり。

10

【実施例7】

【0049】

スパイスクッキーの作り方

(1) 材料

無塩バター25g、シロップ30g、砂糖60g、塩4g、スパイスパウダー15g、ジンジャー精油1滴、水30ml、薄力粉150g、ベーキングパウダー2.5g

(2) 作り方

1. スパイスパウダーと薄力粉、ベーキングパウダーをふるいボウルに入れる。
2. 鍋にバター、砂糖、シロップを入れ、バターが溶けたら精油を入れて、よく混ぜる。精油が混ざったら水を加えてよく混ぜておく。
3. 1に2を少しずつ加え、滑らかになるまで練り混ぜる。
4. オーブンを180℃に温めておく。
5. 打ち粉をして生地を2mm程の厚さに伸ばし、型抜きする。
6. オーブンで13～15分焼く。
7. 焼き上がったら、網の上で冷ます。

20

【実施例8】

【0050】

パウンドケーキの作り方

(1) 材料

無塩バター110g、グラニュー糖80g、はちみつ10g、卵60g、卵黄1個、薄力粉100g、アーモンドパウダー20g、ベーキングパウダー4g、ミックスフルーツ60g、オレンジスライス60g、レモンの皮10g、バニラビーンズ2本、精油1滴
スパイス適量、アプリコットジャム30g、水5g

(2) 作り方

- ・ バターを常温でマヨネーズ状に練る。
- ・ バターに精油とグラニュー糖を混ぜ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ・ 3にはちみつと卵を少しずつ加えて良く混ぜる。
- ・ 薄力粉とBptとアーモンドパウダーを入れ、サックリ混ぜる。
- ・ フルーツやバニラ、スパイスを入れて混ぜる。
- ・ キッチンペーパーを敷いた型にいれ200℃のオーブンで30分焼く。
- ・ 焼き上がったパウンドケーキに水で溶いたアプリコットジャムを塗る。

40

【実施例9】

【0051】

スポンジケーキの作り方

(1) 材料

卵150g、グラニュー糖110g、水飴6g、薄力粉100g、無塩バター26g、牛乳40g

50

(2) 作り方

- ・ ボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎にかけて43℃まで温める。
- ・ 水飴も湯煎にかけて温め40℃以上になったら1に加える。
- ・ バターと牛乳と精油を合わせて湯煎にかけ、50℃以上に保温しておく。
- ・ 卵をハンドミキサーで泡立てる。
- ・ ふるった薄力粉を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。
- ・ 温めておいたバターと牛乳を入れて更に混ぜる。
- ・ 型に生地を流し、160℃のオーブンで35分焼く。

【実施例10】

【0052】

10

シュトーレンの作り方

・ 材料

薄力粉500g、バター200g、砂糖100g、卵黄3個、牛乳180ml、イースト25g、塩 ひとつまみ、スパイス大さじ1、精油2滴、ハーブパウダー適量、ナッツ適量、ドライフルーツ適量、ナパージュ用アプリコットジャム適量、ナパージュ用水、ラム酒適量、精油1滴、バター適量、精油1滴

(2) 作り方

- ・ バターを柔らかく練り、砂糖を加えて良く混ぜる
- ・ 卵黄と精油を加えて更に混ぜる
- ・ 薄力粉、塩、スパイス、ハーブパウダーを入れ混ぜる
- ・ 牛乳と呼び発酵させたイーストを入れて捏ねる
- ・ ドライフルーツとナッツを入れて30分一次発酵させる
- ・ ガス抜きをして再び15分発酵させる
- ・ 成形する
- ・ 15分程二次発酵させる
- ・ 200℃のオーブンで30分焼く
- ・ 精油を入れたラム酒に漬け、精油を入れた溶かしバターに漬け、ナパージュを塗って粉糖を掛ける

20

【実施例11】

【0053】

30

ラングドシャ（クッキー）の作り方

・ 材料

卵白100g、薄力粉100g、アーモンドパウダー適量、バター120g、砂糖80g、精油1滴

(2) 作り方

- ・ バターと砂糖を混ぜて、精油を入れて良く混ぜておく。
- ・ 薄力粉とアーモンドパウダー（無くても良い）を併せて100gふるっておく。
- ・ 1に卵白をいれてよく混ぜる。
- ・ 3に2を加える。
- ・ 生地を天板に絞り出す。
- ・ 180℃のオーブンで10分焼く。
- ・ そのまま冷めるまで待つ。

40

【実施例12】

【0054】

サブレの作り方

(1) 材料

薄力粉50g、植物油30g、ハーブパウダー（無くても良い）小さじ1/4、砂糖 30g、コーンスターチ（無くても良い）15g、塩 小さじ1/4、精油1滴

(2) 作り方

- ・ 植物油に精油を入れて混ぜておく。
- ・ 植物油以外をふるって混ぜておく。

50

- ・ 植物油を混ぜて、まとまったら少し寝かせる。
- ・ 成形、型抜きする。
- ・ 160℃に予熱したオーブンで10分焼き、その後150℃に下げて5分焼く。

【実施例 1 3】**【0055】**

パートサブレの作り方

(1) 材料

バター60 g、粉糖40 g、卵1個、精油1滴、薄力粉120 g、アーモンドパウダー20g

(2) 作り方

- ・ バターを練り、精油を混ぜておく。
- ・ 粉糖を入れ、よく混ぜる。
- ・ 卵を少しずつ入れ、薄力粉、アーモンドパウダーを入れて混ぜる。
- ・ 180℃のオーブンで焼き色が付くまで焼く。

10

【実施例 1 4】**【0056】**

キャンディーの作り方

(1) 材料

砂糖500 g、精油1滴、レモン汁少々、水150ml、お好みのハーブパウダー少々

(2) 作り方

- ・ 鍋に砂糖、水、レモン汁、ハーブパウダーを入れて火にかける。
- ・ 110℃を越えたら、一旦火から下し、アルコールに溶かした精油を混ぜる。
- ・ 再び火にかけ、160℃まで温める。
- ・ 飴掛けしたいフルーツにコーティングしたり、クッキングシートに出して好きな大きさにカットして出来上がり。

20

【実施例 1 5】**【0057】**

ゼリーの作り方

(1) 材料

お好みのハーブティーかジュース、13%の砂糖、2.5%のゼラチン、精油1滴

(2) 作り方

- ・ 砂糖を溶かしたジュースを温めて、アルコールに溶かした精油を加える。
- ・ 1/3量のジュースを鍋に残し、ゼラチンを加えて良く溶かす。
- ・ 残り2/3を加えて良く混ぜ、用意したカップに注いで冷やし固める。

30

【実施例 1 6】**【0058】**

クレームシャンティ（生クリーム）の作り方

(1) 材料

生クリーム100ml、グラニュー糖10 g、ペパーミント精油 1 滴

(2) 作り方

- ・ すべてボウルに入れ、混ぜ合わせる

40

【実施例 1 7】**【0059】**

クレームシャンティ（カスタードクリーム）の作り方

(1) 材料

薄力粉15g、卵黄 3 個、グラニュー糖50g、牛乳220ml、バニラビーンズ1本

(2) 作り方

- ・ バニラビーンズと牛乳、砂糖を鍋で温める。
- ・ 卵黄に精油を混ぜ、薄力粉も一緒にボウルに入れて混ぜておく。
- ・ 温めた牛乳をボウルに流し入れ、よく混ぜる。
- ・ 3を鍋に戻し、とろみが付くまで弱火にかける。

50

【実施例 18】

【0060】

クレームダマンドの作り方

(1) 材料

バター60g、粉糖60g、卵1個、ラム酒 5 ml、精油1滴、アーモンドパウダー60 g、薄力粉 10 g

(2) 作り方

- ・ バターに精油と粉糖を入れよく混ぜる。
- ・ 溶いた卵を少しずつ入れる。
- ・ アーモンドプードルと薄力粉を入れ、よく混ぜる。

10

【実施例 19】

【0061】

レアチーズケーキの作り方

(1) 材料

クリームチーズ200 g、グラニュー糖70 g、サワークリーム90 g、レモン汁20 g、生クリーム200 g、ゼラチン5 g、水20 g、ベルガモット精油1滴

(2) 作り方

1. クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖を湯煎にかけて混ぜる。
2. 1 にレモン汁と完全に溶かしたゼラチンを加える。
3. 別のボウルに生クリームと精油を入れて5分だてにする。
4. 2に3を加え、混ぜ合わせる。
8. 型に入れて冷やして出来上がり。

20

【実施例 20】

【0062】

チョコレートの作り方

(1) 材料

クーベルチュールチョコレート100 g、精油1滴

(2) 作り方

- ・ チョコレートの溶解温度まで湯煎で温度を上げて、精油を1滴入れる。
- ・ 氷水で冷やして下降温度まで下げる。
- ・ 再び温めて調整温度まで上げる。

30

【実施例 21】

【0063】

ジャムの作り方

・ 材料

フルーツ600 g、砂糖200 g、精油2滴

(2) 作り方

- ・ フルーツに砂糖をかけて水が出るまで一晩置く
- ・ 鍋を火にかけて、中火で沸騰させる
- ・ 15分ほど煮て、とろみがついてきたらアルコールに溶かした精油を混ぜる
- ・ 煮沸消毒したボトルに移して、キャップを下にして冷めるのを待つ

40

【実施例 22】

【0064】

パスタの作り方

(1) 材料

デュラムセモリナ粉300 g、卵3個、塩 ひとつまみ、オリーブオイル10ml、精油1滴

(2) 作り方

- ・ オリーブオイルに精油をよく混ぜておく。
- ・ ボウルにデュラムセモリナ粉と解きほぐした卵、オリーブオイルを入れてよく混

50

ぜる。

- ・ こね台に出してまとめる。
- ・ めん棒で薄く伸ばす。
- ・ 好みの太さに切り、出来上がり。

【実施例 2 3】

【0 0 6 5】

フレンチドレッシングの作り方

(1) 材料

植物油100m l、酢50ml、塩 小さじ 1 / 2、胡椒 適量、砂糖 小さじ 1、
精油 1 滴

10

(2) 製造方法

- ・ すべての材料を良く混ぜ合わせる

【実施例 2 4】

【0 0 6 6】

バターの作り方

(1) 材料

生クリーム100m l、精油 1 滴

(2) 製造方法

- ・ すべての材料を良く混ぜ合わせる

【実施例 2 5】

【0 0 6 7】

パートドフリュイのチョコレートコーティングの作り方

(1) 材料

上記レシピのパートドフリュイを参考

ダークチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート

(2) 製造方法

- ・ ハート型に作ったパートドフリュイをテンパリングしたチョコレートでコーティングする

【実施例 2 6】

【0 0 6 8】

お茶の配合（アロマティーのブレンドレシピ、割合を示す。）

(1) 月の光 ジャーマンカモミール 2 : マロウブルー0.5 : ペパーミント0.5 : レモンバーベナ0.5 : ラベンダー 1

(2) 白雪姫 ローズヒップ40 : ローズ15 : ダマスク10 : ハイビスカス25 : エリカ10

(3) ディーヴァ ヒソップ20 : ラベンダー35 : マロウ10 : レモンバーベナ25 : スペアミント10 : コーンフラワー 1 : ユーカリ15 : ルイボスグリーン20

(4) アフロディーテ ラベンダー35 : ローズ35 : ダマスク10 : ジャーマンカモミール15 : パッションフラワー 5 : エリカ 5 : セージ 5 : チェストベリー 5 : ラズベリーリーフ 5 : ストロベリーリーフ 5 : レッドクローバー 3

(5) 花香茶 ローズ35 : ラベンダー35 : ルイボス25 : スペアミント15 : ペパーミント10

(6) ヘルメス ユーカリ 3 : アイブライト3.5 : ペパーミント1.5 : リンデン1 : マロウ0.5 : マリーゴールド0.3 : ハイビスカス 2 : ヒソップ0.5 : スペアミント0.5

(7) パイナップルティー カモミール30 : ハイビスカス30 : ローズヒップ40 : ペパーミント10 : バタフライピー5

(8) 薔薇とアニス ローズ5 : ダマスク 1 : アニス2 : スペアミント2

(9) 椿姫 緑茶3 : ローズ 1 : ダマスク 1

(10) 春のおとずれ レモンバーベナ15 : ハイビスカス20 : ジャーマンカモミール10 : ローズヒップ15 : ローズガリカ10 : ローズダマスク10 : ジンジャー5

(11) リトルプリンセス ジャーマンカモミール 4 : ハイビスカス2 : レモンバーベナ2 (レモングラス2) : ローズ2 : エリカ1 : エルダ-フラワー 1 : ローズヒップ2

50

20

30

40

(12) アンチウイルス レモンバーベナ15：ユーカリ13：ヒソップ8：エルダーフラワー5：リコリス2：ペパーミント5：マロウブルー5：マリーゴールド3：マシュマロウ6：パッションフラワー3：バタフライピー1：リンデン2

(13) ぽかぽか姫 レモングラス4：ジャーマンカモミール4：エルダーフラワー2：ラベンダー1：レイボス2：レッドクローバー0.5：フェンネル0.1～2.5：ジンジャー0.1～0.6：ホーソンベリー2：エリカ1：ジュニパー1