

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3665191号

(P3665191)

(45) 発行日 平成17年6月29日(2005.6.29)

(24) 登録日 平成17年4月8日(2005.4.8)

(51) Int.Cl.⁷

A23G 3/00

A23L 1/48

F I

A23G 3/00 106

A23L 1/48

請求項の数 5 (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願平9-304646	(73) 特許権者	000001421
(22) 出願日	平成9年11月6日(1997.11.6)		キュービー株式会社
(65) 公開番号	特開平11-137177		東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号
(43) 公開日	平成11年5月25日(1999.5.25)	(73) 特許権者	593145009
審査請求日	平成16年5月17日(2004.5.17)		株式会社カナエフーズ
			東京都府中市住吉町5丁目13番地の1
		(72) 発明者	渡邊 正記
			東京都八王子市下恩方町625番地の11
		(72) 発明者	▲高▼塚 清美
			東京都八王子市絹ヶ丘1丁目48番地17号
		(72) 発明者	林 芳弘
			神奈川県川崎市多摩区菅稲田堤2丁目7番18号
		最終頁に続く	

(54) 【発明の名称】 鯛焼き様食品

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

卵殻粉末と融点が40 以上である油脂を添加した皮からなる鯛焼き様食品。

【請求項2】

電子レンジ加熱用である請求項1記載の鯛焼き様食品。

【請求項3】

冷凍されてなる請求項1又は2記載の鯛焼き様食品。

【請求項4】

皮の清水以外のすべての原料に対し、卵殻粉末0.3～4.7%、油脂5～18%添加してなる請求項1、2又は3のいずれかに記載の鯛焼き様食品。

【請求項5】

油脂の融点が60 以上である請求項1、2、3又は4のいずれかに記載の鯛焼き様食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、餡やクリーム、その他惣菜を具とする鯛焼き様食品に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来より、鯛焼きや今川焼き大判焼き等、餡やクリーム、その他惣菜の具を、小麦粉を主

成分とする皮で包むように、鉄鋳物等の型で焼いた鯛焼き様食品がある。いずれも焼き立ては美味しいものである。

【 0 0 0 3 】

【 発明が解決しようとする課題 】

しかしながら、これらの従来品は焼き立ては香ばしく美味しいが、冷凍やチルドで保存して、電子レンジで加熱して温めると、鯛焼き様食品中の水分が蒸発することにより、皮部分はその水分によりふやけてしまい、水分を多く含んだしっとりとしたものとなる。

そこで本発明は、電子レンジで加熱しても、表面はサクツとした食感を呈する鯛焼き様食品を提供することを目的とする。

【 0 0 0 4 】

【 課題を解決するための手段 】

本発明者は上記目的を達成するために種々検討した結果、本発明に到達した。

すなわち、本発明は、

- (1) 卵殻粉末と融点が 4 0 以上である油脂を添加した皮からなる鯛焼き様食品、
 - (2) 電子レンジ加熱用である (1) 項記載の鯛焼き様食品、
 - (3) 冷凍されてなる (1) 又は (2) 項記載の鯛焼き様食品、
 - (4) 皮の清水以外のすべての原料に対し、卵殻粉末 0 . 3 ~ 4 . 7 %、油脂 5 ~ 1 8 % 添加してなる (1)、(2) 又は (3) 項のいずれかに記載の鯛焼き様食品、及び、
 - (5) 油脂の融点が 6 0 以上である (1)、(2)、(3) 又は (4) 項のいずれかに記載の鯛焼き様食品
- である。

【 0 0 0 5 】

【 発明の実施の形態 】

以下、本発明を詳細に説明する。なお、本発明における「 % 」はすべて「重量 % 」を意味する。

本発明において鯛焼き様食品とは、小麦粉を含有し加熱焼成された皮で具が包まれた状態の食品をいう。例えば、いわゆる鯛焼きや今川焼き、大判焼き、ドラ焼き、ワッフル等のことで、具を包む皮に小麦粉を用いるものである。具としては、限定されるものではなく、例えば各種餡、各種クリーム、各種ジャムや、卵スプレッド、スクランブルエッグ等の各種卵加工品、カツ、ソーセージ、ハンバーグ等の各種肉加工品、蒲鉾、ツナ等の各種魚肉加工品、コーン、コロケ、カレー、サラダ等の各種お惣菜、焼きそば、パスタ、チャーハン、その他、肉まんやピザまん等の具を用いてもよい。

【 0 0 0 6 】

ここでいう皮とは鯛焼き様食品の具を包んでいる部分のことで、小麦粉を用いる一般的な配合に、卵殻粉末と融点が 4 0 以上である油脂を添加し、加熱焼成したものである。流し込み型や彫り型等の焼き型で加熱焼成するとよい。なお、必要に応じ、全卵、砂糖類 (上白糖、水飴、蜂蜜等)、清水、牛乳、ベーキングパウダー、起泡剤、着色料、香料等を添加するとよい。

【 0 0 0 7 】

本発明に用いる卵殻粉末は、通常食品に用いられるものでよく、卵殻を粉末状に粉碎したものである。一般的に用いられる卵殻粉末は平均粒子径 2 0 μ m 以下程度の粉末である。ザラツキ等舌触りを考慮して平均粒子径 1 0 μ m 以下程度の粉末を用いるとよい。皮に対する添加量としては、清水以外のすべての原料に対し 0 . 3 ~ 4 . 7 % にするとよい。添加量が少なすぎると、電子レンジで温めた場合、サクサク感が得られ難く、逆に、多すぎるとザクザクとした硬い食感になる。

【 0 0 0 8 】

サクサクとした食感の皮が得られるのは、卵殻粉末を添加するとポーラス状の組織を形成し水分が蒸発しやすいためではないかと推察される。卵殻粉末を添加しすぎると水分が蒸発しすぎて干からび、硬くなってしまう。逆に添加量が少ないと水分が蒸発し難いためか、電子レンジで加熱すると皮部分が水分を多く含みしっとりとしたものになる。

10

20

30

40

50

【0009】

次に、本発明に用いる油脂としては、動植物由来の食用油脂であればよく、例えばパーム油、牛脂、ヤシ脂、カカオ脂、大豆油等で、これらの硬化油を用いるとよい。特に融点の高い油脂が望ましく、具体的には融点が40以上の油脂を用いるとよい。その融点が60以上であると、よりサクサク感が得られ望ましい。融点の高い油脂を用いると、加熱後冷めてくると、油脂が凝固するため、サクサク感が増すのではないかと推察される。皮に対する添加量としては、清水以外のすべての原料に対し5～18%にするとよい。油脂の添加量が少ないと、サクサク感があまり得られず、逆に多すぎると、油っぽくなる。

【0010】

本発明の鯛焼き様食品は、コンビニエンスストアや飲食店で、あるいは、家庭で食する際に、オーブンや電子レンジで加熱して温めると美味しく食することができるものである。オーブンで加熱すれば皮表面の水分は蒸発し、焼き立てのサクサクしたものが得られるが、オーブンは時間がかかり、鯛焼き様食品を外側から熱して温めるので、中心まで熱が通らない内に、皮表面部分が焦げてしまう場合がある。特に冷凍食品を加熱する場合、この傾向が高い。

10

【0011】

鯛焼き様食品を電子レンジで加熱すると、中心からも温まるので、全体的に加熱され、焦げを生じることはない。また、鯛焼き様食品の皮の従来の配合であると、皮部分が水分を吸収し、水分を多く含みしっとりとしたものとなるが、後の試験例で詳しく説明するが、通常の皮の配合に卵殻粉末及び融点40以上の油脂を添加すると、電子レンジで加熱した場合、皮部分の水分の蒸発が速いため、サクサクとしたクリスピーな食感の皮を有する鯛焼き様食品が得られる。

20

【0012】

上述のように、本発明によれば電子レンジで温めるだけで、焼き立てのようなサクサクとしたクリスピーな食感の鯛焼き様食品が提供できるのだが、本発明の鯛焼き様食品はチルドや冷凍で保管流通すればよく、特に、冷凍流通すると保存期間を長くすることができ便利である。

【0013】

次に本発明の代表的製造方法について説明する。

配合は特に限定されるものではないが、清水以外の原料の配合割合としては、例えば、小麦粉25～80%程度、砂糖（上白糖、水飴、蜂蜜等）3～35%程度、全卵3～35%程度、ベーキングパウダーや起泡剤2～5%程度、卵殻粉末0.3～4.7%程度、融点が40以上の油脂5～18%程度、その他、香料、酒類、味醂等を好みに応じ添加し、必要量の清水で混合攪拌して生地を準備する。これを、鯛焼きや今川焼き風にする場合には2個対称になっている加熱された焼き型の一方に生地を流し込み1分程度焼いてから、例えば各種餡、各種クリーム、各種ジャム、あるいは、卵スプレッド、スクランブルエッグ等の各種卵加工品、カツ、ソーセージ、ハンバーグ等の各種肉加工品、蒲鉾、ツナ等の各種魚肉加工品、コーン、コロケ、カレー、サラダ等の各種惣菜、焼きそば、パスタ、チャーハン、その他、肉まんやピザまん等の具を盛り入れ数分焼いた後、もう一方の対称の焼き型に生地を流し込み数分焼いてから、両者を合わせ密着させ、さらに数分焼きあげる。ドラ焼きやワッフル風にする場合は、予め生地だけを焼成して皮部分を製し、焼きあがった皮に上記の具をはさみこむ。このようにして製した鯛焼き様食品を冷却や冷凍してパック詰めし、保管流通するとよい。

30

40

【0014】

このように製した鯛焼き様食品を電子レンジで加熱すると、サクサクとした食感のクリスピーな皮の鯛焼き様食品が得られるのは、卵殻粉末を添加することでポーラス状の組織を形成し、また、油脂を添加することで水分は抱きこまれずにはじかれ、加熱された熱により蒸発しやすいのではないかと推察される。そして融点の高い油脂を用いると、高温でも油脂が凝固しているため、油っぽくならずサクッとするのはないかと推察される。

【0015】

50

【実施例】

以下実施例に従って説明する。

実施例 1 .

下記配合の生地を調製し、2 個対称になっている加熱した鯛焼きの焼き型の一方に生地を流し込み、1 分程度焼いてから、餡を盛り入れ数分焼いた後、もう一方の焼き型に生地を流し込み数分焼いてから、両者を合わせ密着させ、さらに数分焼きあげた。これを急速冷凍した後、袋詰めして、冷凍の鯛焼きを製した。

- 20 で 1 週間保管後、開封し、電子レンジで加熱し 2 分間経過後食したところ、中心まで加熱されており、皮はサクサクとしたクリスピーな食感の美味しいものであった。

【0016】

〔生地の配合〕(単位：重量部)

小麦粉	40
全卵	5
上白糖	5
卵殻粉末	0.5
油脂(融点約 40)	10
ベーキングパウダー	2
清水	37.5

【0017】

実施例 2 .

下記配合の生地を調製し、2 個対称になっている加熱した丸い焼き型の一方に生地を流し込み、1 分程度焼いてから、ピザ風惣菜を盛り入れ数分焼いた後、もう一方の焼き型に生地を流し込み数分焼いてから、両者を合わせ密着させさらに数分焼きあげた。これを急速冷凍した後、袋詰めして、冷凍の今川焼き風ピザサンド焼きを製した。

- 20 で 1 週間保管後、開封し、電子レンジで加熱し 2 分間経過後食したところ、中心まで加熱されており、皮はサクサクとしたクリスピーな食感の美味しいものであった。

【0018】

〔生地の配合〕(重量部)

小麦粉	35
全卵	5
上白糖	5
卵殻粉末	1
油脂(融点約 60)	10
ベーキングパウダー	2
清水	42

【0019】

試験例 1

下記配合の生地(実施例 3 ~ 6、比較例 1、2)を調製し、2 個対称になっている加熱した丸い焼き型の一方に生地を流し込み、1 分程度焼いてから、クリームを盛り入れ数分焼いた後、もう一方の焼き型に生地を流し込み、数分焼いてから、両者を合わせ密着させさらに数分焼きあげた。これを急速冷凍した後、電子レンジで加熱して 2 分間経過後の食感を、良く訓練したパネラー 10 人により評価した。

結果を表 1 に示す。

【0020】

表 1 より、清水以外のすべての原料に対し、油脂を 5 ~ 18 % 程度添加したものがサクサク感が得られることがわかる。比較例 1 のように油脂を添加しないとサクサク感が得られず硬い感じがするものとなる。逆に比較例 2 のように油脂の添加量が多いと油っぽくなることがわかる。

【0021】

10

20

30

40

〔生地配合〕（単位：重量部）

	比較例 1	実施例 3	実施例 4	実施例 5	実施例 6	比較例 2
小麦粉	66	66	66	66	66	66
全卵	9	9	9	9	9	9
上白糖	9	9	9	9	9	9
ベーキングパウダー	3	3	3	3	3	3
卵殻粉末	3	3	3	3	3	3
清水	70	65	60	55	50	45
油脂（融点60℃）	0	5	10	15	20	25
清水以外の原料に 対する添加割合	(0%)	(5.3%)	(10.0%)	(14.3%)	(18.2%)	(21.7%)

10

【0022】

【表1】

比較例 1	×	硬い感じがする。
実施例 3	○	少し硬い感じがするが、サクサクしている。
実施例 4	○	サクサクして美味しい。
実施例 5		かなりサクサク感があり、非常に美味しい。
実施例 6	○	ややザクザクしているが、美味しい。
比較例 2	×	ザクザクとしており、やや油っぽい。

20

【0023】

試験例 2

油脂の配合量を一定にし、添加する卵殻粉末の量を 0 ~ 7 . 3 % に変えた下記配合の生地（実施例 7 ~ 10、比較例 3、4）を調整し、その他は試験例 1 と同様にして評価を行った。

30

結果を表 2 に示す。

【0024】

表 2 より、卵殻粉末を 0 . 3 ~ 4 . 7 % 添加するとサクサク感が得られることがわかる。添加しないとサクサク感が得られず、逆に添加量が多いとザクザクと硬い感じのものとなることがわかる。

【0025】

〔生地配合〕（単位：重量部）

	比較例 3	実施例 7	実施例 8	実施例 9	実施例 10	比較例 4
小麦粉	66	66	66	66	66	66
全卵	9	9	9	9	9	9
上白糖	9	9	9	9	9	9
ベーキングパウダー	3	3	3	3	3	3
油脂（融点60℃）	15	15	15	15	15	15
清水	70	70	69	67	65	62
卵殻粉末	0	0.3	1	3	5	8
清水以外の原料に 対する添加割合	(0%)	(0.3%)	(1.0%)	(2.9%)	(4.7%)	(7.3%)

10

【0026】

【表2】

比較例 3	×	ややもっちりしている。
実施例 7	○	ややサクサクして美味しい。
実施例 8	○	サクサクして美味しい。
実施例 9		かなりサクサク感があり、非常に美味しい。
実施例 10	○	ややザクザクしているが、美味しい。
比較例 4	×	ザクザクとしており、硬い感じがする。

20

【0027】

試験例 3

融点60の油脂の代わりに、融点40、20あるいは0未満の油脂を用いる以外は試験例1における実施例5と同様に製したものを、それぞれ実施例11、比較例5、比較例6とし、試験例1と同様の評価を行なった。

30

結果を表3に示す。

表3より、融点が高い程、サクサク感が得られることがわかる。特に融点60の油脂を用いるとサクサク感が増し美味しいことがわかる。

【0028】

【表3】

実施例 5（融点60℃の油脂）	◎	かなりサクサク感があり非常に美味しい。
実施例 11（融点40℃の油脂）	○	サクサクして美味しいが、実施例 5 には劣る。
比較例 5（融点20℃の油脂）	×	油っぽく、ベタつく。
比較例 6（融点0℃未満）	×	油っぽく、ベタつく。

40

【0029】

【発明の効果】

以上のとおり、本発明により、電子レンジで温めても、焼き立てのようなサクサクとしたクリスピーな食感の皮を有する鯛焼き様食品が提供できる。

フロントページの続き

審査官 内田 淳子

(56)参考文献 特開昭63-240474(JP,A)
特開平02-027947(JP,A)
特開平02-222669(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl.⁷, DB名)
A23G 3/00
A23L 1/48