

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3199343号
(U3199343)

(45) 発行日 平成27年8月20日 (2015. 8. 20)

(24) 登録日 平成27年7月29日 (2015. 7. 29)

(51) Int. Cl. F 1
A 2 3 G 9/00 (2006. 01)
F 2 5 C 1/00 (2006. 01)

A 2 3 G 9/00
 F 2 5 C 1/00 B

評価書の請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2015-2758 (U2015-2758)
 (22) 出願日 平成27年5月15日 (2015. 5. 15)

(73) 実用新案権者 512041056
 A P D株式会社
 栃木県塩谷郡高根沢町大字大谷 1 4 7 6
 (72) 考案者 阿久津 洋二
 栃木県塩谷郡高根沢町大字大谷 1 4 7 6

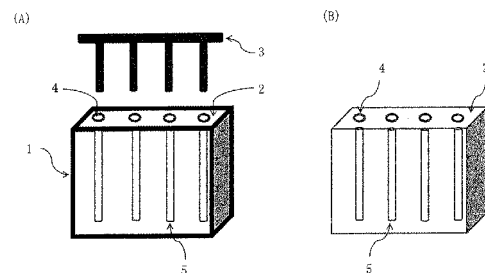
(54) 【考案の名称】 果実入りかき氷

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 本物のフルーツのかき氷が得られる果実入りかき氷を提供する。

【解決手段】 製氷機で約 4 c m の投入口 4 を貫通させた氷 2 を製造して、分割カットされた好みのフルーツを氷の投入口に投入し、削氷機でかき氷に削り混入させることにより、投入物の食感と、合成着色料等ではない本物のフルーツのかき氷が得られる。ドライフルーツを使用すれば食感がいつでも本物の果実のかき氷を味わえる。

【選択図】 図 1



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

合成着色料等は使用しないかき氷、氷に貫通した約 4 c m の投入口を設けて、投入口に合わせて加工したフルーツを投入し、削氷機で投入物と一緒に削氷して混入させることで、投入物の食感と合成着色料等でない本物の果実の味を得られる、ことを特徴とする、果実入りかき氷。

【請求項 2】

請求項 1 に記載の、果実かき氷で、製氷機枠に数個の合成樹脂等の棒を挿入し貫通させた投入口を設けて、削氷機で分割カットされた氷の投入口にフルーツを投入して削氷し、合成着色料等を使用しない本物の果物の果実かき氷が得られ、投入口に入れる果物等は 10
その都度変えられ異なった種類のかき氷も味わえ、ドライ加工品を使用すれば何時でも旬の食感と食味が味わえる、ことを特徴とする、果実入りかき氷。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、製氷時に約 4 c m の数個の投入口を貫通させた氷を製氷し、分割カットされた氷の投入口に好みのフルーツを投入し、削氷機で果物をかき氷に混入させてその食感と食味を、合成着色料等ではない本物の果実のかき氷が得られる、投入口に入れる果物等はその都度変えられ異なった種類のかき氷も味わえ、ドライ加工品を使用すれば何時でも 20
旬の食感と食味が味わえる、果実入りかき氷に関する。

【背景技術】

【0002】

かき氷の冷菓製造で、容器内の冷蔵温度を管理し容器に密閉する、容器の中に調味料を添加した水をいれ果実や野菜を氷菓に加工する、食品母材の中に粒状物を分散させた粒入り食品、体積 1 0 0 0 c c 以下で糖度 1 0 ° 以上の氷菓材の氷柱を削氷または破氷し氷菓を作る、完熟パイナップルを果心部や天地部を除去し円筒状に輪切りし包装フィルムで包装し冷菓させる、1 5 0 % から 3 0 0 % の濃縮ジュースを作り - 5 ° C から - 3 0 ° C の温度で、冷凍し砕いた濃縮ジュース氷菓、などがある。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】 特開 2 0 0 8 - 0 2 2 7 9 3

【特許文献 2】 特開 2 0 1 4 - 2 2 6 0 4 5

【特許文献 3】 特開平 0 9 - 2 2 0 0 5 6

【特許文献 4】 特開平 1 1 - 2 4 3 8 6 5

【特許文献 5】 特開平 1 0 - 0 5 6 9 5 7

【特許文献 6】 特開 2 0 0 5 - 0 0 6 5 1 3

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

【0004】

上記特許文献 1 の示すかき氷の冷菓製造は、- 4 ° C 以下に冷却した氷塊をこの冷却温度以下の温度範囲気中で、切削刃を使用し氷片を得て容器に密閉する物で、温度管理を行い容器に密閉させる冷菓製造である。

上記特許文献 2 の示す果実や野菜を氷菓に加工するものは、容器の中に果実や野菜をいれ中空内に調味料を添加した水をいれ、果実や野菜を完全に浸水させその状態で冷凍し必要に応じカットし氷菓とする、果実や野菜が挿入されては居るが合成調味料を添加し味付けされており限定される物である。

上記特許文献 3 の示す氷菓母材は、水分や色素味覚成分を含む原材料液を、ゼラチン、その他のゲル化剤を主成分とする被包剤とし使用した氷菓食品である。

上記特許文献 4 の示す氷柱を削氷する氷は、体積 1 0 0 0 c c 以下で糖度 1 0 ° 以上 50

の水菓材の水柱を、削氷または破氷し水菓を作る製造法であり、果物等を使わず水菓材料のみの物である。

上記特許文献 5 の示すパイナップル水菓は、完熟パイナップルを果心部や天地部を除き円筒状に輪切りし、包装フィルムで包装し冷凍させる果実加工品その物である。

上記特許文献 6 の示す濃縮ジュース水菓は、150%から300%の濃縮ジュースを作り-5℃から-30℃の温度で、冷凍して碎細する濃縮ジュース水菓であり、最後まで冷たさを保持させる濃縮ジュースで、果実を使用したかき氷ではない物である。

【課題を解決するための手段】

【0005】

上記、課題を解決するため、本考案は、製氷時に数個の投入口を貫通させた氷を製造し、分割カットされた氷の投入口に好みの加工されたフルーツを投入、削氷機で果物等をかき氷に混入させてその食感を、合成着色料等ではない本物の果物のかき氷が得られ、ドライフルーツを使用すればいつでも食感と食味のある、本物の果物のかき氷を味わえる、果実入りかき氷である

【考案の効果】

【0006】

本考案は、約4cmの投入口を貫通させた氷を製造して、その氷の投入口に好みのフルーツを投入することで、削氷機で投入物をかき氷に削り混入させることで、合成着色料等使用しない本物の投入物のかき氷が得られ、ドライ加工品を使用すればいつでも旬の食感のある、本物の果物のかき氷を味わえる、果実入りかき氷である。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】(A)と(B)は、製氷機で約4cmの穴を貫通させた氷を製造する図と、製造され約4cmの穴を貫通させた氷の、形態図。

【図2】(C)と(D)は、穴を貫通させ分割カットされた氷の図と、投入口に好みのフルーツ等を投入した氷の、形態図。

【図3】は、削氷機でフルーツを入れ、果実入りのかき氷を作っている、製造の形態図。

【考案を実施するための形態】

【0008】

製氷機で数個の投入口を貫通させた氷を製氷し、分割カットされた氷の投入口に好みのフルーツ等を投入し、削氷機で加工フルーツ等をかき氷に混入させて、その食感と合成着色料等ではない本物のフルーツ等のかき氷が得られ、ドライ加工品を使用すればいつでも旬の食感のある、本物の果実のかき氷を味わえる、果実入りかき氷である。

【実施例】

【0009】

【図1】(A)は、製氷機枠1の枠内に挿入棒3を入れ、数個の投入口4と貫通孔5を開けた氷2を製造した(A)図と、(B)は、製氷し約4cmの投入口4と貫通孔5を構築させた氷2の(B)図の、形態図である。

【0010】

【図2】(C)図は、削氷用の分割氷6で投入口4の貫通孔5を構成された(C)図と、(D)図は、削氷用の分割氷6で投入口4に好みのフルーツ7を投入した(D)図の、形態図である。

【0011】

【図3】は、削氷機9で氷2にフルーツ7を入れ、フルーツ7の果実入りのかき氷8を作っている、削氷の形態図である。

【産業上の利用可能性】

【0012】

本考案は、製氷機枠で投入口を樹脂等の棒を挿入して貫通させた氷を製氷し、分割カットされた氷の投入口にフルーツを投入して、削氷機で好みのフルーツをかき氷に削り混入させ、その食感は合成着色料等ではない本物のフルーツのかき氷を味わえる、投入口に入

10

20

30

40

50

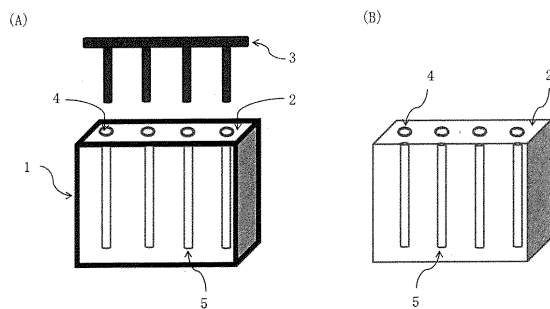
れる果物等はその都度変えられて、異なった種類のかき氷も味わえる、ドライ加工品を使用すれば食感や果実の食味がいつでも味わえ、使用する水は天然水でも棒を挿入だけで投入口を製造でき、ドリルを使用すれば通常の水でも簡単に投入口を開けられ、削氷機で好みのフルーツを混入できる、果実入りかき氷である。

【符号の説明】

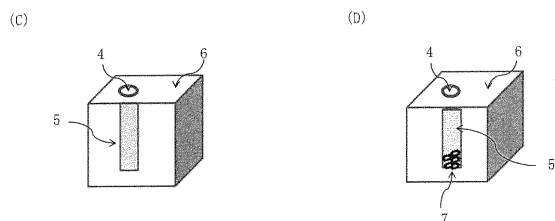
【0013】

- 1 製氷機 碎
 - 2 氷
 - 3 挿入棒
 - 4 投入口
 - 5 貫通孔
 - 6 分割氷
 - 7 フルーツ
 - 8 かき氷
 - 9 削氷機
- 10

【図1】



【図2】



【図3】

