(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2014-230494
(P2014-230494A)
(43)公開日　平成26年12月11日(2014.12.11)

(51)Int.Cl.		F I		テーマコード（参考）
A23L 1/23	(2006.01)	A23L 1/23		4B047

審査請求 未請求　請求項の数 4　OL　（全 6 頁）

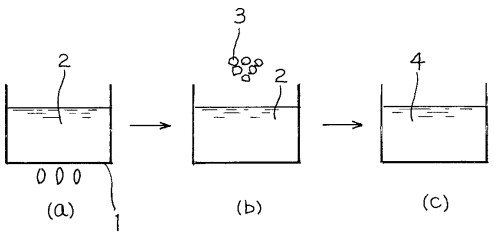
(21)出願番号　特願2013-111824 (P2013-111824)
(22)出願日　平成25年5月28日 (2013.5.28)

(71)出願人　513133860
大森　豊誠
福井県勝山市元町３丁目２－１
(74)代理人　100087169
弁理士　平崎　彦治
(72)発明者　大森　豊誠
福井県勝山市元町３丁目２－１

Fターム(参考)　4B047 LB07 LF01 LF04 LG21 LG60
LG63 LG66 LP05 LP20

(54)【発明の名称】調味料

(57)【要約】　（修正有）
【課題】日本酒に米飴を溶かして成るまろやかな甘味のある調味料の提供。
【解決手段】米飴と日本酒を主成分とした調味料に関するもので、１.８Ｌ±２０％の日本酒２を加熱することで含まれているアルコール分を除去し、このアルコール分のない日本酒に１ｋｇ±２０％の米飴３を加えて溶解し、とろみを備えた調味料。更に前記調味料にアルコール分を残したもの、適量の醤油を添加してタレとしたもの、適量の酢を加えてドレッシングとしたもの等の調味料。
【選択図】図１



【特許請求の範囲】
【請求項１】
日本酒に米飴を溶かして成る調味料において、分量が１．８Ｌ±２０％の日本酒を加熱することで含まれているアルコール分を除去し、このアルコール分のない日本酒に対して分量が１ｋｇ±２０％の比率で米飴を加えて溶解し、とろみを備えたことを特徴とする調味料。
【請求項２】
上記アルコール分を残した請求項１記載の調味料。
【請求項３】
上記ベースとなる調味料に適量の醤油を加えてタレとした請求項１、又は請求項２記載の調味料。
【請求項４】
上記ベースとなる調味料に適量の酢を加えてドレッシングとした請求項１、又は請求項２記載の調味料。

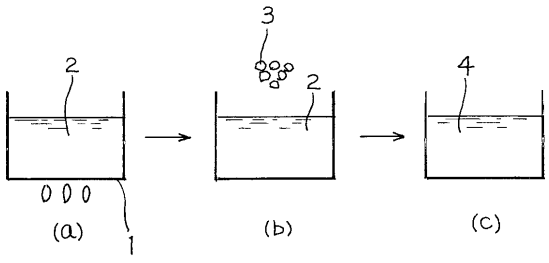
【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は米飴と日本酒を主成分とした調味料に関するものである。
【背景技術】
【０００２】
一口に調味料と言ってもその種類は無数にある。もっとも代表的な調味料は砂糖、塩、酢、醤油、味噌などで、これらの調味料は日本の食卓では昔から使われてきている。今日では、これらの他に色々な物をブレンドして作った調味料が市販され、多様化した料理に使われるように成っている。料理の良し悪しは調味料で決まるといっても過言ではなく、その為に料理に使う調味料には気を使っている。
【０００３】
味の要素は酸、甘、苦、辛とされているが、実際の味覚は更に複雑で、異なった旨味、香りなどを持つ他の諸成分が大きく影響してくる。料理の味はその外、舌や歯ざわり、ひいては喉に及ぼす感触さえ影響するし、温度、加熱時間の適不適、攪拌・捏和の程度、外観の与える効果等があるが、料理素材の味を引き出し、絶妙な風味を加えるのが調味料の役割である。
【０００４】
世界に目を向けると各種の調味料が開発され、普及して来ている。日本では、塩、砂糖、醤油、味噌、酢などが中心として使われているが、外国料理の普及と共に、香辛料はさておき、多種多様な調味料が普及している。一方、旨味の要素となる成分の化学的研究の進展の結果、化学調味料の発明、普及も著しい。
このような中で、私生活の向上と共に、味覚に対する志向は多様化し、同時に繊細且つ高級化してきている。その為に、人々の中には今までにない味を求め、若しくは独特の味

を極める欲求が絶えない。
【０００５】
しかし、一方では合成調味料に対する不安感を持っている人も少なくなく、その為に、昔からの塩、砂糖、醤油、味噌、酢をベースとした調味料を好む人も多く、健康への関心が高いことも事実である。
特開２０１１－６２１３７号に係る「ドレッシング」は、自然食材で構成した調味料であり、風味のバランスがよく、自然なうま味を有し、健康志向に配慮したドレッシングである。すなわち、アミノ酸調味料、葱、玉葱、及びニンニクを含有し、防腐剤及び保存料を含有しない。
【０００６】
また、特開２００３－１０２４２３号に係る「海洋深層水を配合した食卓醤油」は、豊富な栄養素と清浄性のある海洋深層水を配合した減塩醤油や食卓醤油である。醤油に海洋深層水を混合することにより醤油特有の味を保ちながら減塩することができ、また、海洋深層水の塩分を調整しながら醤油に混合し、日本酒や香辛料を加味することにより幅広い用途の食卓醤油としている。
【特許文献１】特開２０１１－６２１３７号に係る「ドレッシング」
【特許文献２】特開２００３－１０２４２３号に係る「海洋深層水を配合した食卓醤油」
【発明の開示】
【発明が解決しようとする課題】
【０００７】
このように、今日では数多くの調味料が販売され、消費者はこれらの調味料の中から料理に適する好みのものを選択して使用している。同じ醤油であっても使っている材料や作り方によってその味は微妙に違い、また、同じ味噌であっても使っている材料や作り方でその味は微妙に異なる。調味料も一種の食品であることから人の好みに左右されることは事実であるが、本発明では主として割り下、焼肉タレ、焼き餅のタレ、みたらし団子のタレなどに使用することが出来る調味料を提供する。
【課題を解決するための手段】
【０００８】
本発明に係る調味料はその主成分を日本酒と米飴で構成し、これをベース調味料として醤油を加えたり又は酢を加えることも出来る。上記醤油の分量によって濃く成ったり、薄く成ったりし、また加える酢の分量で酸っぱさが増減する。ここで、日本酒：米飴の重量比は１.８±２０％：１±２０％とし、日本酒を煮切ってアルコール分を飛ばし（除去し）、これに上記米飴を加えて煮溶かす。そして、これに醤油を好みの分量を加えることが出来、同じく好みの分量の酢を加えることも出来る。さらに、醤油や酢の他の調味料を加えることも可能である。
ここで、上記日本酒には清酒、合成清酒、焼酎、浸漬酒、料理酒、ミリンなども含める。
【発明の効果】
【０００９】
本発明に係る調味料は日本酒と米飴を主成分としたものであり、色々な料理に手軽に使用出来る。そして、自然食品で構成することで、健康に気遣う人にとっても安心して使うことが出来る。米飴は粘りが強くて料理には使いにくく、特に気温が下がる冬場では凝固するが、煮切ってアルコール分を飛ばした日本酒に溶解することで固まることはなく、色々な料理に使い易くなる。
【００１０】
本発明は日本酒に米飴を加えて構成した甘味のある調味料であるが、これに醤油を加えるならば割り下（すき焼きタレ）、焼肉のタレ、うなぎ丼のタレ、ブリの照り焼きのタレ、煮魚の隠し味、焼き鳥のタレ、照り焼きハンバーグのタレ、焼き餅のタレ、焼うどんのタレ、お好み焼きのタレなどに使うことが出来る。また、酢を加えるならば酢の物、ドレッシングとして使用できる。勿論、本発明に係る調味料の用途を限定するものではない。

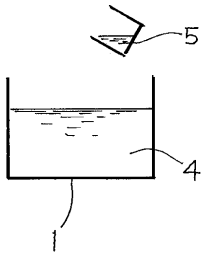
【図面の簡単な説明】
【００１１】
【図１】本発明に係るベースと成る調味料の作り方を示す概略図。
【図２】ベース調味料に醤油を加えた新たな調味料の作り方。
【図３】ベース調味料に酢を加えた新たな調味料の作り方。
【発明を実施するための形態】
【００１２】
図１は本発明に係る調味料の作り方を示す概略図である。
（ａ）は容器１に日本酒２を約１．８Ｌ入れ、これを加熱する。そこで、日本酒２に含まれているアルコール分は加熱することで蒸発して無くなる。ここで、日本酒２の加熱温度は特に限定せず、沸騰させるならば短時間でアルコール分を除去できるが、必ずしも沸騰するまで加熱して温度を上げる必要はない。
ここで、アルコール分を完全に除去することなく必要に応じて適量を残す場合もあり、魚の煮付けのタレやすき焼きのタレとして使用する場合には、アルコール分が残っている方が生臭さを消す効果がある。残すアルコール量とは具体的に定まるものではなく、料理する魚の種類や量及び肉の種類によっても左右される。
【００１３】
（ｂ）はアルコール分が無くなった日本酒２に米飴３を加える。米飴３の分量は約１ｋｇとし、加熱して熱い日本酒２に入れるならば米飴３は溶解して均等に混ざり合う。この場合、米飴３を溶かす為に日本酒を加熱してもよいが、６０℃～７０℃でも米飴３は溶解することが出来る。加熱することなく常温でも溶けることは出来る。
米飴３はアルコール分のない日本酒２に溶解し、酒のうま味成分が加わることで調味料としてのベースが出来上がる。
【００１４】
ところで、この米飴３はある地方では「じろ飴」とも呼ばれ、くせのない飴として昔から親しまれているもので、白砂糖とは違って体にやさしい糖分である。また、本発明の調味料にはこの米飴３が持っている甘味が重要であり、米飴３の代わりに白砂糖、黒砂糖、三温糖、又は和三盆を用いることは出来ない。
【００１５】
（ｃ）はアルコール分が除去された日本酒２に米飴３が均等に溶解した状態であり、これが本発明のベース調味料４となる。このベース調味料４は日本酒２に米飴３が混ざって溶解した甘味のある液体であり、その為にトロミを有し、冷やしても固まることなく色々な料理に手軽に使うことが出来る。
勿論、プロの料理人に限らず、一般家庭の主婦が毎日の家庭料理の味付けとしてこのベース調味料４を砂糖の代わりに使うことが出来る。
【００１６】
ところで、日本酒２に米飴３を溶かしたベース調味料４は、これを色々な料理に入れることが出来る。しかし、この調味料をベースとして醤油、酢などを加えることも出来る。
（ａ）醤油を加えた調味料
上記ベース調味料４に醤油５を加えて味付けをすることが出来る。図２は醤油５を加える場合を示しているが、醤油５の分量は特に限定せず、加える分量によって薄くしたり、濃くしたりすることが可能である。醤油５を加えた本発明の調味料はまろやかな甘味のあるタレとなり、例えばすき焼きのタレとなり、又は焼肉のタレとなる。
【００１７】
（ｂ）酢を加えた調味料
上記ベース調味料４に適量の酢６を加えることで一種のドレッシングとなる。図３は酢６を加える場合を示している。勿論、加える酢６の分量は好みによって定まるもので、特に限定するものではない。
【符号の説明】
【００１８】

1　容器
2　日本酒
3　米飴
4　ベース調味料
5　醤油
6　酢

【図１】



【図２】



【図３】

