

(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2017-205084

(P2017-205084A)

(43) 公開日 平成29年11月24日(2017.11.24)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 2 3 L 7/10 (2016.01)	A 2 3 L 7/10 1 0 2	4 B 0 2 3
A 2 3 L 35/00 (2016.01)	A 2 3 L 35/00	4 B 0 3 6

審査請求 未請求 請求項の数 1 〇 L (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2016-101261 (P2016-101261)
 (22) 出願日 平成28年5月20日 (2016. 5. 20)

(71) 出願人 598169664
 梶澤 金孝
 富山県氷見市北大町20-30
 (74) 代理人 100090206
 弁理士 宮田 信道
 (72) 発明者 梶澤 金孝
 富山県氷見市北大町20-30
 Fターム(参考) 4B023 LC02 LE23 LK14 LK20 LL01
 LP20
 4B036 LC01 LE04 LF13 LH33 LH44
 LK01 LP11 LP12

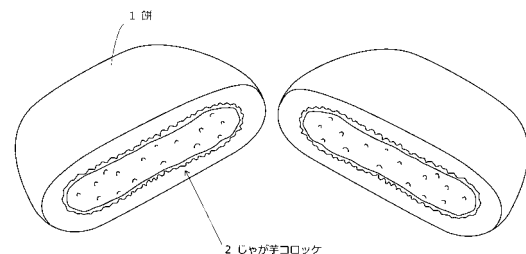
(54) 【発明の名称】 ジャが芋コロッケを内包した餅

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 具材を内包し、味、香り及び歯応えの調和がとれた味わい深い餅の提供。

【解決手段】 冷却硬化しているものを、表面に焦げ目が付くほどに焼き、焼餅として食する餅であって、餅1と、ジャが芋コロッケ2と、から構成され、ジャが芋コロッケ2は、少なくとも醤油と昆布だしとを含む合わせ調味料が浸み込ませてあり、餅1で被覆されているジャが芋コロッケを内包した餅。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

冷却硬化しているものを、表面に焦げ目が付くほどに焼き、焼餅として食する餅であって、

餅と、じゃが芋コロッケと、から構成され、

前記じゃが芋コロッケは、少なくとも醤油と昆布だしを含む合わせ調味料が浸み込ませてあり、前記餅で被覆されていることを特徴とするじゃが芋コロッケを内包した餅。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】**

10

【0001】

本発明は、じゃが芋コロッケを具材として内包した餅に関する。

【背景技術】**【0002】**

従来より、餅の中に甘い具材を入れたものが食されてきた。例えば、餅の中に小豆を甘く煮た餡を入れたあんこ餅がある。また、餅の中に果物を入れた大福餅等がある。これらは間食として、つまり、補助的な食事として摂るには良いが、毎日の食事に取り入れるには適していない。

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】**

20

【0003】

そこで、餅の中に具材として惣菜類を入れる方法があるが、惣菜類なら何でも良いというわけではなく、餅と具材とが相性の良いものでなければ、餅に具材を内包させて一体的に食することの意義は失われてしまう。従ってこれまでに、餅に内包する具材として最適な惣菜類は具体的に提案されていなかった。

なお、本発明において、餅と具材との相性は、具材を内包した餅を、表面に焦げ目が付くほどに焼いて焼餅として食した際に、餅と具材の食感や風味が、相乗的な効果を発揮し、調和のとれた美味さが感じられるか否かによって判断した。

【0004】

本発明は、上記実情を鑑みたものであり、惣菜類の中でも餅と味や香りの相性のよいじゃが芋コロッケを具材として内包することにより、味、香り、及び歯応え等の食品全体としての調和がとれた、味わい深い餅を提供することを目的とする。

30

【課題を解決するための手段】**【0005】**

本発明は、冷却硬化しているものを、表面に焦げ目が付くほどに焼き、焼餅として食する餅であって、餅と、じゃが芋コロッケと、から構成され、前記じゃが芋コロッケは、少なくとも醤油と昆布だしを含む合わせ調味料が浸み込ませてあり、前記餅で被覆されていることを特徴とする。

【発明の効果】**【0006】**

40

本発明のじゃが芋コロッケを内包した餅を焼いて食することで、餅とじゃが芋コロッケそれぞれの香ばしい風味が巧みに融和し、調和のとれた相乗的な深い味わいが醸し出されるため、じゃが芋コロッケ単独や餅単独では味わうことのできない、餅とじゃが芋コロッケの一体的な美味さを味わうことができる。

また、じゃが芋コロッケは醤油と昆布だしを含む合わせ調味料を浸み込ませてあるため、より餅に合う風味を醸し出し、消費者の食欲を増進させるため、毎日の食事に取り入れるのに最適な餅として提供することができる。

【図面の簡単な説明】**【0007】**

【図 1】本発明の断面を示す斜視図である。

50

【発明を実施するための形態】**【0008】**

本発明のじゃが芋コロッケを内包した餅の製法を以下に示す。

【0009】

じゃが芋コロッケ2は、じゃが芋を主原料とするコロッケであり、一般的な公知の製法により、じゃがいもに砂糖、食塩、胡椒で味付けをし、卵とパン粉で衣を付けた後、油で揚げることにより作られるが、じゃが芋コロッケ2は1つ当たり約30gの大きさにすることが好ましい。そして、本発明においては、揚げたてのじゃが芋コロッケ2に合わせ調味料を塗り、じゃが芋コロッケ2全体に浸み込ませる。ここで、合わせ調味料とは、少なくとも醤油と昆布だしを含むものであって、その他に砂糖、みりん、かつおだし等を含んでいてもよい。市販のものであれば、昆布つゆ（ヤマサ醤油株式会社製）を用いることが望ましい。じゃが芋コロッケ2は、後述する餅1で包む前に自然冷却させておく。じゃが芋コロッケ2が熱いうちに餅1で包むと、餅1の内部に水蒸気が閉じ込められ、じゃが芋コロッケ2の食感が損なわれるためである。また、自然冷却させることで合わせ調味料をじゃが芋コロッケ2に馴染ませることができる。

10

【0010】

次に、餅1は、もち米とうるち米を10：2の割合で混ぜ、適量の水を併せて一般的な公知の製法により作られるが、もち米とうるち米が炊き上がった後、搗く前に適量の塩を加えることで、餅1がより深い味わいになる。餅1は搗きたてで、熱く柔らかいうちにじゃが芋コロッケ2を包まなければならないため、餅1を搗く前にじゃが芋コロッケ2を用意しておくことに留意する。

20

もち米にうるち米を添加するのは、歯切れよく、喉に詰まらせるおそれを低減させるためである。

【0011】

餅1が出来上がると、熱く柔らかいうちに適当な大きさに切り分け、薄く伸ばした後中央にじゃが芋コロッケ2を置き、これを包んで平面視丸形状に形を整え、自然冷却することにより、本発明のじゃが芋コロッケを内包した餅が得られる。じゃが芋コロッケを内包した餅は、一つ当たり約100gの大きさが好ましい。

【0012】

以上のように得られたじゃが芋コロッケを内包した餅は、冷却されて硬化した状態であるが、オーブントースター等の調理器具にて表面に焦げ目が付くほどに焼き、焼餅として食するものである。

30

【0013】

本発明のじゃが芋コロッケを内包した餅は、上記の実施形態に限定されるものではなく、本発明の要旨の範囲内で変更可能である。

【符号の説明】**【0014】**

- 1 餅
- 2 じゃが芋コロッケ

【図 1】

