

(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2005-295976

(P2005-295976A)

(43) 公開日 平成17年10月27日(2005.10.27)

(51) Int. Cl.⁷
A23L 1/325

F I
A 2 3 L 1/325 H

テーマコード (参考)
4 B O 4 2

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2004-142915 (P2004-142915)
(22) 出願日 平成16年4月9日(2004.4.9)

(71) 出願人 594115212
市川 和良
北海道千歳市豊里2丁目4番3号
(72) 発明者 市川 和良
北海道千歳市豊里2丁目4番3号
Fターム(参考) 4B042 AC09 AD39 AE10 AG53 AH04
AH09 AK11 AK20 AP18 AP23
AP30

(54) 【発明の名称】 雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜とその製造方法。

(57) 【要約】

【課題】 総菜を得る、具材を詰めるための容器を、天然の雲丹殻体を用い詰め容器を創作に備え、その詰め容器に、雲丹の卵巣を基材とし、調理加工、加熱加工を有し得た具材を詰め入れ、新たな像映と風味を創出することにある。

【解決手段】 天然の雲丹殻体を用いて、詰め容器(1)を創作し、その詰め容器(1)に、野菜、根菜等を調理加工、加熱加工を有し、下ごしらえの味を整えた具材(3)を詰め入れ、その上面体に、雲丹の卵巣(2)を敷き並べ、乳材からなるソース汁(4)を掛け注ぎ、急速の冷凍を有する。

本発明は、雲丹の卵巣を基材において調理加工した総菜と、その総菜となる具材を詰める容器を、天然の雲丹殻体を使用したことを最も主要とする。

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

天然の雲丹殻体を用いて詰め容器(1)を創作し、その詰め容器(1)に、野菜、根菜等を調理加工、加熱加工を有し、下ごしらえの味を整えた具材(3)を詰め、その上面体に雲丹の卵巣(2)を敷き並べ、乳材からなるソース汁(4)を掛け注ぎ、急速の冷凍を有することを特徴とする、雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜。

【請求項 2】

天然の雲丹殻体の上面部を円形状に切り抜き開口(5)を設け、その開口(5)を使い、内体の卵巣及び内臓を除去し、良く水洗い、熱殺菌消毒を有し、雲丹殻体の詰め容器(1)を創作に備え、その詰め容器(1)の内体壁に油脂を塗り、野菜、根菜等をみじんぎりの調理加工にて加熱を有し、砂糖、塩、胡椒等の調味料において下ごしらえの味を整え、総菜となる具材(3)を詰め入れ、その上面体に、雲丹の卵巣(2)を敷き並べ、またその上面体に、生クリーム、おろしチーズ、卵黄等の混ぜ合わせからなるソース汁(4)を作り掛け注ぎ、抗菌シートを用いた蓋(6)を開口(5)に装置し、急速の冷凍をすることを特徴とする、雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜とその製造方法。

10

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、天然の雲丹殻体を用いて詰め容器を創作に備え、詰め容器の内体に、雲丹の卵巣を基材として調理加工、過熱加工を有した具材を詰め入れ、その上面体に乳材からなるソース汁を掛け注ぎ、急速の冷凍を有した雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜とその製造方法に関するものである。

20

【背景の技術】**【0002】**

現在、雲丹の卵巣における調理加工製品を詰める包装容器の主な素材と加工製品は、木材(箱、チョーギ)、竹材(ざる、かご)、スチロール材(皿、箱、袋)、ガラス材(ビン、ツボ、皿)陶器材(ツボ、皿)、ビニール材(袋、シート)、紙材(箱、袋、シート)、アルミ材(カップ、シート、皿)等で、包装使用製品に応じて使い分けされている。このように従来よりのありきたりの包装製品で、新鮮味に欠ける。

【0003】

今日、雲丹の卵巣による主流製品は、生鮮による生雲丹として食されているのが最も多く、次に、調理加工による塩蔵、しょう油漬けとか一般的に食されている。また、雲丹の卵巣を基材とし、他の食材との混ぜ合わせによる(ふりかけ、お茶漬け、せんべい等)乾燥状態に調理加工された製品が食されている。

30

【発明の開示】**【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

総菜を得る、具材を詰めるための容器を、天然の雲丹殻体の詰め容器を創作に備え、雲丹の卵巣を基材とし、調理加工、過熱加工を有し得た具材を詰め入れ、新たな像映と風味を創出することにある。

40

【課題を解決するための手段】**【0005】**

本発明は、雲丹の卵巣を基材において調理加工した総菜と、その総菜となる具材を詰める容器を、天然の雲丹殻体を使用したことを最も主要の特徴とする。

【発明の効果】**【0006】**

雲丹殻体を、雲丹の卵巣を基材とし、調理加工における具材を詰める容器としたことにおいて、食するとき、詰め容器そのものが器となり像映と風味とが一体となり、より食卓を盛り上げると共に、新鮮味をもたらす。

【0007】

50

また、食するとき、解凍及び再調理による加熱使用を有することにおいて雲丹殻体より磯の香りが引き出され、自然の風味と共に総菜を食することができる。

【発明の実施の最良の形態】

【0008】

雲丹の卵巣を基材に調理加工をし、総菜となる具材を詰める容器を雲丹殻体を求め使用したことにおいて、雲丹の卵巣による総菜の風味をより一層、強く引き出すことができた。

【実施例】

【0009】

天然の雲丹殻体に具材を詰める、詰め容器(1)を創作に備え、詰め容器(1)の内体壁にバターを塗り、下ごしらえの調理加工と味を整えた野菜、根菜等のグラタン具材(3)を詰め入れ、その上面体に、雲丹の生卵巣(2)を敷き並べ、生クリーム等の乳材からなるソース汁(4)を掛け注ぎ、急速の冷凍を有することを特徴とする、雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜。

10

【0010】

1 天然の雲丹殻体の上面部を円形状に切り抜き、開口(5)を設け開口(5)を使い体内の卵巣及び内臓を除去する。

2 雲丹殻体を良く水洗い、熱湯温100の蒸気熱において、15分前後の熱殺菌消毒を有し、雲丹殻体による詰め容器(1)を創作する。

3 詰め容器(1)の開口(5)より、内体壁全体にバター等の油脂材を塗り備える。

20

4 詰め容器(1)の開口(5)より、内体に、野菜、根菜等を、みじん切りの調理加工にて過熱を有し、砂糖、塩、胡椒等の調味料を混ぜ合わせ、下ごしらえの味を整えたグラタン具材(3)を詰め入れる。

5 詰め容器(1)の開口(5)より、グラタン具材(3)の上面体に、雲丹の卵巣(2)を敷き並べる。

6 詰め容器(1)の開口(5)より、雲丹の生卵巣(2)の上面体に、生クリーム、おろしチーズ、卵巣、バター等を混ぜ合わせたソース汁(4)を作り、そのソース汁(4)を掛け注ぐ。

7 詰め容器(1)の開口(5)の上部に、抗菌シートを用いた蓋(6)を装置し、固着する。

30

8 詰め容器(1)を、零下18前後の冷凍庫において急速の冷凍を有し保存する。

9 詰め容器(1)を、冷凍状態において保冷ケースに詰め出荷を有す。

【0011】

他の実施例として、雲丹殻体の詰め容器(1)を用い、雲丹の生卵巣姿焼き。雲丹の生卵巣と海鮮焼き。雲丹の卵巣を基材とし調理加工を有した、炊き込みご飯等の、日本食、洋食の多種多様の総菜、調理加工食材を詰め入れ器食することができる。

【0012】

詰め容器(1)の解凍及び再加熱調理は、焼き加熱、蒸し過熱、電子加熱等が適し、それぞれの加熱味を食することができる。

【産業上の利用分野】

40

【0013】

雲丹殻体の詰め容器を用い、共とする雲丹の卵巣を基材とした総菜との一体を図ることにより、像映と風味を創出する。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図1】 雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜の実施例の形態を示す、一部切断斜視図

【符号の説明】

【0015】

1 雲丹殻体の詰め容器

50

- 2 雲丹の卵巣
- 3 具材
- 4 クリーム汁
- 5 開口
- 6 蓋

【図1】

