

(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2010-273668

(P2010-273668A)

(43) 公開日 平成22年12月9日(2010.12.9)

(51) Int.Cl.

A01G 5/06 (2006.01)

F1

A01G 5/06

テーマコード (参考)

審査請求 有 請求項の数 1 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2009-149141 (P2009-149141)
 (22) 出願日 平成21年6月1日(2009.6.1)
 (11) 特許番号 特許第4452936号 (P4452936)
 (45) 特許公報発行日 平成22年4月21日(2010.4.21)

(71) 出願人 509177049
 水野 秀次
 北海道二海郡八雲町栄町14番地の8
 (72) 発明者 水野 秀次
 北海道二海郡八雲町栄町14番地の8

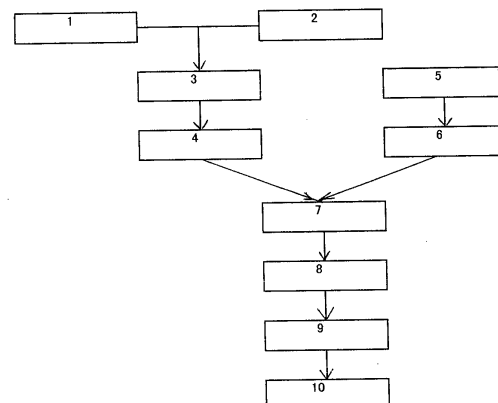
(54) 【発明の名称】 海洋深層水と生花の冷凍物

(57) 【要約】

【課題】 海洋深層水にはミネラル成分が豊富であり、清浄性にも優れていることと、四季折々に咲き誇る花々をそのままの状態でも長期保存することが出来ないものかと考慮し、それらを冷凍させ、お刺身のつま等の役割を果たす冷凍物を新しく開発する。

【解決手段】 海洋深層水は冷凍すると、塩分が凝固し透明度が低くなるので、真水で約1：1の割合で調合したものを沸騰殺菌処理した状態で、ジッパー付きビニール袋に洗浄した生花々と一緒に入れ同袋内の気泡を抜き出しチャックをして、トレーに花面を下にして冷凍させた冷凍物である。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

海洋深層水と真水を約 1 : 1 の割合で調合し煮沸殺菌処理したものと、清潔な流水で洗浄した生花々と一緒に、ジッパー付きビニール袋に入れ冷凍するプロセスを特徴とする海洋深層水と生花の冷凍物。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は海洋深層水（海水）と生花を利用する冷凍物に関するものである。

【背景技術】

10

【0002】

この海洋深層水の活用した例に、「有機ぜんまい水煮の製造方法」、「高濃度塩水の製造方法および海水の濃縮システム」、「レトルト食品の製造方法」、「深層水粉末と深層水錠剤」等々があるが、生花と海洋深層水を使った冷凍物は知られていない。

【発明が解決しようとする課題】

【0003】

この冷凍物が現在製造販売されていないので、この発明で海洋深層水の使用が増大され、食文化に新しい分野を提供すること。

【課題を解決するための手段】

【0004】

20

海洋深層水と真水を約 1 : 1 の割合で調合し煮沸殺菌処理したものと、清潔な流水で洗浄した生花々と一緒に、ジッパー付きビニール袋に入れ冷凍するプロセスを特徴とする海洋深層水と生花の冷凍物として課題を解決する。

【発明の効果】

【0005】

この冷凍物を、祝事（正月・結婚披露宴等）や大切な方へのもてなしの食膳で魚介類のお刺身等の下に敷いて提供することにより、美しい演出が図られる。このような海洋深層水の使用法により食文化に新しい分野を提供し、同水の利用の増大が期待できる。

【0006】

常温でのこの冷凍物は時が経つと表面が解けかけ、海洋深層水の塩分等とお刺身がマッチされ塩味が沁みて美味なものとなる。その上、海洋深層水に包まれてる生花々が、つまの役割を果たし、より一層、食の美が増して食欲をそそる。

30

【0007】

海洋深層水は清浄性に優れているので、お刺身の鮮度が長持ちする。よって、食の衛生面での効力も発揮される。

【0008】

お刺身の他、冷やし麺・そうめん等清涼感を要する料理での活用も出来る。そうめん・冷麦等を冷水の入れた器に本発明と一緒に入れると、つけダレが徐々に薄味になるが、本発明からの塩味が冷水に徐々に解けて、最後まで美味しく食が楽しめる。

【図面の簡単な説明】

40

【0009】

【図 1】 本発明の一実施例の工程図である。

【実施例】

【0010】

揚水してあまり日がたっていない海洋深層水 1 と真水（上水道水） 2 を 1 : 1 の割合で調合、また花を入れたビニール袋の厚さが 1 c m 以下の場合は 3 : 2 で調合した 3 を沸騰殺菌 4 の処理したものと、咲き始めたばかりの生花々（桜・つつじなど） 5 を流水で洗浄処理 6 したものとをジッパー付きビニール袋 7 にバランス調整して入れて、それを発泡スチロール等 8 のトレイに乗せ、冷凍庫に水平に置き冷凍 9 する。

【0011】

50

冷凍保存 10 はマイナス 20 ～ 25 °C で保存する。

【0012】

本発明を使用するときは、ぬるま湯で温めビニール袋から取り出し、刺身に使う時は食器の大きさに合わせて角をカットして、またそうめん等を冷やす冷水にはそのまま入れて使用する。

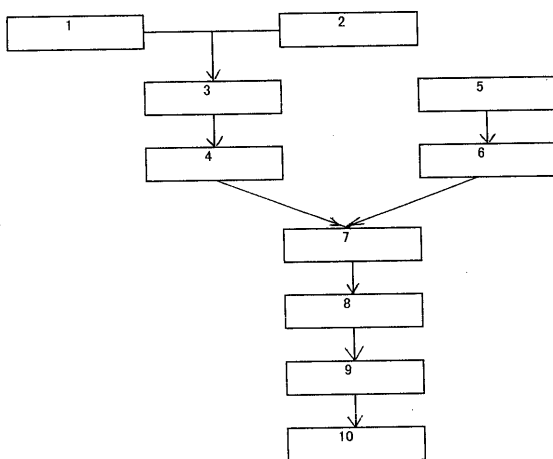
【符号の説明】

【0013】

- 1 海洋深層水
- 2 真水
- 3 1 と 2 を一定の割合（約 1 : 1 ～ 3 : 2）で調合したもの
- 4 沸騰殺菌処理
- 5 生花々
- 6 流水で洗浄処理
- 7 4 と 6 されたものをジッパー付きビニール袋に入れて花のバランスを調整する
- 8 7 をトレーに乗せる
- 9 冷凍処理
- 10 冷凍保存

10

【図 1】



【手続補正書】

【提出日】平成21年11月13日(2009.11.13)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

海洋深層水と真水を約 1 : 1 の割合で調合し煮沸殺菌処理したものと、清潔な流水で洗浄した生花々と一緒に、ジッパー付きビニール袋に入れ冷凍することにより製造される海洋深層水と生花の冷凍物であって、冷やし麺・そうめん等清涼感を要する料理、及び、刺身に用いる冷凍物。