

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成24年1月19日(2012.1.19)

【公開番号】特開2011-234635(P2011-234635A)

【公開日】平成23年11月24日(2011.11.24)

【年通号数】公開・登録公報2011-047

【出願番号】特願2010-106720(P2010-106720)

【国際特許分類】

A 2 3 G 3/34 (2006.01)

A 2 3 G 3/48 (2006.01)

A 2 3 L 1/20 (2006.01)

【F I】

A 2 3 G 3/00 1 0 6

A 2 3 G 3/00 1 0 7

A 2 3 G 3/00 1 0 5

A 2 3 L 1/20 3 0 1 Z

【手続補正書】

【提出日】平成23年11月25日(2011.11.25)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 0 3

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 0 3】

また、従来の一般的な粒餡の製造方法は、生餡と同様に2回の煮熟工程と渋切工程を行った後、煮た小豆(煮豆)に水道水を加えてさらに煮熟し(第3煮熟工程)、次いで煮豆と煮熟液とに分け(第1分離工程)、煮熟液に砂糖などを加えて煮詰め(第1煮詰工程)、煮詰めた煮熟液に分けておいた煮豆を戻して一晩蜜漬けし(蜜漬工程)、再び煮豆を取り出して(第2分離工程)、蜜漬けに用いた煮熟液を煮詰めた(第2煮詰工程)後、取り出しておいた小豆を煮詰めた煮熟液に戻した(煮豆投入工程)うえ、再度煮詰めて(第3煮詰工程)粒餡とする、というものである。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 3 2

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 3 2】

実施例1(粒餡の製造方法)

20kgの水道水で水洗した小豆15kgに水道水30kgを加え、沸騰状態で30分間煮熟を行った(煮熟工程)後、渋切を行う(渋切工程)作業を2回繰り返し、煮豆31kgに蒸留液20kgを加え加熱を行った(第3煮熟工程)後、煮熟液から煮豆を除き(分離工程)、この煮熟液に砂糖30kgを溶解した60Brixの糖液に該煮豆を戻し、一晩蜜漬けを行った(蜜漬工程)後、加熱を行い(煮詰工程)、70Brixの粒餡65kgを得た。

【手続補正3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 3 3

【補正方法】変更

【補正の内容】**【0033】****実施例2(粒餡の製造方法)**

20kgの水道水で水洗した小豆15kgに蒸留液A30kgを加え、沸騰状態で30分間煮熟を行い、さらに火を弱めて45分間煮熟を続け、加熱を止めそのまま30分間蒸らし煮豆を得た(煮熟工程)。その後渋切工程を行わずに、煮熟液から煮豆を除き(分離工程)、この煮熟液に砂糖30kgを溶解した60Brixの糖液に該煮豆を戻し、一晩蜜漬けを行った(蜜漬工程)後、加熱を行い(煮詰工程)、70Brixの粒餡65kgを得た。

【手続補正4】**【補正対象書類名】明細書****【補正対象項目名】0034****【補正方法】変更****【補正の内容】****【0034】****比較例1(粒餡の製造方法)**

20kgの水道水で水洗した小豆15kgに水道水30kgを加え、沸騰状態で30分間煮熟を行った(煮熟工程)後、渋切を行う(渋切工程)作業を2回繰り返し、煮豆31kgに水道水20kgを加え加熱を行った(第3煮熟工程)後、煮熟液から煮豆を除き(分離工程)、煮熟液に砂糖30kgを加え60Brixの糖液とした中に分離した煮豆を戻し、以後実施例1,2と同様に蜜漬工程、煮詰工程を行い、70Brixの粒餡65kgを得た。