

【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晚蜜漬けし（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）

2 0 k g の水道水で水洗した小豆 1 5 k g に水道水 3 0 k g を加え、沸騰状態で 3 0 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 3 1 k g に蒸留液 A 2 0 k g 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 3 0 k g を溶解した 6 0 B r i x の糖液に該煮豆を戻し、一晚蜜漬けを行った（蜜漬工程）後、加熱を行い（煮詰工程）、7 0 B r i x の粒餡 6 5 k g 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、一晚蜜漬けを行った（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。