

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3209018号
(U3209018)

(45) 発行日 平成29年3月2日(2017.3.2)

(24) 登録日 平成29年2月8日(2017.2.8)

(51) Int.Cl.		F 1			
A 2 3 D	9/02	(2006.01)	A 2 3 D	9/02	
A 2 3 D	9/00	(2006.01)	A 2 3 D	9/00	5 0 0
			A 2 3 D	9/00	5 1 2
			A 2 3 D	9/00	5 1 4

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2016-5827 (U2016-5827)
 (22) 出願日 平成28年12月6日 (2016.12.6)

(73) 実用新案権者 513290808
眞島 俊夫
 神奈川県横浜市中区末吉町2丁目34-1
 リストレジデンス横濱伊勢佐木1007号
 (74) 代理人 100143362
 弁理士 藤本 謙二
 (72) 考案者 **眞島 俊夫**
 神奈川県横浜市中区末吉町2丁目34-1
 リストレジデンス横濱伊勢佐木1007号

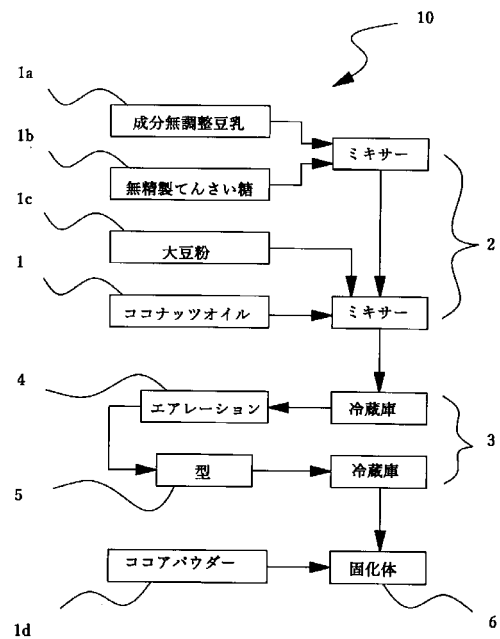
(54) 【考案の名称】 ココナッツオイルの固化体作成具

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】ココナッツオイルを摂取するときの食感や味を改善することのできるココナッツオイルの固化体作成具を提供する。

【解決手段】これは、ココナッツオイル1を冷却することにより該ココナッツオイル1の表面を固化する冷蔵庫3と、この表面を固化したココナッツオイル1にエアポンプでエアーを吹き込んで該ココナッツオイル1を練るエアレーション4と、この練ったココナッツオイル1をさらに冷却することにより該ココナッツオイル1の全体を固化する冷蔵庫3と、を備えたことを特徴とするココナッツオイル1の固化体作成具10であり、これにより、ココナッツオイル1を摂取するときの食感や味を改善することができる。

【選択図】 図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

ココナッツオイルを冷却することにより該ココナッツオイルの表面を固化する表面固化手段と、

前記表面固化手段により表面を固化したココナッツオイルにエアーを吹き込むことにより、該ココナッツオイルを練るエアレーション手段と、

前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルをさらに冷却することにより該ココナッツオイルの全体を固化する全体固化手段と、
を備えたことを特徴とするココナッツオイルの固化体作成具。

【請求項 2】

前記全体固化手段は、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルを入れて冷却することにより、該ココナッツオイルを所定形状となす型を備えたことを特徴とする請求項 1 記載のココナッツオイルの固化体作成具。

【請求項 3】

前記全体固化手段は、前記所定形状となしたココナッツオイルに着色材料をまぶすことにより、該ココナッツオイルを着色する着色手段を備えたことを特徴とする請求項 1 又は 2 記載のココナッツオイルの固化体作成具。

【請求項 4】

前記着色材料は、ココアパウダーと竹炭との少なくとも一方であることを特徴とする請求項 3 記載のココナッツオイルの固化体作成具。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、ココナッツオイルの固化体作成具に関する。

【背景技術】**【0002】**

ココナッツオイル（ヤシ油）は、ココヤシ果実の種子内部の胚芽から抽出されるものであり、美容効果があることに加えて、認知症やアルツハイマー症を予防するといわれている。

【0003】

ココナッツオイルは、環境温度によって形状を変化させる性質を持っている。例えば気温が 25 を超えるときには液体となり、気温が 25 以下のときには固体となる。ただし、このように形状の変化を繰り返したからといっても、劣化の心配はない。ココナッツオイルは、飽和脂肪酸であり、酸化しにくいからである。

【0004】

ココナッツオイルは、通常の瓶入りで販売されており、夏場には瓶の蓋を開けた瞬間にココナッツオイルがこぼれてしまうことがあり、冬場にはスプーンで削り取るようにして使用するのが大変であった。

【0005】

そこで、液体になっているココナッツオイルを、製氷皿に入れて、冷蔵庫で冷やし固める。この固めたココナッツオイルは、製氷皿から取り出して、ジップロック（旭化成ホームプロダクツ株式会社の登録商標である。）などに入れて保存しておくことが提案されている（例えば非特許文献 1 参照）。

【0006】

これによれば、例えば 1 回分 1 粒の小分け保存ができて、料理のときにその 1 粒を取り出して使えるので便利である、と記載されている。

【考案の概要】**【考案が解決しようとする課題】****【0007】**

しかし、上記従来技術で固めたココナッツオイルは、それを摂取するときの食感や味を

10

20

30

40

50

改善する余地があった。

【0008】

本考案は上記事情に鑑みてなされたものであり、その目的とするところは、ココナッツオイルを摂取するときの食感や味を改善することのできるココナッツオイルの固化体作成具を提供することである。

【課題を解決するための手段】

【0009】

本考案は、ココナッツオイルを冷却することにより該ココナッツオイルの表面を固化する表面固化手段と、前記表面固化手段により表面を固化したココナッツオイルにエアを吹き込むことにより、該ココナッツオイルを練るエアレーション手段と、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルをさらに冷却することにより該ココナッツオイルの全体を固化する全体固化手段とを備えたことを特徴とするココナッツオイルの固化体作成具に係るものである。

10

【0010】

本考案によれば、ココナッツオイルを冷却することにより該ココナッツオイルの表面を固化する表面固化手段と、前記表面固化手段により表面を固化したココナッツオイルにエアを吹き込むことにより、該ココナッツオイルを練るエアレーション手段と、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルをさらに冷却することにより該ココナッツオイルの全体を固化する全体固化手段とを備えたので、ココナッツオイルを摂取するときの食感がソフトになり、味がマイルドになる。その結果、ココナッツオイルが摂取しやすくなり、美容効果や、認知症やアルツハイマー症の予防効果をより確実に享受することができるようになる。

20

【0011】

請求項2記載の考案のように、前記全体固化手段は、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルを入れて冷却することにより、該ココナッツオイルを所定形状となす型を備えることが好ましい。

【0012】

請求項2記載の考案によれば、前記全体固化手段は、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルを入れて冷却することにより、該ココナッツオイルを所定形状となす型を備えたので、ココナッツオイルを小分けすることなどができて、便利である。

30

【0013】

請求項3記載の考案のように、前記全体固化手段は、前記所定形状となしたココナッツオイルに着色材料をまぶすことにより、該ココナッツオイルを着色する着色手段を備えることが好ましい。

【0014】

請求項3記載の考案によれば、前記全体固化手段は、前記所定形状となしたココナッツオイルに着色材料をまぶすことにより、該ココナッツオイルを着色する着色手段を備えたので、ココナッツオイルをさらに摂取しやすくなる。

【0015】

請求項4記載の考案のように、前記着色材料は、ココアパウダーと竹炭との少なくとも一方であることが好ましい。

40

【0016】

請求項4記載の考案によれば、前記着色材料は、ココアパウダーと竹炭との少なくとも一方であることので、カレーやコーヒー、ココアなどに添加して摂取することができる。

【考案の効果】

【0017】

本考案によれば、ココナッツオイルを冷却することにより該ココナッツオイルの表面を固化する表面固化手段と、前記表面固化手段により表面を固化したココナッツオイルにエアを吹き込むことにより、該ココナッツオイルを練るエアレーション手段と、前記エアレーション手段により練ったココナッツオイルをさらに冷却することにより該ココナッツ

50

オイルの全体を固化する全体固化手段とを備えたので、ココナッツオイルの食感がソフトになり、味がマイルドになる。その結果、ココナッツオイルが摂取しやすくなり、美容効果や、認知症やアルツハイマー症の予防効果をより確実に享受することができるようになる。

【図面の簡単な説明】

【0018】

【図1】本考案の一実施形態に係るココナッツオイルの固化体作成型具を示す概念図である。

【図2】ココナッツオイルの固化体の概念図である。

【図3】ココナッツオイルの固化体作成手順を示すフローチャートである。

10

【考案を実施するための形態】

【0019】

図1は本考案の一実施形態に係るココナッツオイル1の固化体作成型具10を示す概念図、図2はココナッツオイル1の固化体6の概念図である。

【0020】

図1に示すように、本考案の一実施形態に係るココナッツオイル1の作成型具10は、各種素材1a~1cをミキサー2で混ぜた液体状のココナッツオイル1を冷却することにより該ココナッツオイル1の表面を固化する表面固化手段としての冷蔵庫3と、冷蔵庫3により表面を固化したココナッツオイル1にエアーを吹き込むことにより該ココナッツオイル1を練るエアレーション手段としてのエアレーション4と、エアレーション4により練ったココナッツオイル1を型5などに入れてさらに冷却することによりココナッツオイル1の全体を固化する全体固化手段としての冷蔵庫3とを備えている。ココナッツオイル1の固化体6は、例えば図2(a)に示すように、高さ $h = 1\text{ cm}$ 、幅 $w = 2\text{ cm}$ 、奥行き $d = 2\text{ cm}$ の略直方体、あるいは、図2(b)に示すように、直径 $d_{\text{dia}} = 2\text{ cm}$ の球体である。

20

【0021】

図3はココナッツオイル1の固化体作成手順を示すフローチャートである。以下、ココナッツオイル1の固化体作成手順を、チョコ、抹茶、豆乳パニラ、いちごミルク(ともに商品名である。)などに適用した場合を示す。

【0022】

30

(1)チョコ

チョコ1個分の材料は、成分無調整豆乳が50g、無精製てんさい糖が70g、大豆粉(エアレーションの核となる。)が10g、ココナッツオイルが100g、ココアパウダーが20gである。

【0023】

図3に示すように、成分無調整豆乳1aを50gと、無精製てんさい糖1bを70gと、をミキサー2などでほんのり白っぽくなるまで混ぜて溶かしておく(ステップS1)。ステップS1で作ったものに、大豆粉(エアレーションの核となる。)1cを10gと、ココナッツオイル1を100gと、をさらに混ぜる(ステップS2)。これがチョコのベースとなる。このベースに、それぞれの味の材料を混ぜる(ステップS3)。

40

【0024】

ステップS3で作ったものに、エアレーションするために冷蔵庫3に入れて、季節や素材によるが、5分~15分、表面がうっすら固まるまで待つ(ステップS4)。ステップS4で作ったものに、大豆粉1cを核に、分離しないように、また白っぽくキラキラするように、乳化させながら、図示しないエアーポンプなどでエアーを吹き込んで、エアレーション4をする(ステップS5)。

【0025】

ステップS5で作ったものを、シリコン製の型5(あるいは、図示しないパット)に流し込み、冷蔵庫3で凍らせて固化体6とする(ステップS6)。固化体6は、ココナッツオイル1を小分けすることなどができて、便利である。固化体6そのままでもよいが、そ

50

の固化体 6 に液体状の素材をコーティングすることにより、外はパリっとし、中はふわっとした食感を楽しめるようにすることができる。

【0026】

生板チョコ風とするときは、前記パットで凍ったチョコを、図 2 (a) に示すように、高さ $h = 1 \text{ cm}$ 、幅 $w = 2 \text{ cm}$ 、奥行き $d = 2 \text{ cm}$ に揃えて切断してから、仕上げに、ココアパウダー 30 g をまぶす (ステップ S 7)。これにより、ココナッツオイル 1 をさらに摂取しやすくなる。

【0027】

チョコ 1 個当たりスプーン一杯 5 g のココナッツオイル 1 が含まれており、美容やアルツハイマー予防の目安のスプーン二杯を摂取するためには、チョコ 2 個で満たされる。別商品のパール (通常の真珠をイメージしたものである。)、ブラックパール (黒真珠をイメージしたものである。) を併用してもよい。

10

【0028】

ここで、パールは、図 2 (b) に示すように、直径 $d i a = 2 \text{ cm}$ のビー玉状の型 5 にそのまま流し込む。商品ごとに素材をまぜる。パールは、スプーン半分 2.5 g であり、スプーン 2 杯の目安は 4 個、例えばチョコと併用するときは、チョコ 1 個にパール 2 個である。パールはそのまま摂取してもよいが、みそ汁やスープ、調理油の代わりに使用したりすることも可能である。

【0029】

ブラックパールは、パールに、着色材料であり、かつ着色手段でもある、ココアパウダー 1 d を 10 g と、図示しない竹炭 3 g とを混ぜる。ブラックパールは、カレーやコーヒー、ココアなどに添加して摂取することも可能である。

20

【0030】

(2) 抹茶

1 個分の材料は、成分無調整豆乳が 50 g、無精製てんさい糖が 70 g、大豆粉 (エアレーションの核となる。) が 10 g、ココナッツオイルが 100 g、抹茶 3 g である。ここでは、図 3 のステップ S 7 で作ったものの仕上げに、ココアパウダー 1 e に代えて抹茶 3 g をまぶす。

【0031】

(3) 豆乳バニラ

1 個分の材料は、成分無調整豆乳が 50 g、無精製てんさい糖が 70 g、大豆粉 (エアレーションの核となる。) が 10 g、ココナッツオイルが 100 g、バニラビーンズが 1 本分である。ここでは、図 3 のステップ S 7 で作ったものの仕上げに、ココアパウダー 1 e に代えてバニラビーンズ 1 本分をまぶす。

30

【0032】

(4) いちごミルク

1 個分の材料は、成分無調整豆乳が 50 g、無精製てんさい糖が 70 g、大豆粉 (エアレーションの核となる。) が 10 g、ココナッツオイルが 100 g、いちごジャムが 20 g である。ここでは、図 3 のステップ S 7 で作ったものの仕上げに、ココアパウダー 1 e に代えていちごジャム 20 g をまぶす。

40

【0033】

本実施形態によれば、ココナッツオイル 1 を冷却することによりココナッツオイル 1 の表面を冷蔵庫 3 で固化し、この表面を固化したココナッツオイル 1 に、エアレーション 4 のエアポンプでエアーを吹き込むことにより、ココナッツオイル 1 を練り、この練ったココナッツオイル 1 をさらに冷蔵庫 3 で冷却することにより該ココナッツオイル 1 の全体を固化するので、ココナッツオイル 1 の食感がソフトになり、味がマイルドになる。その結果、ココナッツオイル 1 を摂取しやすくなり、美容効果や、認知症やアルツハイマー症の予防効果をより確実に享受することができるようになる。

【0034】

なお、上記実施形態では、冷蔵庫 3 を、機能上では、表面固化手段と全体固化手段とに

50

分けているが、両者を兼用してもよいし、別個のものとしてもよい。また、ミキサー 2 を成分無調整豆乳と無精製てんさい糖とを混ぜる機能と、さらに大豆粉とココナッツオイルとを混ぜる機能とに分けているが、これについても同様に兼用してもよいし、それぞれ別個のものとしてもよい。

【 0 0 3 5 】

また、上記実施形態では、ココナッツオイル 1 は酸化しにくいので、エアレーション 4 を行っているが、その他のガスバブリングであってもよい。

【 0 0 3 6 】

また、上記実施形態では、型 5 として所定寸法の略直方体と球体とを例示したが、その他の形状寸法の型などを採用してもよい。

10

【 0 0 3 7 】

また、上記実施形態では、最初に液体状をなすココナッツオイル 1 を使用したが、固体状のココナッツオイルを一旦温めて液体状のココナッツオイル 1 としてから使用することとしてもよい。

【 符号の説明 】

【 0 0 3 8 】

- 1 ココナッツオイル
- 1 a 成分無調整豆乳
- 1 b 無精製てんさい糖
- 1 c 大豆粉
- 1 d ココアパウダー（着色材料、着色手段に相当する。）
- 2 ミキサー
- 3 冷蔵庫（表面固化手段、全体固化手段に相当する。）
- 4 エアレーション（エアレーション手段に相当する。）
- 5 型
- 6 固化体
- 1 0 固化体作成具

20

【 先行技術文献 】

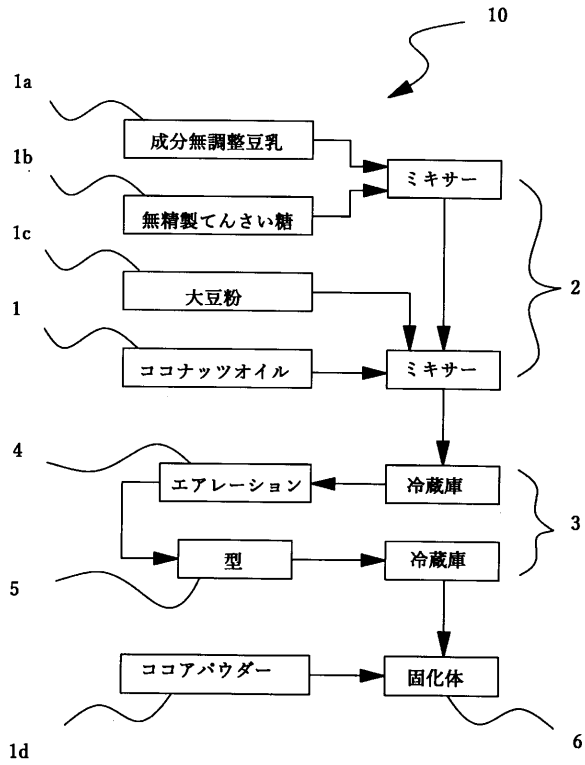
【 非特許文献 】

【 0 0 3 9 】

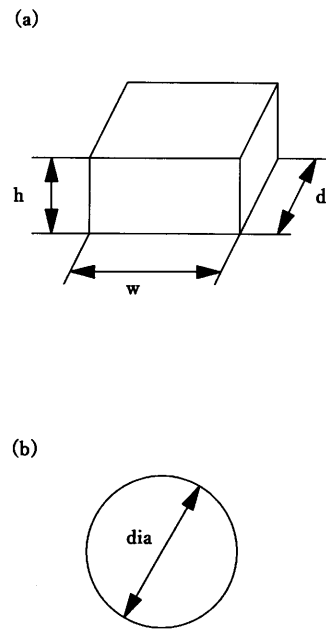
30

【 非特許文献 1 】 <http://www.beautyway.jp/?p=47>

【 図 1 】



【 図 2 】



【 図 3 】

