

(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2014-113121

(P2014-113121A)

(43) 公開日 平成26年6月26日(2014.6.26)

(51) Int.Cl.
A23L 1/48 (2006.01)F1
A23L 1/48テーマコード (参考)
4B036

審査請求 有 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2012-271026 (P2012-271026)
(22) 出願日 平成24年12月12日 (2012.12.12)

特許法第30条第2項適用申請有り 掲載日：平成24年11月1日 掲載アドレス：<http://suberanudon.blog65.fc2.com/blog-entry-113.html> <http://suberanudon.blog65.fc2.com/blog-date-201211.html> <http://www.udon-soujyu.co.jp/hitorigoto/hitorigoto/1211.html> [刊行物等] 掲載日：平成24年11月5日 掲載アドレス：http://www.nagata-ud.jp/award/list/24_award/pdf/24_UD3.pdf

(71) 出願人 501242527
岡 道信
大阪府大阪市北区本庄東3-7-1 107号
(74) 代理人 100066728
弁理士 丸山 敏之
(74) 代理人 100141841
弁理士 久徳 高寛
(74) 代理人 100119596
弁理士 長塚 俊也
(74) 代理人 100100099
弁理士 宮野 孝雄
(74) 代理人 100100114
弁理士 西岡 伸泰

最終頁に続く

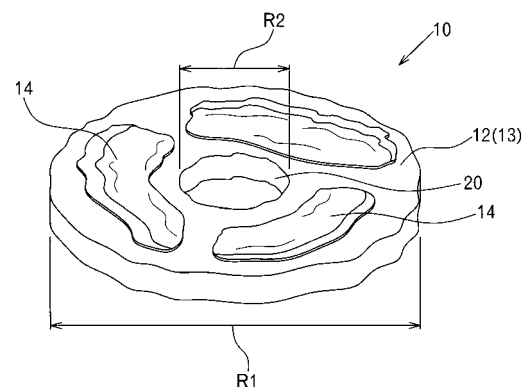
(54) 【発明の名称】 お好み焼き及びお好み焼き用型枠

(57) 【要約】

【課題】 本来の風貌を維持しつつ、容易に箸できりわけることのできるお好み焼き及びお好み焼き用型枠を提供する。

【解決手段】 本発明に係るお好み焼きは、生地を加熱してなる本体12の中央に孔20を設けたものである。前記孔20は、前記本体12の外径の20～40%の直径とすることが望ましい。また、本発明に係るお好み焼き用型枠は、環状の立壁を有する外リング52と、該外リング52よりも小径であり、外リング52の略中央に配置される筒状の内リング54と、前記外リング52と内リング54の上端どうしを連繋するブリッジ58と、を有する。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

生地を加熱してなる本体の中央に孔を設けたことを特徴とするお好み焼き。

【請求項 2】

前記孔は、前記本体の外径の 20～40% の直径である、請求項 1 に記載のお好み焼き。

【請求項 3】

環状の立壁を有する外リングと、
該外リングよりも小径であり、外リングの略中央に配置される筒状の内リングと、
前記外リングと内リングの上端どうしを連繋するブリッジと、
を有するお好み焼き用型枠。

10

【請求項 4】

前記内リングは、上端が閉塞している、請求項 3 に記載のお好み焼き用型枠。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、環状のお好み焼き及びお好み焼きを焼くための型枠に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

お好み焼きは、加熱されたホットプレート、フライパン、鉄板などの上に、キャベツや卵等を混ぜ込んだ生地を円板状に広げて、上側の面に豚肉等を載せ、下の面が焼けたらひっくり返し、両面が焼けると、ソースを塗り、鰹節、青のり等を振り掛けて食される。

20

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0003】**

お好み焼きは円板状であるから、食する際に、切り分けることが難しい。

特に、子ども、お年寄り、目の不自由な人、手の不自由な人にとって、円板状のお好み焼きを切り分けて食することは非常に困難である。

【0004】

本発明の目的は、本来の風貌を維持しつつ、容易に箸等で切り分けることのできるお好み焼き及びお好み焼き用型枠を提供することである。

30

【課題を解決するための手段】**【0005】**

本発明に係るお好み焼きは、
生地を加熱してなる本体の中央に孔を設けたものである。

【0006】

前記孔は、前記本体の外径の 20～40% の直径とすることが望ましい。

【0007】

また、本発明に係るお好み焼き用型枠は、
環状の立壁を有する外リングと、
該外リングよりも小径であり、外リングの略中央に配置される筒状の内リングと、
前記外リングと内リングの上端どうしを連繋するブリッジと、
を有する。

40

【発明の効果】**【0008】**

本発明のお好み焼きによれば、本体の中央に孔が形成されているから、外周側又は孔側から箸やコテで径方向に切断するだけで、簡単に切り分けることができる。子どもやお年寄り、目の不自由な人、手の不自由な人でも切り分けることができ、お好み焼きを食することができる。

【0009】

50

また、本発明のお好み焼きは、孔を形成しているが、本来のお好み焼きの風貌を維持しているから、お好み焼きを食するという感覚を得ることができる。

【0010】

さらに、お好み焼きに孔を形成することで、お好み焼きの端面面積が大きくなるから、火の通りがよく、焼いたときに中はふわふわ、ソフトでジューシー、さっくりしており、外はしっかり焼くことができるので、食感を格段によくすることができる。

【0011】

本発明のお好み焼き用型枠は、外リングと内リングとの間にお好み焼きの生地を流し込むことで、環状のお好み焼きを簡単に焼くことができる。

【図面の簡単な説明】

10

【0012】

【図1】図1は、本発明のお好み焼きを斜め前方から見た斜視図である。

【図2】図2は、本発明のお好み焼きの平面図である。

【図3】図3は、本発明のお好み焼き用型枠の斜視図である。

【図4】図4は、本発明のお好み焼き用型枠に生地を流し込んだ状態を示す断面図である。

。【図5】図5は、本発明のお好み焼きの孔に焼きそばを入れた斜視図である。

【発明を実施するための形態】

【0013】

以下、本発明のお好み焼き(10)について、図面を参照しながら説明を行なう。

20

図1は、本発明のお好み焼き(10)の斜視図、図2は、同平面図である。図に示すように、本発明のお好み焼き(10)は、生地を焼いてなる本体(12)の略中央に孔(20)を形成したものである。

【0014】

より具体的には、図示の実施形態では、本体(12)を環状に形成し、略中央に円形の孔(20)を形成している。

孔(20)は、本体(12)の外径R1の20～40%の直径R2とすることが好適である。図示のお好み焼き(10)は、本体(12)の外形R1を15cm、孔(20)の直径を4.5cmとしている。

【0015】

30

本体(12)の厚さは、1～3cmとすることができる。図示のお好み焼き(10)は、本体(12)の厚さが1.5cmである。

【0016】

お好み焼き(10)は、小麦粉、卵、キャベツ、桜エビ、ネギ、揚げ玉、紅ショウガなどを混ぜた生地(13)を、加熱したホットプレート、フライパン、鉄板(60)などに環状にひき、お好みに応じて上側の面に豚肉などの具材(14)を載せる。

【0017】

下の面が焼けたら、コテ(ヘラ)などを用いてひっくり返し、両面が焼けると、ソースやマヨネーズ、醤油などを塗って、鰹節、青のり等を振り掛けることで作ることができる。

【0018】

40

本発明のお好み焼き(10)は、略中央に孔(20)が形成されているから、端面の面積を大きく採ることができ、遠赤外線が下の面と外周だけでなく、孔(20)の内周からも照射されるから、火の通りもよい。従って、作成されたお好み焼き(10)は、中はふわふわ、ソフトでジューシー、さっくりしている。また、外はしっかり焼くことができる。従って、食感を格段によくすることができる。

【0019】

さらに、本発明のお好み焼き(10)は、孔(20)を形成しているが、本来のお好み焼きの風貌を維持しているから、お好み焼きを食するという感覚を得ることができる。

【0020】

本発明のお好み焼き(10)を食する場合には、外周側又は孔(20)側から箸やコテで径方向

50

に図2に示すように切断(30)(30)するだけで、簡単に切り分けることができる。このような切り分けは、従来の円板状お好み焼きに比べて極めて簡便であるから、子どもやお年寄り、目の不自由な人、手の不自由な人でも行なうことができる。

また、図2に示すようにお好み焼き(10)を切断(30)したときに、生地中の具やソースなどが飛び散り難い。

【0021】

上記構成のお好み焼き(10)は、例えば、図3及び図4に示す型枠(50)によって、より簡単に作ることができる。

型枠(50)は、環状の外リング(52)と、外リング(52)よりも小径であり、外リング(52)の略中央に配置される筒状の内リング(54)を有し、外リング(52)と内リング(54)は、ブリッジ(58)により連繫されている。

10

【0022】

より詳細には、外リング(52)は、環状の立壁からなる大径筒状体であり、内リング(54)は、小径筒状体である。外リング(52)と内リング(54)はステンレス等の金属板から形成することができ、外リング(52)及び内リング(54)は、作成されるお好み焼き(10)の厚さよりも高く構成する。外リング(52)の高さは、1.5cm～4cm、内リング(54)は、外リング(52)よりも高くすることが望ましく、2cm～5cmとすることが好適である。

【0023】

内リング(54)は、生地が入り込まないように上端を蓋体(56)により塞いでおくことが好適である。

20

【0024】

外リング(52)と内リング(54)を連繫するブリッジ(58)も金属板から形成することができ、ブリッジ(58)は、外リング(52)、内リング(54)に溶接やネジ止め等により取り付けることができる。ブリッジ(58)は、外リング(52)と内リング(54)の相対位置を固定すると共に、型枠(50)の持ち手を兼ねている。

【0025】

上記構成の型枠(50)を用いてお好み焼き(10)を作成するには、まず、型枠(50)を加熱したホットプレート、フライパン、鉄板(60)などの上に載せる。次に、図4に示すように外リング(52)と内リング(54)との間に生地(13)を流し込めばよい。型枠(50)は、加熱された鉄板(60)等により熱せられるから、生地(13)は、外周及び孔(20)の内周側からも加熱することができ、生地(13)の垂れを防止できる。また、焼き上がりを早くすることができる。

30

【0026】

型枠(50)は、生地(13)がある程度固まったら、型枠(50)を外し、上記と同様の要領で焼けばよい。これにより、型崩れすることなく、孔(20)の形成されたお好み焼き(10)を簡単に作成することができる。

【0027】

上記実施例の説明は、本発明を説明するためのものであって、特許請求の範囲に記載の発明を限定し、或は範囲を減縮する様に解すべきではない。又、本発明の各部構成は上記実施例に限らず、特許請求の範囲に記載の技術的範囲内で種々の変形が可能であることは勿論である。

40

【0028】

例えば、お好み焼き(10)の孔(20)に図5に示すように焼きそば(16)や卵などを添えることもできる。

【0029】

また、お好み焼き(10)に代えてホットケーキとすることもできる。

【0030】

さらに、本発明のお好み焼き(10)は、冷凍して保存等することができる。この場合、孔(20)が形成されているから、電子レンジ等で温める際に熱の通りがよく、中までしっかりと加熱することができる。

【0031】

50

さらに、型枠(50)は、上記実施形態では外形が円形であるが、外リング(52)及び／又は内リング(54)は、矩形や三角形、楕円形等の種々の形状とすることができる。また、内リング(54)は筒状としているが、中実体とすることも勿論可能である。

【産業上の利用可能性】

【0032】

本発明は、本来の風貌を維持しつつ、容易に箸等で取りわけることができるお好み焼き及びお好み焼き用型枠として有用である。

【符号の説明】

【0033】

(10) お好み焼き

(12) 本体

(20) 孔

(50) 型枠

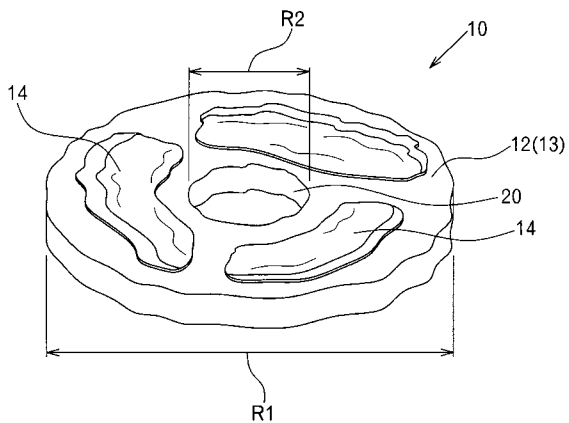
(52) 外リング

(54) 内リング

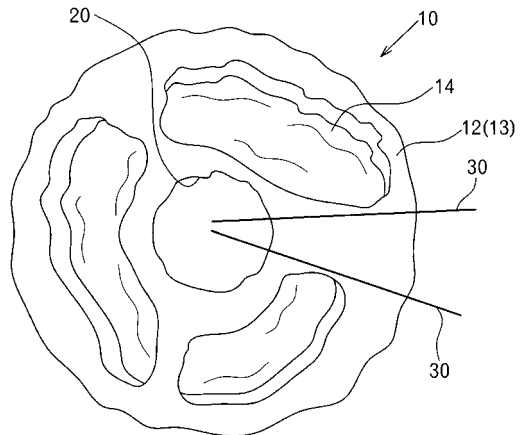
(58) ブリッジ

10

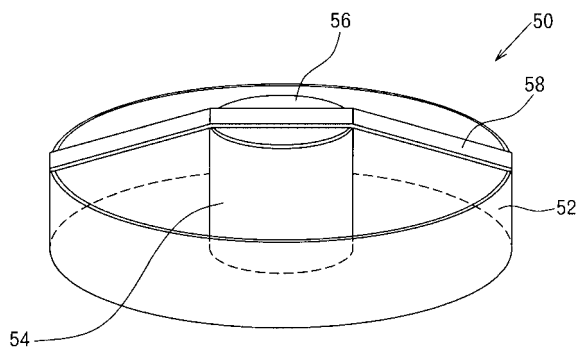
【図 1】



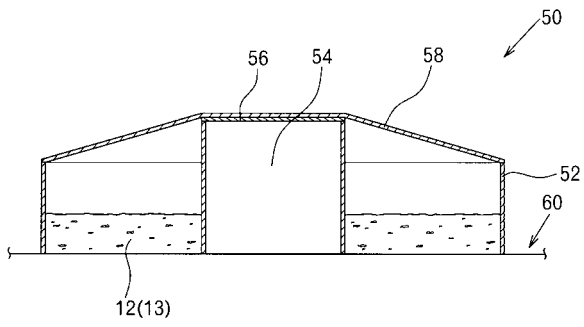
【図 2】



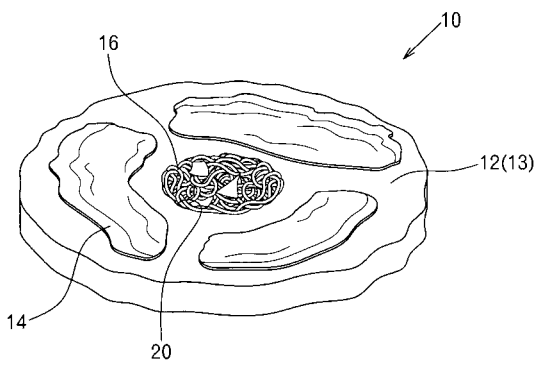
【図 3】



【図 4】



【図 5】



フロントページの続き

(72)発明者 岡 道信

大阪府大阪市北区本庄東 3-7-1 107号

Fターム(参考) 4B036 LF14 LP01 LT02