



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년04월05일

(11) 등록번호 10-2382533

(24) 등록일자 2022년03월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 23/00 (2022.01) A23L 13/30 (2016.01)

A23L 27/00 (2016.01) A23L 7/109 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 13/30 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2019-0154688

(22) 출원일자 2019년11월27일

심사청구일자 2019년11월27일

(65) 공개번호 10-2021-0065666

(43) 공개일자 2021년06월04일

(56) 선행기술조사문헌

CN106387823 A*

[똑! 기자 꿀! 정보] 멈추지 '마라'! 빨간 맛
'마라' 전성시대, (2019.05.27.),

(<http://news.kbs.co.kr/news/view.do?ncd=4209061&ref=A>) 1부.*

동탄 센트럴파크 맛집 바른스시 동탄센트럴점에서
마라돈코츠라멘과 초밥 맛보다!, 네이버
블로그(2019.07.17.),

(<https://blog.naver.com/rkgus911031/221587439479>) 1부.*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

주식회사 엠엔에스코리아

경기도 군포시 고산로 166, 103동 501호(당정동,
에스케이벤처움)

(72) 발명자

신수빈

서울특별시 서초구 서래로 7길 15 103호

(74) 대리인

특허법인뉴코리아

전체 청구항 수 : 총 8 항

심사관 : 엄금희

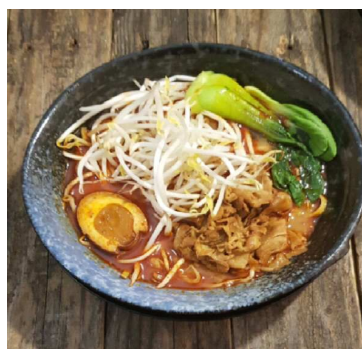
(54) 발명의 명칭 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘

(57) 요약

본 발명은 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘에 관한 것으로, 보다 상세하게는 육수 100 중량부, 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 2 내지 8 중량부, 식초 0.5 내지 5 중량부, 코나 0 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하는 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘에 관한 것이다.

본 발명에 따르면 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘을 제공하는 효과가 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 27/00 (2016.08)

A23L 7/109 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

육수 100 중량부, 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 4 내지 5.5 중량부, 식초 2.5 내지 3.5 중량부, 코나 1 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하되,

상기 코나는 발효 조미료와 배합 조미료를 중량비 6:4 내지 8:2로 혼합한 것으로,

상기 발효 조미료는 L-글루탐산 나트륨 99.8 중량%, 5'-이노신산이나트륨 0.1 중량% 및 5'-구아닐산이나트륨 0.1 중량%를 포함하고,

상기 배합 조미료는 구연산 나트륨 11.4 중량%, 인산이칼륨 7.3 중량%, 유산칼슘 6.8 중량%(칼슘 0.88 중량%), DL-알라닌 5.9 중량%, D-주석산수소칼륨 4.9 중량%, 푸마르산-나트륨 4.9 중량%, D-솔비톨 3.2 중량%, 5'-이오신산나트륨 2.6 중량%, L-라이신 염산염 2.6 중량%, L-글루타민산나트륨 2.4 중량%, 탄산칼륨(무수) 2.4 중량%, DL-메티오닌 2.0 중량%, 호박산 2.0 중량%, L-아스파라긴산나트륨 1.0 중량%, L-아르기닌 0.3 중량% 및 단백 가수분해물 40.3 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라소스.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 육수는 닭고기, 닭발, 닭뼈, 소고기, 돼지고기, 소뼈, 돼지뼈 및 건어물로 이루어진 군으로부터 선택된 1 종 이상으로부터 제조된 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라소스.

청구항 3

육수 100 중량부에 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 4 내지 5.5 중량부, 식초 2.5 내지 3.5 중량부, 코나 1 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하는 혼합물을 혼합하여 제조하는 단계를 포함하되,

상기 코나는 발효 조미료와 배합 조미료를 중량비 6:4 내지 8:2로 혼합한 것으로,

상기 발효 조미료는 L-글루탐산 나트륨 99.8 중량%, 5'-이노신산이나트륨 0.1 중량% 및 5'-구아닐산이나트륨 0.1 중량%를 포함하고,

상기 배합 조미료는 구연산 나트륨 11.4 중량%, 인산이칼륨 7.3 중량%, 유산칼슘 6.8 중량%(칼슘 0.88 중량%), DL-알라닌 5.9 중량%, D-주석산수소칼륨 4.9 중량%, 푸마르산-나트륨 4.9 중량%, D-솔비톨 3.2 중량%, 5'-이오신산나트륨 2.6 중량%, L-라이신 염산염 2.6 중량%, L-글루타민산나트륨 2.4 중량%, 탄산칼륨(무수) 2.4 중량%, DL-메티오닌 2.0 중량%, 호박산 2.0 중량%, L-아스파라긴산나트륨 1.0 중량%, L-아르기닌 0.3 중량% 및 단백 가수분해물 40.3 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라소스의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서,

상기 육수를 제조하는 단계는 물 100 중량부에 닭고기, 닭발, 닭뼈, 소고기, 돼지고기, 소뼈, 돼지뼈 및 건어물로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상 20 내지 60 중량부를 넣고 3 내지 8시간 동안 끓인 후 체에 걸러서 제조하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라소스의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제2항 중 어느 한 항에 의한 돈코츠 마라소스 및 익힌 면을 포함하는 것을 특징으로 하는 돈코츠 마라 라멘.

청구항 6

제 5항에 있어서,

상기 돈코츠 마라 라멘은 고명으로 숙주 나물, 청경채, 찐 계란, 김가루, 대파 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라 라멘.

청구항 7

제1항 내지 제2항 중 어느 한 항에 의한 돈코츠 마라소스 및 익힌 면을 포함하는 것을 특징으로 하는 돈코츠 마라 츠케멘.

청구항 8

제 7항에 있어서,

상기 돈코츠 마라 츠케멘은 고명으로 숙주 나물, 청경채, 찐 계란, 김가루, 대파 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 포함하는 것을 특징으로 하는

돈코츠 마라 츠케멘.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘에 관한 것으로, 보다 상세하게는 마라 맛이 나면서도 담백하고 깔끔한 맛을 내는 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 소스(Sauce)란, 음식의 질감과 색깔을 대조적으로 돋보이게 하고 향미와 수분을 제공하는 것으로 액상 또는 반유동 상태로 각종 요리의 용도에 맞게 적합하게 첨가되기도 하고 식탁에 양념으로 나오기도 한다. 다양한 소스의 개발로 세계 각국의 음식을 손쉽게 요리하고 맛볼 수 있다.

[0004] 라멘 및 츠케멘은 한국에서도 자주 접하게 되는 일본 음식이다. 일본 라멘을 전문으로 하는 외식시장 규모도 매년 크게 성장하고 있다. 돼지 뼈를 푹 고아 만든 돈코츠라멘, 일본식 된장인 '미소'를 넣어 만든 미소라멘, 간장 양념을 더한 소유라멘 등 그 종류도 다양하다.

[0005] 한편, 최근 한국에서 매운 맛이 강한 마라탕이 인기를 끌면서 이를 찾는 소비자들이 증가하고 있다.

[0006] 마라(麻辣)는 매운맛을 즐기는 중국 쓰촨 지역에서 건너온 것으로 혀가 마비될 정도로 맵고 얼얼한 맛을 내는 향신료이다.

[0007] 그러나, 마라는 특유의 맛과 향이 강하여 일본식 라멘 또는 츠케멘에 접목시키는 것이 쉽지 않아 이의 소스 개발이 필요한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) 한국 공개특허 제2006-0085327호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하고자, 본 발명은 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘을 제공하는 것을 목적으로 한다.

[0011] 본 발명의 상기 목적 및 기타 목적들은 하기 설명된 본 발명에 의하여 모두 달성될 수 있다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 육수 100 중량부, 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 2 내지 8 중량부, 식초 0.5 내지 5 중량부, 코나 0 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하는 돈코츠 마라소스를 제공한다.

[0015] 또한, 본 발명은 육수 100 중량부에 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 2 내지 8 중량부, 식초 0.5 내지 5 중량부, 코나 0 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하는 혼합물을 혼합하여 제조하는 단계를 포함하는 돈코츠 마라소스의 제조방법을 제공한다.

[0017] 또한, 본 발명은 본 기재의 돈코츠 마라소스 및 익힌 면을 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘을 제공한다.

발명의 효과

[0019] 본 발명에 따르면 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘을 제공하는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명에 따른 돈코츠 마라 라멘을 촬영한 사진이다.

도 2는 본 발명에 따른 돈코츠 마라 츠케멘을 촬영한 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 이하 본 기재의 돈코츠 마라소스, 이의 제조방법 및 이를 포함하는 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘을 상세하게 설명한다.

[0024] 본 발명자는 일본 고유의 돈코츠 소스에 마라 맛을 접목하여 돈코츠의 담백하고 깔끔한 맛에 마라의 매운 맛을 가미하고자 부단히 노력한 결과 육수에 마라소스, 빠이탄, 토우가라시, 마조유, 설탕, 식초, 간 마늘 및 간 생강을 소정 함량으로 혼합하여 돈코츠 마라소스를 제조하는 경우, 돈코츠의 깔끔하고 담백한 맛에 마라의 매운 맛이 조화를 이루어 한국인의 기호도에 적합한 것을 확인하고, 이를 토대로 더욱 연구에 매진하여 본 발명을 완성하게 되었다.

- [0026] 돈코츠 마라소스
- [0027] 본 발명의 돈코츠 마라소스는 육수 100 중량부, 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 2 내지 8 중량부, 식초 0.5 내지 5 중량부, 코나 0 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함할 수 있고, 이 경우 돈코츠의 깔끔하고 담백한 맛에 마라의 매운 맛이 조화를 이뤄 한국인의 기호도에 적합한 효과가 있다.
- [0029] 이하 본 발명의 돈코츠 마라소스를 구성별로 상세히 설명하기로 한다.
- [0031] 육수
- [0032] 상기 육수는 일례로 닭고기, 닭뼈, 닭발, 소고기, 돼지고기, 소뼈, 돼지뼈 및 건어물로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상으로부터 제조된 것일 수 있고, 바람직하게는 닭고기, 닭뼈 또는 이들의 혼합으로부터 제조된 닭육수일 수 있고, 이 경우 깊은 맛을 내는 효과가 있다.
- [0033] 상기 건어물은 일례로 말린 새우, 멸치, 디포리 및 다시마로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있고, 이 경우 깔끔하고 담백한 맛을 내는 효과가 있다.
- [0035] 구체적인 예로, 상기 육수는 물 100 중량부에 닭고기, 닭뼈, 닭발, 소고기, 돼지고기, 소뼈, 돼지뼈 및 건어물로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상 20 내지 60 중량부를 넣고 3 내지 8시간 동안 끓인 후 체에 걸러서 제조할 수 있고, 바람직하게는 물 100 중량부에 닭고기, 닭뼈 또는 이들의 혼합 40 내지 50 중량부를 5 내지 7 시간 동안 끓인 후 체에 걸러서 제조할 수 있으며, 이 경우에 깔끔하고 깊은 맛을 내는 효과가 있다.
- [0036] 보다 바람직하게는 물 100 중량부 기준으로 양파 1 내지 10 중량부, 마늘 0.1 내지 5 중량부, 당근 1 내지 7 중량부, 후추 0.1 내지 1 중량부, 파 0.1 내지 2 중량부 및 월계수 잎 0.05 내지 0.5 중량부; 보다 더 바람직하게는 물 100 중량부에 양파 3 내지 7 중량부, 마늘 2 내지 4 중량부 및 당근 2 내지 5 중량부를 더 포함하여 함께 끓일 수 있고, 이 경우에 보다 더 깔끔하고 깊은 맛을 내는 효과가 있다.
- [0038] 마라소스
- [0039] 상기 마라소스는 육수 100 중량부에 대해 일례로 5 내지 15 중량부, 바람직하게는 7 내지 12 중량부, 보다 바람직하게는 8 내지 10.5 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 돈코츠의 깔끔하고 담백한 맛에 어울리는 매운 맛을 내는 효과가 있으며, 상기 범위 미만일 경우에는 마라의 매운 맛의 효과가 미미하고, 상기 범위 초과일 경우에는 매운 맛이 과해 전체적인 맛의 조화가 이루어지지 않으므로, 상기 범위 내인 것이 바람직하다.
- [0041] 본 발명에서 마라소스는 "얼얼한 맛"과 "매운 맛"을 가진 소스로 얼얼한 맛은 화자오의 산쇼올이, 매운 맛은 고추의 캡사이신이 내는 것을 지칭하고, 마라소스를 이용해 탕으로 끓이면 마라탕이 만들어지고 재료들을 센 불에 볶으면 마라샐러드를 만들 수 있다.
- [0043] 상기 마라소소는 일례로 시판 중인 마라탕 소스 또는 마라샐러드 소스 제품을 사용할 수 있다.
- [0045] 빠이탄
- [0046] 상기 빠이탄은 육수 100 중량부에 대해 일례로 2 내지 7 중량부, 바람직하게 3 내지 6 중량부, 보다 바람직하게 4 내지 5 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 깔끔하고 담백한 맛을 낼 수 있다.
- [0048] 본 발명에서 빠이탄은 백탕이라고도 하고 돈코츠 라멘을 만드는데 사용되는 라멘 스프 원액을 지칭하며 주 성분은 돼지 사골 및 닭고기 농축액이다.
- [0050] 토우가라시
- [0051] 상기 토우가라시는 육수 100 중량부에 대해 일례로 1 내지 5 중량부, 바람직하게는 2 내지 4 중량부, 보다 바람직하게는 2.5 내지 3.5 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 깔끔하고 담백한 맛을 낼 수 있다.
- [0052] 본 발명에서 토우가라시는 시치미 토우가라시라고도 하며, 고춧가루, 후춧가루, 검은깨, 산초, 겨자, 대마씨, 진피 등 7가지 향신료를 섞어 만든 것을 일컫는다.
- [0054] 마조유
- [0055] 상기 마조유는 육수 100 중량부에 대해 일례로 3 내지 10 중량부, 바람직하게는 3.5 내지 8 중량부, 보다 바람직하게는 4 내지 7 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 마라소스와는 다른 매운 맛을 내는 효과가 있다.

- [0056] 본 발명에서 마조유는 카놀라유 60 내지 70 중량% 및 산초유 30 내지 40 중량%로 이루어진 기름을 지칭한다.
- [0057] 상기 마조유는 일례로 시판 중인 제품을 사용할 수 있고, 구체적으로 카놀라유 66 중량% 및 산초유 34 중량%로 이루어진 제품일 수 있고, 이 범위 내에서 마라소스와는 다른 매운 맛을 내는 효과가 있다.
- [0059] 설탕
- [0060] 상기 설탕은 옥수 100 중량부에 대해 일례로 2 내지 8 중량부, 바람직하게는 3 내지 7 중량부, 보다 바람직하게는 4 내지 5.5 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 전체적으로 음식 간이 맞으며 돈코츠 마라소스의 맛을 증진시키는 효과가 있다.
- [0061] 상기 설탕은 일례로 백설탕, 흑설탕, 황설탕, 백설탕 및 설탕 대체제로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있고, 바람직하게는 백설탕일 수 있고, 이 경우에 깔끔한 단맛을 내면서 향미 및 색감을 증진시킨다.
- [0062] 상기 설탕 대체제는 일례로 아스파탐, 스테비아, 에리스리톨 또는 자일리일 수 있다.
- [0064] 식초
- [0065] 상기 식초는 옥수 100 중량부에 대해 일례로 0.5 내지 5 중량부, 바람직하게는 2 내지 4 중량부, 보다 바람직하게는 2.5 내지 3.5 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 단맛과 어울리는 새콤한 맛을 부여하는 효과가 있다.
- [0066] 상기 식초는 양조 식초, 현미 식초, 사과 식초, 감 식초 및 포도 식초로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있으며 바람직하게는 양조 식초일 수 있고, 이 경우 단맛과 어울리는 새콤한 맛을 부여하는 효과가 있다.
- [0068] 코나
- [0069] 상기 코나는 옥수 100 중량부에 대해 일례로 0 내지 3 중량부, 바람직하게는 0 내지 2.5 중량부, 보다 바람직하게는 1 내지 2 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 감칠 맛을 내는 효과가 있다.
- [0070] 상기 코나는 일례로 돈코츠 마라소스로 츠케멘을 만드는 경우에 포함될 수 있고, 이 경우 감칠 맛을 내는 효과가 있다.
- [0071] 상기 코나는 일례로 발효 조미료와 배합 조미료를 중량비 6:4 내지 8:2, 바람직하게는 7:3으로 혼합한 것일 수 있고, 이 범위 내에서 감칠 맛을 내는 효과가 있다.
- [0072] 상기 발효 조미료는 일례로 시판 중인 제품을 사용할 수 있고, 구체적으로 L-글루탐산 나트륨 99.8 중량%, 5'-이노신산이나트륨 0.1 중량% 및 5'-구아닐산이나트륨 0.1 중량%를 포함할 수 있다.
- [0073] 상기 배합 조미료는 일례로 시판 중인 제품을 사용할 수 있고, 구체적으로 구연산 나트륨 11.4 중량%, 인산이칼륨 7.3 중량%, 유산칼슘 6.8 중량%(칼슘 0.88 중량%), DL-알라닌 5.9 중량%, D-주석산수소칼륨 4.9 중량%, 푸마르산-나트륨 4.9 중량%, D-솔비톨 3.2 중량%, 5'-이오신산나트륨 2.6 중량%, L-라이신 염산염 2.6 중량%, L-글루타민산나트륨 2.4 중량%, 탄산칼륨(무수) 2.4 중량%, DL-메티오닌 2.0 중량%, 호박산 2.0 중량%, L-아스파라긴산나트륨 1.0 중량%, L-아르기닌 0.3 중량% 및 단백 가수분해물 40.3 중량%를 포함하는 것일 수 있다.
- [0075] 구체적인 예로, 상기 코나는 발효 조미료인 CJ 제일제당사의 한식예찬과 배합 조미료인 일본 아지노모토사의 아지메이트를 중량비 7:3으로 혼합할 것일 수 있고, 이 경우 감칠 맛을 내는 효과가 있다.
- [0077] 간 마늘
- [0078] 상기 간 마늘은 옥수 100 중량부에 대해 일례로 0.3 내지 1.5 중량부, 바람직하게는 0.5 내지 1.2 중량부, 보다 바람직하게는 0.6 내지 0.9 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 느끼함과 잡냄새가 제거되는 효과가 우수하다.
- [0079] 상기 간 마늘은 일례로 껍질을 벗긴 마늘을 칼날을 이용하여 분쇄한 것일 수 있고, 구체적인 예로, 마늘 가는 기계를 이용하여 마쇄한 것일 수 있다.
- [0080] 상기 간 마늘의 제조방법은 당업계에서 일반적으로 사용되는 방법인 경우, 특별히 제한되지 않는다.
- [0082] 간 생강
- [0083] 상기 간 생강은 옥수 100 중량부에 대해 일례로 0.3 내지 1.5 중량부, 바람직하게는 0.5 내지 1.2 중량부, 보다 바람직하게는 0.6 내지 0.9 중량부일 수 있고, 이 범위 내에서 소화력을 증진시키며 잡냄새가 제거되는 효과가 우수하다.

- [0084] 상기 간 생강은 일례로 껍질을 벗긴 생강을 이용하여 분쇄한 것일 수 있고, 구체적인 예로, 마늘 가는 기계를 이용하여 마쇄한 것일 수 있다.
- [0085] 상기 간 생강의 제조방법은 당업계에서 일반적으로 사용되는 방법인 경우, 특별히 제한되지 않는다.
- [0087] 상기 마늘과 생강은 일례로 혼합한 후 같이 분쇄한 것일 수 있다.
- [0089] 본 발명의 돈코츠 마라소스는 일례로 국물 요리, 무침 요리, 볶음 요리, 라멘, 츠케멘 등을 조리 시 첨가할 수 있고, 이 경우 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 맛을 갖는 효과가 있다.
- [0091] 본 발명의 돈코츠 마라소스는 일례로 밀봉 포장하여 유통시킬 수 있고, 또 다른 일례로 면과 함께 제조되어 판매될 수 있다.
- [0093] **돈코츠 마라소스의 제조방법**
- [0094] 본 발명의 돈코츠 마라소스의 제조방법은 일례로 육수 100 중량부에 마라소스 5 내지 15 중량부, 빠이탄 2 내지 7 중량부, 토우가라시 1 내지 5 중량부, 마조유 3 내지 10 중량부, 설탕 2 내지 8 중량부, 식초 0.5 내지 5 중량부, 코나 0 내지 3 중량부, 간 마늘 0.3 내지 1.5 중량부 및 간 생강 0.3 내지 1.5 중량부를 포함하는 혼합물을 혼합하여 제조하는 단계를 포함할 수 있고, 이 경우에 마라 맛의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 맛을 내는 효과가 있다.
- [0096] 상기 육수는 일례로 온도 80 내지 100 ℃, 바람직하게 85 내지 100 ℃, 보다 바람직하게 90 내지 100 ℃일 수 있고, 이 범위 내에서 재료가 잘 혼합되고 서로 어울려진 맛을 내는 효과가 있다.
- [0098] 상기 돈코츠마라소스의 제조방법은 일례로 육수를 제조하는 단계를 포함할 수 있고, 이 경우에 보다 깊고 깔끔하고 담백한 맛을 내는 효과가 있다.
- [0099] 상기 육수를 제조하는 단계는 구체적인 예로, 물 100 중량부에 닭고기, 닭뼈, 닭발, 소고기, 돼지고기, 소뼈, 돼지뼈 및 건어물로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상 20 내지 60 중량부를 넣고 3 내지 8시간 동안 끓인 후 체에 걸러서 제조할 수 있고, 바람직하게는 물 100 중량부에 닭고기, 닭뼈 또는 이들의 혼합 40 내지 50 중량부를 5 내지 7 시간 동안 끓인 후 끓인 후 체에 걸러서 제조할 수 있으며, 이 경우에 깔끔하고 깊은 맛을 내는 효과가 있다.
- [0100] 보다 바람직하게는 물 100 중량부를 기준으로 양파 1 내지 10 중량부, 마늘 0.1 내지 5 중량부, 당근 1 내지 7 중량부, 후추 0.1 내지 1 중량부, 파 0.1 내지 2 중량부 및 월계수 잎 0.05 내지 0.5 중량부; 보다 더 바람직하게는 물 100 중량부를 기준으로 양파 3 내지 7 중량부, 마늘 2 내지 4 중량부 및 당근 2 내지 5 중량부를 더 포함하여 함께 끓일 수 있고, 이 경우에 보다 더 깔끔하고 깊은 맛을 내는 효과가 있다.
- [0101] 상기 육수를 제조하는 단계는 일례로 끓이기 전에 닭고기, 닭발, 닭뼈, 소고기, 돼지고기, 소뼈 및 돼지뼈로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 물에 1 시간 내지 14 시간 침지시키는 단계를 포함할 수 있고, 이 경우 잡냄새 및 비린내가 제거되고 육수의 색감이 맑아지는 효과가 있다.
- [0103] 상기 끓이는 단계는 일례로 강불에서 수행될 수 있다.
- [0104] 상기 강불은 일례로 불의 몸이 용기 바닥을 뒤덮는 것일 수 있고, 또 다른 일례로 용기 내 내용물의 온도를 90 ℃ 초과, 90 내지 100 ℃에 이르게 하는 정도의 불일 수 있으며, 이 경우 육수의 담백함이 증진되는 효과가 있다.
- [0105] 상기 끓이는 단계는 일례로 압력 용기 내에서 수행될 수 있고, 이 경우 가열 시간을 단축하는 효과가 있다.
- [0107] 상기 육수를 제조하는 단계에서 일례로 끓인 육수를 냉각시켜 응고된 기름을 제거할 수 있고, 이 경우 깔끔한 맛을 낼 수 있다.
- [0109] 상기 육수는 또 다른 예로 시판 중인 육수, 바람직하게는 시판 중인 닭고기 육수를 사용할 수 있고, 이 경우에 간편하게 조리할 수 있는 효과가 있다.
- [0111] **돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘**
- [0112] 본 발명의 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘은 일례로 상기 돈코츠 마라소스 및 익힌 면을 포함할 수 있고, 이 경우 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 맛을 내는 효과가 있다.
- [0114] 본 발명에서 츠케멘은 라멘 면을 국물에 찍어 먹는 방식의 일본의 국수 요리를 지칭하며 츠케멘의 '츠케'는 한

자 '지(漬)'의 일본식 표기로 '담그다'는 의미이다.

- [0116] 상기 돈코츠 마라 라멘은 상기 돈코츠 마라소스 100 중량부에 익힌 면 30 내지 40 중량부를 포함할 수 있다.
- [0118] 상기 돈코츠 마라 라멘의 익힌 면은 일례로 면을 90 내지 100 ℃의 물에서 넣어 3분 내지 4분, 바람직하게 3분 10초 내지 3분 40초 동안 삶은 후 물기를 제거한 것일 수 있고, 이 범위 내에서 라멘 육수와 어울리는 면이 된다.
- [0119] 상기 면은 제한되지 않으나, 일례로 종래의 유탕처리 면, 생면, 소면과 같은 건조면일 수 있다.
- [0121] 상기 돈코츠 마라 츠케멘은 상기 돈코츠 마라소스 100 중량부 및 익힌 면 30 내지 40 중량부를 포함할 수 있다.
- [0122] 상기 돈코츠 마라 츠케멘의 익힌 면은 일례로 면을 90 내지 100 ℃의 물에서 넣어 3분 내지 4분, 바람직하게 3분 10초 내지 3분 40초 동안 삶은 후 0 내지 25 ℃, 바람직하게는 10 내지 25 ℃의 물로 행군 후 물기를 제거한 것일 수 있고, 이 범위 내에서 츠케멘 소스에 면을 적셔 먹을 때 식감이 우수한 효과가 있다.
- [0124] 상기 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘은 일례로 고명을 포함할 수 있다.
- [0125] 상기 고명은 일례로 숙주 나물, 찐 계란, 청경채, 김가루, 대파 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 뿐만 아니라 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0127] 상기 돈코츠 마라 라멘의 고명은 구체적인 예로 숙주 나물, 청경채, 찐 계란 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 뿐만 아니라 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0129] 상기 돈코츠 마라 츠케멘의 고명은 구체적인 예로 돈코츠 마라소스에 대파, 대패 삼겹살 또는 이들 모두일 수 있고, 익힌 면에 숙주 나물, 청경채, 찐 계란 및 김가루로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상일 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 뿐만 아니라 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0131] 상기 숙주 나물 및 청경채는 일례로 물로 데친 것일 수 있고, 이 경우 면과 함께 섭취 시 식감이 좋은 효과가 있다.
- [0132] 상기 찐 계란은 일례로 반숙 또는 완숙 계란일 수 있고, 바람직하게는 반숙 계란일 수 있고, 이 경우 식감이 부드러워 돈코츠 마라소스와 어울리는 효과가 있다.
- [0133] 상기 대파는 일례로 원형으로 얇게 채 썬 후 0 내지 25 ℃, 바람직하게는 10 내지 20 ℃의 물에 5 내지 20분간 담근 후 물기를 제거한 것을 사용하며, 이 경우 식감이 우수한 효과가 있다.
- [0134] 상기 대패 삼겹살은 일례로 물에 데친 후 토치로 열처리한 것을 포함할 수 있고, 이 경우에 맛을 풍부하게 하고 불맛이 있어 식욕을 자극하는 효과가 있다.
- [0135] 상기 김가루는 일례로 시판 중인 제품일 수 있고 맛과 색깔을 풍부하게 하는 효과가 있다.
- [0137] **돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘의 제조방법**
- [0138] 본 발명의 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘의 제조방법은 일례로 상기 돈코츠 마라소스 및 익힌 면을 포함하여 제조될 수 있고, 이 경우 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 맛을 내는 효과가 있다.
- [0140] 상기 돈코츠 마라 라멘의 제조방법은 상기 돈코츠 마라소스 100 중량부에 익힌 면 30 내지 40 중량부를 첨가하여 제조할 수 있고, 이 경우 돈코츠 마라소스가 면에 잘 스며들게 되어 풍미를 증진시키는 효과가 있다.
- [0142] 상기 돈코츠 마라 츠케멘의 제조방법은 일례로 상기 돈코츠 마라소스 100 중량부 및 익힌 면 30 내지 40 중량부를 각각 별도의 그릇에 담아서 제조할 수 있고, 이 경우 마라의 매운 맛과 담백하고 깔끔한 맛이 조화를 이룬 효과가 있다.
- [0144] 상기 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘의 제조방법은 일례로 고명을 올리는 단계를 포함할 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 수 있고 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.

- [0145] 상기 고명의 양은 일례로 이 분야에서 통상적으로 사용되는 양일 수 있다.
- [0147] 상기 고명은 일례로 숙주 나물, 찐 계란, 청경채, 김가루, 대파 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 포함할 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 수 있고 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0149] 상기 돈코츠 마라 라멘의 제조방법은 구체적인 예로 고명으로 숙주 나물, 청경채, 찐 계란 및 대패 삼겹살로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 올릴 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 수 있고 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0151] 상기 돈코츠 마라 츠케멘의 제조방법은 구체적인 예로 돈코츠 마라소스의 고명으로 대파, 대파 삼겹살 또는 이들 모두를 올릴 수 있고, 익힌 면의 고명으로 숙주 나물, 청경채, 찐계란 및 김가루로 이루어진 군으로부터 선택된 1종 이상을 올릴 수 있고, 이 경우 다양한 색깔으로 식욕을 자극할 수 있고 다양한 질감의 씹는 맛을 줄 수 있고 영양학적인 가치가 향상되는 효과가 있다.
- [0153] 상기 숙주 나물은 일례로 데친 것일 수 있고, 구체적인 예로 90 내지 100 ℃의 물에 3 초 내지 10 초, 바람직하게는 4 내지 7초 동안 데친 것일 수 있고, 이 경우에 면과 함께 섭취 시 식감이 좋은 효과가 있다.
- [0154] 상기 청경채는 일례로 데친 것일 수 있고, 구체적인 예로 90 내지 100 ℃의 물에 3 초 내지 10 초, 바람직하게는 4 내지 7초 동안 데친 것일 수 있고, 이 경우에 면과 함께 섭취 시 식감이 좋은 효과가 있다.
- [0155] 상기 대파는 일례로 원형으로 얇게 채 썬 후 0 내지 25 ℃의 물에 10 내지 30분간 담근 후 물기를 제거한 것일 수 있고, 이 경우 식감이 우수한 효과가 있다.
- [0156] 상기 찐 계란은 일례로 반숙 또는 완숙 계란일 수 있고, 바람직하게는 반숙 계란일 수 있고, 이 경우 식감이 부드러워 돈코츠 마라소스와 어울리는 효과가 있다.
- [0157] 상기 대패 삼겹살은 일례로 물로 데친 후 토치로 열 처리한 것일 수 있고, 구체적인 예로 90 내지 100℃의 물에서 30초 내지 5분, 바람직하게는 1 내지 3분 동안 데친 후 토치로 1 내지 5분, 바람직하게는 1 내지 3분 동안 열 처리한 것일 수 있고, 이 경우 불 맛과 불 향이 나서 식욕을 자극하는 효과가 있다.
- [0158] 상기 김가루는 일례로 시판 중인 제품일 수 있고, 맛과 색깔을 풍부하게 하는 효과가 있다.
- [0160] 본 기재에서 음식 재료들의 중량은 별도로 정의되지 않는 이상 채취 또는 구입 시 상태나 이와 동등한 상태에서의 중량을 의미한다.
- [0162] 이하, 본 발명의 이해를 돕기 위하여 바람직한 실시예를 제시하나, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 본 발명의 범주 및 기술사상 범위 내에서 다양한 변경 및 수정이 가능함은 당업자에게 있어서 명백한 것이며, 이러한 변형 및 수정이 첨부된 특허청구범위에 속하는 것도 당연한 것이다.
- [0164] [실시예]
- [0165] 실시예 1
- [0166] < 닭육수 제조 단계 >
- [0167] 닭고기를 물에 2시간 침지하여 핏물과 불순물을 제거한 후, 물 100 L에 핏물과 불순물이 제거된 닭고기 45 kg를 넣고 당근 4 kg, 양파 5 kg, 마늘 3 kg를 투입하여 강불로 6시간 가열 후 냉각시킨 다음 표면에 굳은 기름을 걷어 낸 다음, 체로 걸러서 닭육수를 제조하였다.
- [0169] < 돈코츠 마라 라멘 제조단계 >
- [0170] 상기 제조된 닭육수 350 cc를 온도 95 ℃로 준비하고 여기에 마라소스((주)새한bif, 산조메 마라소스) 30 cc, 빠이탄 15 cc, 토우가라시 2 티스푼, 마조유(HEXIN AGRICULTURAL CO., LTD, 마조유) 15 cc, 백설탕 1 테이블스푼, 식초 10 cc, 간 마늘 0.5 티스푼, 및 간 생강 0.5 티스푼을 혼합한 혼합물을 넣어 돈코츠 마라소스를 제조하였다.
- [0171] 생면 125 g을 100 ℃의 끓는 물에 3분 30초간 삶은 후 건져서 준비하였다.
- [0172] 고명으로 계란을 반숙으로 준비하였고, 숙주 나물을 100 ℃의 끓는 물에 5초간 데쳤고 청경채를 100 ℃의 끓는 물에 5초간 데쳐서 준비하였다.

- [0173] 고명으로 대패 삼겹살을 100 ℃의 끓는 물에 2분간 데친 후 토치 후 1 분 동안 열처리 하여 준비하였다.
- [0174] 상기 제조된 돈코츠 마라소스에 익힌 면을 넣고 고명으로 반숙 계란, 데친 숙주 나물과 청경채 및 토치로 열 처리한 대패 삼겹살을 올렸다.
- [0175] 상기의 제조된 돈코츠 마라 라멘은 하기 도 1과 같았다.
- [0176] 상기에서 테이블 스푼은 15 cc이고, 상기 티스푼은 5 cc이다.
- [0178] 실시예 2
- [0179] 상기 실시예 1에서 제조된 닭육수 300 cc를 온도 95 ℃로 준비하고 여기에 마라소스(㈜새한bif, 산조메 마라소스) 30 cc, 빠이탄 15 cc, 토우가라시 2 티스푼, 마조유(HEXIN AGRICULTURAL CO., LTD, 마조유) 20 cc, 백설탕 1 테이블스푼, 양조식초 10 cc, 코나 1 티스푼, 간 마늘 0.5 티스푼 및 간 생강 0.5 티스푼을 혼합한 혼합물을 넣어 돈코츠 마라소스를 제조하였다.
- [0181] < 돈코츠 마라 츠케멘 >
- [0182] 고명으로 대파를 원형으로 얇게 채 썬 다음 20 ℃의 물에 20분 간 담근 후 건져내서 준비하고, 대패 삼겹살을 100 ℃의 끓는 물에 2분간 데친 후 토치로 3 분 동안 열처리 하여 불맛과 불향이 나도록 준비하였다.
- [0183] 상기에서 제조된 돈코츠 마라소스에 고명으로 상기에서 준비한 대파 및 대패 삼겹살을 올렸다.
- [0184] 생면 110 g을 100 ℃의 끓는 물에 넣어 3분 20초간 익힌 후 20 ℃의 물로 행군 후 물기를 제거하여 그릇에 담고, 여기에 고명으로 데친 숙주나물과 청경채, 반숙 계란 및 김가루를 올렸다.
- [0185] 상기로부터 제조된 돈코츠 마라 츠케멘은 하기 도 2와 같았다.
- [0187] 비교예 1
- [0188] 시판되는 켄비멘 RIKI 라멘 음식점의 마라라멘을 준비하였다.
- [0190] 비교예 2
- [0191] 시판되는 켄비멘 RIKI 라멘 음식점의 마라츠크멘을 준비하였다.
- [0193] 실험예
- [0194] 본 발명의 실시예 1 내지 2를 통해 제조된 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘과 비교예 1 내지 2를 관능 검사요원(20, 30, 40, 50, 60대 남녀) 50명을 대상으로 시식하도록 하여 5점 척도법에 의해 관능검사(맛, 색감, 향, 전체적인 조화도 및 전체적인 기호도)를 실시하여 평균내었다. 실시한 결과는 하기 표 1에 나타내었다.
- [0195] * 5점 척도법: 5점(매우만족) / 4점(만족) / 3점(보통) / 2점(미흡) / 1점(매우미흡)

표 1

	실시예 1	실시예 2	비교예 1	비교예 2
맛	4.8	4.7	4.2	4.3
색감	4.6	4.7	4.1	4.4
향	4.6	4.6	4.0	3.7
전체적인 조화도	4.7	4.8	4.1	4.2
전체적인 기호도	4.7	4.7	4.0	4.1

- [0198] 상기 표 1에 나타난 바와 같이 본 발명에 따른 돈코츠 마라소스로부터 제조된 돈코츠 마라 라멘 및 돈코츠 마라 츠케멘은 비교예 1, 2 대비 맛, 색감, 향과 전체적인 조화도 및 기호도가 높은 점수를 나타내었다.
- [0199] 상기의 결과로 본 발명에 따른 돈코츠 마라소스는 매운 마라 맛이 나면서도 깔끔하고 담백하여 이를 라멘 또는 츠케멘으로 제조 시 한국인의 기호도에 적합한 것을 확인할 수 있었다.

도면

도면1



도면2

