

【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25年12月26日(2013.12.26)

【公開番号】特開2012-100550(P2012-100550A)

【公開日】平成24年5月31日(2012.5.31)

【年通号数】公開・登録公報2012-021

【出願番号】特願2010-249577(P2010-249577)

【国際特許分類】

A 23L 1/22 (2006.01)

【F I】

A 23L 1/22 D

【手続補正書】

【提出日】平成25年11月7日(2013.11.7)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0014

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0014】

本発明のつゆ、たれ類は、その出来上がりの粘度が数百mPa・s以下、好ましくは100mPa・s以下、更に好ましくは10mPa・s以下であり、より好ましくは8mPa・s以下である。出来上がりのつゆ、たれ類の粘度がこの範囲になるように分岐デキストリンの添加量を1~20質量%、好ましくは3~20質量%、より好ましくは3~15質量%、最も好ましくは3~12質量%で調節する。分岐デキストリンの添加量が1質量%未満では付着性向上効果に乏しく、20質量%を超えると食感に悪影響を及ぼす。

従来、その粘度が数百mPa・s、あるいは若干粘度付けされたつゆ、たれ類にはキサンタンガム、ゲアガム等の天然ガムが使用されていたが、本発明のつゆ、たれ類はそれらに比べてズルつき感が減じて違和感がなくなり、付着性も向上する効果が得られ、概ね100mPa・s以下の粘度のつゆ、たれ類で本発明の効果がより顕著に見られる。