

(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2004-201694

(P2004-201694A)

(43) 公開日 平成16年7月22日(2004.7.22)

(51) Int.Cl.⁷

A23L 1/10

F I

A23L 1/10

Z

テーマコード (参考)

4B023

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L 公開請求 (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願2004-94027 (P2004-94027)

(22) 出願日 平成16年3月29日(2004.3.29)

(71) 出願人 504122136

落合 勇

栃木県下都賀郡都賀町升塚821-10

(74) 代理人 100129056

弁理士 福田 信雄

(72) 発明者 落合 勇

栃木県下都賀郡都賀町升塚821-10

Fターム(参考) 4B023 LC02 LC07 LE26 LG06 LK12

LL02 LL03 LP09 LP14 LP17

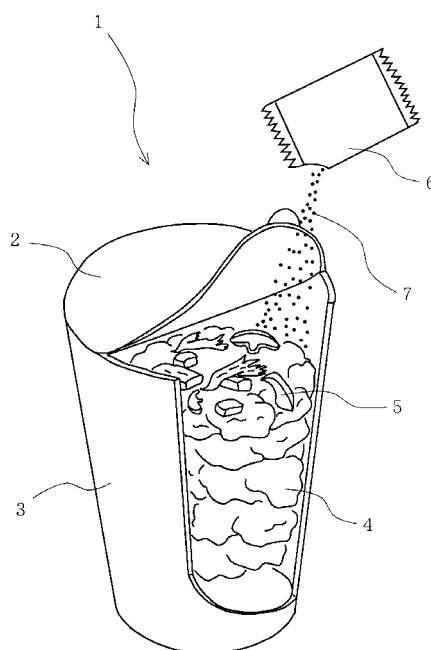
(54) 【発明の名称】 カップ入りインスタントすいとん

(57) 【要約】

【課題】食卓において人々に親しまれ、また、独特の美味を呈するとともに嗜好性を向上するこれまでに全く存在しない新規なインスタント食品の提供を図る。

【解決手段】カップ入りインスタント食品であって、生すいとんを食べやすい大きさに裁断し商品容器サイズの単位容器に入れて高熱油またはフリーズドライにより水分を乾燥させて単位容器状に一塊に固ませた乾燥すいとんを、合成樹脂製耐熱湯カップに移し替えて密閉蓋を溶着又は接着した構成からなる。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

生すいとんを食べやすい大きさに裁断し商品容器サイズの単位容器に入れて高熱油またはフリーズドライにより水分を乾燥させて単位容器状に一塊に固まらせた乾燥すいとんを、合成樹脂製耐熱湯カップに移し替えて密閉蓋を溶着又は接着してなることを特徴とするカップ入りインスタントすいとん。

【請求項 2】

前記合成樹脂製耐熱湯カップ内の乾燥すいとんにフリーズドライされた薬味及び具と粉末スープを添加して成ることを特徴とする請求項 1 に記載のカップ入りインスタントすいとん。

10

【請求項 3】

前記薬味又は具において、少なくとも柚子を含有していることを特徴とする請求項 2 に記載のカップ入りインスタントすいとん。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、カップ入りインスタント食品に関し、詳しくは、中心となる具としてすいとんを用いたカップ入りインスタント食品に関するものである。

【背景技術】

20

【0002】

従来より、インスタント食品として、ラーメンやうどん、そば、焼きそば、スパゲッティ、雑炊等、多種多様のものが存在する。これらは、簡単かつ短時間で作ることができることから、人々に大変親しまれ、多くの人に食されている。

【0003】

しかしながら、かかるインスタント食品は多くの人に親しまれているからこそ、今までのインスタント食品とは異なる新たなインスタント食品を人々は欲するようになるのが実状である。そして、その中心となる具としてすいとんを用いたインスタント食品は、未だ存在しない。

【特許文献 1】特開 2002 - 218928 号公報

30

【特許文献 2】特開 2000 - 325053 号公報**【特許文献 3】登録実用新案第 3050650 号公報****【発明の開示】****【発明が解決しようとする課題】****【0004】**

上記問題点に鑑み、本発明は、食卓において人々に親しまれ独特の美味を呈するこれまでに全く存在しない新規なインスタント食品を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】**【0005】**

前記目的を達成するため、本発明は、生すいとんを食べやすい大きさに裁断し商品容器サイズの単位容器に入れて高熱油またはフリーズドライにより水分を乾燥させて単位容器状に一塊に固まらせた乾燥すいとんを、合成樹脂製耐熱湯カップに移し替えて密閉蓋を溶着又は接着した構成からなるカップ入りインスタントすいとんである。

40

【0006】

また、本発明は、前記合成樹脂製耐熱湯カップ内の乾燥すいとんにフリーズドライされた薬味及び具と粉末スープを添加して成る構成を採用することができる。

【0007】

さらに、本発明は、前記薬味又は具において、少なくとも柚子を含有している構成とすることができる。

【発明の効果】

50

【0008】

本発明によるカップ入りインスタントすいとんによれば、昔から人々に親しまれているすいとんを手軽に作ることができ、馴染みのある人には昔懐かしい味を提供し、馴染みの薄い若年層には新しい味として提供される。

【0009】

また、本発明によるカップ入りインスタントすいとんによれば、独特の美味を呈して人々の嗜好性を喚起し、調理時間を気にせず食するインスタント食品において、その食生活の幅を広げる効果もある。

【発明を実施するための最良の形態】

【0010】

以下、本発明によるカップ入りインスタントすいとんの実施形態を図面に基づいて説明する。

【0011】

図1は、本発明にかかるカップ入りインスタントすいとん1を示す斜視図である。常法により製造された生すいとんを食べやすい大きさに裁断し、その裁断された生すいとんは、単位容器に入れて高熱油又はフリーズドライによって水分が乾燥させられる。その結果、生すいとんは乾燥した状態で単位容器状に一塊に固まり、単位容器から取り出される。取り出した一塊ごとの乾燥すいとん4は、合成樹脂製耐熱湯カップ2に移し替えられ、その合成樹脂製耐熱湯カップ2に密閉蓋3を溶着又は接着することで、本発明にかかるカップ入りインスタントすいとん1は完成する。

【0012】

上記生すいとんを裁断する形状としては、食べやすい大きさを基準とし、細長片や平面片、塊片とすることができる。また、それらの混合形態とすることも可能である。

【0013】

また、単位容器から取り出した一塊ごとの乾燥すいとん4を合成樹脂製耐熱湯カップ2に移し替えた後に、フリーズドライされた薬味及び具5、及び粉末スープ7を添加することが可能である。その際、合成樹脂製耐熱湯カップ2に移し替えられた乾燥すいとん4の上に野菜や鶏肉、かまぼこ等のフリーズドライ薬味及び具5を載せ、さらに粉末スープ7を添加して、密閉蓋3を合成樹脂製耐熱湯カップ2の開口縁に溶着又は接着する。フリーズドライ薬味及び具5と粉末スープ7については、乾燥すいとん4上に直接添加せず、別袋6に入れておく構成を採ることも可能である。

【0014】

さらに、上記フリーズドライ薬味及び具5の中に柚子を含有させることにより、独特の風味が醸し出され、人々の嗜好性の向上を図ることができる。

【0015】

尚、密閉蓋3あるいは合成樹脂製耐熱湯カップ2に記載される表示上に、食する際の調理方法の説明を記載しておくのが好ましい。

【0016】

以上のようにして完成されたカップ入りインスタントすいとん1の調理方法は、カップ入りインスタントラーメンと殆ど同じであり、密閉蓋3を途中まで剥がし、好みに応じて別袋6入りのフリーズドライ薬味及び具5と粉末スープ7を入れ、合成樹脂製耐熱湯カップ2内に沸騰した熱湯を八分目ほど注ぎ込み、途中まで剥がした前記密閉蓋3を再度被せて数分程度待つことにより、水分を含んで柔らかくなって出来上がる。このようにして出来たすいとんは、前記密閉蓋3を剥ぎ取って、箸やフォークで掻き混ぜて食する。

【図面の簡単な説明】

【0017】

【図1】本発明にかかるカップ入りインスタントすいとんを示す斜視図である。

【符号の説明】

【0018】

1 カップ入りインスタントすいとん

10

20

30

40

50

- 2 合成樹脂製耐熱湯カップ
- 3 密閉蓋
- 4 乾燥すいとん
- 5 フリーズドライ薬味及び具
- 6 別袋
- 7 粉末スープ

【図 1】

