

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第4178051号
(P4178051)

(45) 発行日 平成20年11月12日 (2008.11.12)

(24) 登録日 平成20年8月29日 (2008.8.29)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 G 3/00 (2006.01)
A 2 3 G 3/34 (2006.01)
A 2 3 C 19/09 (2006.01)

A 2 3 G 3/00
A 2 3 C 19/09

請求項の数 2 (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2003-35753 (P2003-35753)	(73) 特許権者	503060031
(22) 出願日	平成15年2月13日 (2003.2.13)		株式会社アールアンドエイインターナシヨ
(65) 公開番号	特開2004-242580 (P2004-242580A)		ナルナゴヤ
(43) 公開日	平成16年9月2日 (2004.9.2)		愛知県名古屋市名東区牧の原2-607番
審査請求日	平成17年12月14日 (2005.12.14)		地
		(74) 代理人	100112531
			弁理士 伊藤 浩二
		(72) 発明者	長谷部 好昭
			愛知県名古屋市名東区牧の原2-607番
			地 株式会社アールアンドエイインターナ
			ショナルナゴヤ内
		審査官	山中 隆幸

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 レアーチーズケーキ及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

所定の重量比率からなるチーズや生クリーム等の原材料を攪拌混合すると共に加熱して練り合わせるることにより成形されるゲル状のチーズケーキ成形物と、前記チーズケーキ成形物の粘度が40～80パスカル秒の間にあるとき、前記チーズケーキ成形物内に6～10パスカル秒の粘度を有する液状の調味料を所定量注入することにより、前記チーズケーキ成形物内に塊状に埋設される前記調味料の液体層とを備え、前記チーズケーキ成形物内に前記液状の調味料を注入するとき、前記チーズケーキ成形物と前記調味料との粘度差が40～50パスカル秒であるレアーチーズケーキ。

【請求項 2】

所定の重量比率からなるチーズや生クリーム等の原材料を攪拌混合すると共に加熱して練り合わせるることによりゲル状のチーズケーキ成形物を成形し、前記チーズケーキ成形物の粘度が40～80パスカル秒の間にあるとき、前記チーズケーキ成形物内に6～10パスカル秒の粘度を有する液状の調味料を所定量注入することにより、前記チーズケーキ成形物内に前記調味料の液体層が塊状に埋設されるようにし、前記チーズケーキ成形物内に前記液状の調味料を注入するとき、前記チーズケーキ成形物と前記調味料との粘度差が40～50パスカル秒であるレアーチーズケーキの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

10

20

本発明は、食する者に驚きを与えると共に見た目に斬新であって、しかも、美味しさを引き立たせることができるレアチーズケーキ及びその製造方法に関するものである。

【 0 0 0 2 】

【従来の技術】

レアチーズケーキの原材料には、種々のものが使用される。そこで、例えば、所定量のクリームチーズ、生クリーム、牛乳、玉子、砂糖、ゼライン、レモン、バニラエッセンスといった原材料を使ってレアチーズケーキを作る場合、まず、細かく切ったクリームチーズを牛乳と一緒になべに入れ、加熱して溶かす。溶けたらその中にバニラエッセンスを入れる。他方、ボールに玉子と砂糖を入れて泡立てる。更に、別のボールで生クリームを泡立てる。次に、前記少し冷えたクリームチーズと泡立てた玉子と生クリームとレモン汁とを一緒に混合する。最後に、パイ皿に流し込み冷蔵庫などで冷やす。これによってレアチーズケーキができ上がり、適量切って皿に載せて食される（例えば、非特許文献 1 参照。）。 10

【 0 0 0 3 】

【非特許文献 1】

“レアチーズケーキ”、[online]、[平成 15 年 2 月 6 日検索]、インターネット、<URL: <http://www2s.biglobe.ne.jp/~konnny/cook/sub15/>>

【 0 0 0 4 】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、前記レアチーズケーキは、専らチーズの風味が全体を占め一つの層からなっており、その内部に他の素材を入れることがない。ただ、時として出来上がったレアチーズケーキの上面に果汁などの調味料を掛けて食されているにすぎず、商品として顧客が抱くイメージも定着して変わることがないなどマンネリ化しており、顧客に飽きがきている。そこで、その商品価値を如何に高めるかという解決方法を摸索しているのが現状である。一方、近時、食味もさることながら、食する者の視覚に訴えてその面から美味しさを引き立たせるようにしてこれを楽しむ傾向もある。 20

【 0 0 0 5 】

そこで、本発明は上記課題に鑑みてなされたもので、皿に載せられたレアチーズケーキを切ると中に埋設された液状の調味料が流れ出るなど意外性を持たせ、しかも食する者に驚きを与えると共に見た目に斬新な雰囲気を出して美味しさを引き立たせ、これにより商品価値が高められるようにしたレアチーズケーキ及びその製造方法を提供することを目的とするものである。 30

【 0 0 0 6 】

【課題を解決するための手段】

かかる目的を達成するため、本発明に係るレアチーズケーキは、所定の重量比率からなるチーズや生クリーム等の原材料を攪拌混合して成形されるゲル状のチーズケーキ成形物内に、調味料の液体層が塊状に埋設されている。

【 0 0 0 7 】

例えば、所定の重量比率からなるチーズや生クリーム等の原材料を攪拌混合すると共に加熱して練り合わせるにより成形されるゲル状のチーズケーキ成形物と、前記チーズケーキ成形物の粘度が 40 ~ 80 パスカルの秒の間にあるとき、前記チーズケーキ成形物内に 6 ~ 10 パスカルの秒の粘度を有する液状の調味料を所定量注入することにより、前記チーズケーキ成形物内に塊状に埋設される前記調味料の液体層と、を備えて構成される。 40

【 0 0 0 8 】

また、レアチーズケーキの製造方法は、所定の重量比率からなるチーズや生クリーム等の原材料を攪拌混合すると共に加熱して練り合わせるによりゲル状のチーズケーキ成形物を成形し、前記チーズケーキ成形物の粘度が 40 ~ 80 パスカルの秒の間にあるとき、前記チーズケーキ成形物内に 6 ~ 10 パスカルの秒の粘度を有する液状の調味料を所定量注入することにより、前記チーズケーキ成形物内に前記調味料の液体層が塊状に埋設される 50

ようにした。いずれの場合も、前記チーズケーキ成形物と前記調味料との粘度差は40～50パスカル秒であることが好ましい。

【0009】

本発明で使用する粘度とは、ダイナミック粘度をいい、SI単位系ではパスカル秒(Pa・s)、LMT単位系ではミリパスカル秒(mPa・s)で表される。そして、1パスカル秒の粘性値(粘度)を持つ流体では、1パスカルのズリ応力はズリ速度、毎秒分の1の層流の流れを生じさせることを意味する。粘性 a を持つ流体に満たされ、一定の距離 L 離れた位置に面積 A を持つ平行な二つの面を考えた場合、その一つの面にこの面と平行な力 F が加わることによって、その面が速度 V で動いたとすると、力の加わり具合(力の勾配)は、層流という仮定の下に充たしている流体の粘性 a と速度勾配(V/L)と面積 A に比例する。この時の力の加わる面積 A と力 F の比(F/A)をズリ応力 B と呼び、また、前記速度勾配(V/L)はズリ速度 C と呼ばれる。そして、ズリ応力 B は、ズリ速度 C と粘度 a に比例する、すなわち、 $B = C \times a$ 。この数式から、粘度 a は、 $a = B/C$ により表される。

10

【0010】

そこで、前記のようにして作られたレアチーズケーキを皿に載せて食する場合、例えばフォークで前記レアチーズケーキを上下に切って、その中に埋設されている調味料の液体層を開くと、その液状の調味料が皿一面に流れ出ることとなり、食する者に驚きを与えると共に見た目に斬新な雰囲気醸し出し、これにより美味しさが引き立つ。

【0011】

20

【発明の実施の形態】

以下、本発明に係るレアチーズケーキ及びその製造方法の実施の形態を図面に基づき説明する。図1はレアチーズケーキの斜視図である。このレアチーズケーキAは、例えば、上面が直径10.5cmの円形をなすと共に高さが3.5cmの短柱形状に成形されており、底部に敷設されるクッキー生地1の上面にゲル状のチーズケーキ成形物2が一体に重ねられた構成からなる。また、その上面には、トッピングとして適量の粉糖3が撒かれている。

【0012】

このチーズケーキ成形物2の内部には、図2に示すようにそのほぼ中央に果汁からなる調味料としての液体層4が塊状に埋設されている。この調味料は、約30cc注入され、しかもその液体層4はほぼ丸く納まっており、その周囲がチーズケーキ成形物2によって囲まれ周囲に滲むことも外部に漏れ出るようなこともない。

30

【0013】

次に、前記レアチーズケーキAの製造方法について説明する。まず、クリームチーズ52重量%、加糖卵黄6重量%、グラニュー糖15重量%をそれぞれ用意し、これらを攪拌して良く混ざるように練り合わせる(第1工程)。前記クリームチーズはナチュラルチーズが使用される。また、前記グラニュー糖以外には例えば通常の白砂糖が使用される。

【0014】

一方、動物性油脂と植物性油脂を混合したコンパウンドの生クリーム22.1重量%を攪拌して泡立てる(第2工程)。この際、泡立てる前の状態の生クリームを容積比で100%とした場合、これに対し120%となる程度に泡立たせる。このように泡立たせるのは、これと第1工程による生成物との混合状態を良好にするためである。

40

【0015】

次に、第2工程による生成物にゼラチン3.5重量%とレモン果汁1.4重量%を加え、湯の温度が約80度の湯煎に例えば5分間掛けて攪拌混合する(第3工程)。そして、前記泡立たせた状態を容積比で100%とした場合、その80%が泡立っている状態まで落とす。また、前記ゼラチン以外には例えば寒天、海藻のエキスから作られるゲル化剤が使用され、特に、このゲル化剤を使用すると作業性が良くなる。

【0016】

そして、第1工程による生成物に第3工程による生成物を加え、これを更に湯の温度が約

50

80度の湯煎に例えば10分間掛けて攪拌混合する(第4工程)。この時間は、前記クリームチーズ内に水分が多いか少ないかによって多少差があり、混ざり合った状態での調整は目視で行なわれる。また、第4工程による生成物の温度は16~25度Cの間に保たれる。

【0017】

第4工程による生成物がしっかり混ざった後は、この生成物を16~25度Cの温度を保持したまま湯煎から降ろし、直ちに用意された成形枠5内に流し込む(第5工程)。この成形枠5は、直径10.5cm、高さが3.5cmであって上下端面が開放した円筒形をなし、あらかじめ焼いて成形されほぼ同じ大きさを有する円板状のクッキー生地1がその底部に敷かれている。そして、成形枠5内に第4工程による生成物をその9割程度入れ、クッキー生地1の上面にゲル状のチーズケーキ成形物2を重ねて成形する。このときのチーズケーキ成形物2の粘度は40~80パスカル秒である。

10

【0018】

前記チーズケーキ成形物2の粘度が40~80パスカル秒の間にあるとき、そのチーズケーキ成形物2のほぼ中央に、6~10パスカル秒の粘度を有する果汁の調味料を液体として注入する(第6工程)。調味料としては、例えば、いちご、ブルーベリー、レモン、みかん、りんご等の果汁がある。この果汁は、合成樹脂材により成形され先端出口部が細く胴体部が自在に屈撓して内部の容積が変えられる所謂ドレッシングスタンドといった容器6に入れられる。そして、図3に示すように手作業でチーズケーキ成形物2の上面から出口部をその内部に差込み一回で約30ccとなるように圧を掛けながら注入する。前記容器6は90ccの容量を有し、ほぼ3回分の注入ができるようになっている。このようにして調味料が注入された後は、そのチーズケーキ成形物2の上面にトッピングとして適量の粉糖3が撒かれる。

20

【0019】

第5工程によるチーズケーキ成形物2の温度が、16~25度Cの温度に保たれる、すなわち、その粘度が40~80パスカル秒の範囲に入っている間に、前記液状の調味料をチーズケーキ成形物2内に注入する必要がある。なぜならば、前記第5工程によるチーズケーキ成形物2の粘度は、温度が低下するに従い上昇するなど温度変化によって変化するからである。しかも、液状の調味料とチーズケーキ成形物2との粘度差が一定の範囲を越えると、液状の調味料の注入作業、注入状態が悪くなり、商品として成り立たなくなってしまう。

30

【0020】

例えば、前記チーズケーキ成形物2の粘度が前記許容範囲、40~80パスカル秒、よりも高くなると、チーズケーキ成形物2の水分が減少して徐々に硬くなり、チーズケーキ成形物2内に液状の調味料を注入しようとしても、逆に外側へ押し出されて零れ出てしまうことになる。一方、前記粘度が前記許容範囲よりも低くなると、チーズケーキ成形物2が水分過多となって柔らかすぎとなり、前記チーズケーキ成形物2内に液状の調味料を注入しても、その調味料が一箇所に集まらずに散ってしまう。液状の調味料の粘度は温度の変化によっても余り変化はない。要するに、前記チーズケーキ成形物2の粘度が40~80パスカル秒、調味料の粘度が6~10パスカル秒の範囲内にあれば、調味料の注入作業が無理なく簡単に行え、しかもチーズケーキ成形物2内に調味料の液体層4が塊状に埋設できることになる。

40

【0021】

そこで、クリームチーズや生クリーム等の原材料の配合比率によっても粘度は変わるが、前記配合比率の場合、第5工程によるチーズケーキ成形物2を20~23度Cの温度に保持し、直ちに粘度が6~8パスカル秒の液状の調味料をチーズケーキ成形物2内に注入するのが最適である。このように、20~23度Cの温度にあつては、前記チーズケーキ成形物2の粘度が50~60パスカル秒の間に納まり、適量の水分が保たれ柔らかすぎず硬すぎずに適度の柔らかさを有する。この状態では、前記チーズケーキ成形物2と調味料との粘度差から、注入される液状の調味料がチーズケーキ成形物2の内部を押し開いても、

50

その調味料が、逆に押し出されることがなく、しかも、内部に散ってしまうこともない。そして、液体層 4 はほぼ丸く收容されると共にその周囲から囲われて埋設されることになる。結果、調味料の粘度 6 ~ 8 パスカル秒の下に、第 5 工程におけるチーズケーキ成形物 2 と調味料との粘度差は、約 40 ~ 50 パスカル秒が理想的と言える。また、このような条件で調味料の注入を行なえば、注入作業が非常に簡単に行なえ作業能率も向上できる。

【0022】

最後に、第 6 工程による生成物を、例えば - 46 度 C の急速凍結庫に 15 分間入れて凍結させ、その後 - 18 度 C で保管する（第 7 工程）。- 46 度 C で急速凍結するのは、この種食品が - 5 度 C 付近で混ざり合っていた水と油が分解して変質する傾向にあることから、この温度帯を早く通過させてしまうためである。また、- 18 度 C で保管するのは、商品品質の低下を防ぎ、高い品質を保持するためである。そして、店のショーケースに適宜数つつ並べられて販売される。このショーケース内は、5 ~ 10 度 C に設定されており、この中では前記液体層 4 が完全に溶けて粘度 6 ~ 10 パスカル秒の液体になっている。

10

【0023】

このようにして作られたレアチーズケーキ A を皿 7 に載せて食する場合、フォークなどの食器で前記レアチーズケーキ A をそのほぼ中央から上下に切ると、図 4 に示すように突然内部から液状の調味料 4a が流れ出て皿 7 上面にさっと広がることとなる。これにより、食する者に驚きを与えると共に見た目に斬新な雰囲気醸し出し、美味しさを引き立たせることができる。特に、レアチーズは薄黄色をしていることから、例えば、調味料 4a として濃紺のブルーベリーを注入しておけば、流れ出たときそのブルーベリーの色が際立ってあでやかに映り、美味しさが引き立つことになる。

20

【0024】

本発明にあっては、調味料 4a の液体層 4 をチーズケーキ成形物 2 内のほぼ中央部の一箇所に埋設するようにしたが、可能であれば一ヶ所に限らず、例えば均等に位置させて二箇所または三箇所に量を替えて注入するようにしても良い。また、チーズケーキ成形物 2 の形状は、上面が円形をなす短柱状に成形したが、所定の厚さと大きさを備えれば、それ以外の形状であっても本発明が適用できること勿論である。

【0025】

【発明の効果】

以上説明したように、本発明は、チーズケーキ成形物内に調味料の液体層を簡単に埋設することができ、しかも、皿に置かれたレアチーズケーキをナイフなどの食器で切ったときに、その中に埋設されていた液状の調味料が流れ出て食する者に驚きを与えると共に見た目に斬新な雰囲気醸し出すことができ、これにより、美味しさが引き立ち商品価値が高められるという効果がある。

30

【0026】

また、チーズケーキ成形物の粘度が 40 ~ 80 パスカル秒の間にあるとき、その中に 6 ~ 10 パスカル秒の粘度を有する液状の調味料を所定量注入するようにしたので、チーズケーキ成形物内に調味料の液体層が安定した状態で埋設され、その調味料が外側へ押し出されたり内部で滲んで散るようなこともないといった効果も有る。

【図面の簡単な説明】

40

【図 1】本発明に係るレアチーズケーキの斜視図。

【図 2】同中央縦断面図。

【図 3】調味料を注入する状態を示す成形枠内のチーズケーキ成形物の断面図。

【図 4】食する状態を示す皿に載ったレアチーズケーキの斜視図。

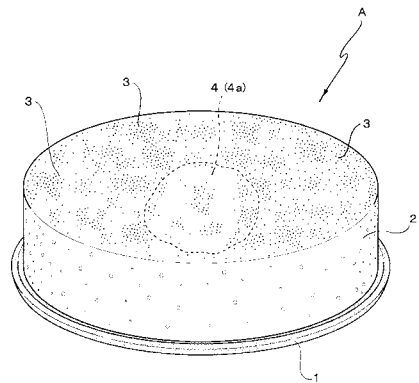
【符号の説明】

- | | |
|----|-----------|
| 1 | クッキー生地 |
| 2 | チーズケーキ成形物 |
| 3 | 粉糖 |
| 4 | 液体層 |
| 4a | 調味料 |

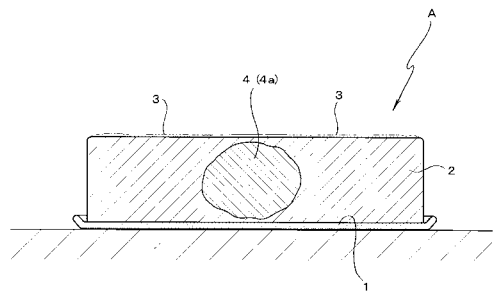
50

- 5 成形枠
- 6 容器
- 7 皿
- A レアチーズケーキ

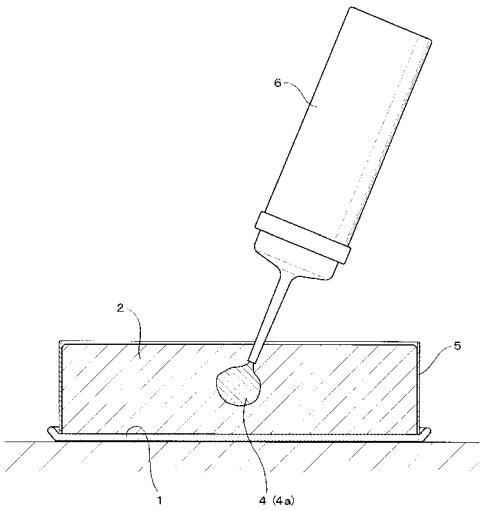
【図1】



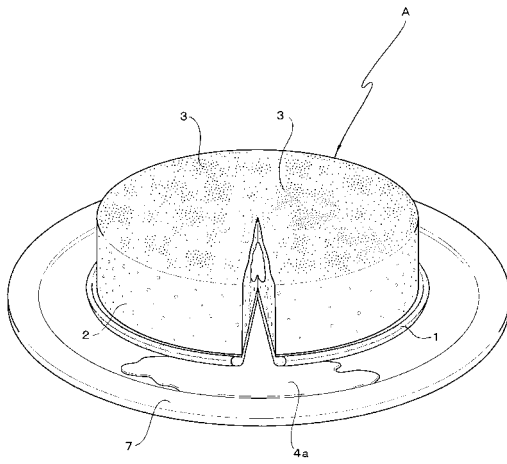
【図2】



【図3】



【図4】



フロントページの続き

(56)参考文献 特開平 0 5 - 1 9 9 8 4 4 (J P , A)
特開平 0 4 - 0 5 3 4 4 0 (J P , A)
特開平 1 0 - 2 3 4 3 0 7 (J P , A)
特開平 0 9 - 0 9 8 7 2 0 (J P , A)
登録実用新案第 3 0 3 4 5 1 4 (J P , U)

(58)調査した分野(Int.Cl. , D B 名)
A23G1/00-9/30