

(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2017-108651

(P2017-108651A)

(43) 公開日 平成29年6月22日(2017.6.22)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
A23L 7/109 (2016.01)	A23L 1/16 A	4B014
A23G 3/48 (2006.01)	A23G 3/00 104	4B046
A23G 3/50 (2006.01)		

審査請求 有 請求項の数 6 OL (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願2015-243724 (P2015-243724)	(71) 出願人	000006770 ヤマサ醤油株式会社 千葉県銚子市新生町2丁目10番地の1
(22) 出願日	平成27年12月15日(2015.12.15)	(72) 発明者	富成 浩静 千葉県銚子市新生町2-10-1 ヤマサ 醤油株式会社内
		(72) 発明者	向山 信 千葉県銚子市新生町2-10-1 ヤマサ 醤油株式会社内
		(72) 発明者	堀切 真智子 東京都中央区日本橋蛸殻町1-23-8 ヤマサ醤油株式会社 東京支社内
		Fターム(参考)	4B014 GG01 GK01 GP15 GP16 GP20 GP27
			最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 風味・食味の向上した炒め物食品

(57) 【要約】

【課題】 簡便な手段にて、風味・食味のすぐれた炒め物食品を得る。

【解決手段】 炒め物食品の具材として、醤油味付き米菓食品を用いることによって、こくや香ばしさ、適度な噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感が付与され、すぐれた香味・食味を有する炒め物食品を得ることができる。米菓食品は適宜粉碎して添加することが好ましく、また、このときの粉碎された米菓食品の大きさは、2～50mmメッシュパスであることがさらに好ましい。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

具材として、醤油味付き米菓食品を含む炒め物食品。

【請求項 2】

炒め物食品が焼きそば、焼きうどんおよび炒麺から選ばれるめん類である、請求項 1 記載の食品。

【請求項 3】

米菓食品がせんべいまたはぬれせんべいである、請求項 1 記載の食品。

【請求項 4】

米菓食品が粉碎されたものである、請求項 1 記載の食品。

10

【請求項 5】

粉碎されたせんべいの大きさが 2 ~ 50 mm メッシュパスである、請求項 5 記載の食品。

【請求項 6】

具材として米菓食品を使用することを特徴とする、炒め物食品の香味向上方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、風味・食味の向上した炒め物食品に関するものである。

【背景技術】

【0002】

炒め物食品は、各種食材を高温の食用油脂を用いて強火で炒めることにより、香ばしい風味やこくなどを付与するものである。各種の加工食品の製造においても、これらの風味を向上させる工夫が従来なされており、例えば乾燥キャベツを食用油脂と共に炒めることで得られる炒め物食品の調理感付与剤などが知られている（特許文献 1）。

20

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】特開 2012 - 85607

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

30

【0004】

しかるに、簡便な手段にて炒め物食品のこれら好ましい風味を向上させる方法を得ることが引き続き求められている。本発明は、簡便な手段にて、風味・食味のすぐれた炒め物食品を得ることを課題とするものである。

【課題を解決するための手段】

【0005】

本発明者らは鋭意検討を行った結果、醤油味付き米菓食品を具材として含む炒め物食品が、こく味や香ばしさ、適度な噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感を付与され、すぐれた風味・食味を示すことを新たに見出し、本発明を完成させた。

【発明の効果】

40

【0006】

本発明に記載の醤油味付き米加工食品を含む炒め物食品は、香ばしさやこくなどの風味の向上、適度な噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感の付与という官能上の特性を有し、官能上きわめてすぐれたものである。

【発明を実施するための形態】

【0007】

本発明の炒め物食品は、醤油味付き米菓食品を含有することを特徴とするものである。

【0008】

本発明の炒め物食品は、炒め物食品のこく・香ばしさなどが好ましいとされる食品であればとくに限定されず、また形態としてはレトルト食品、チルド食品、冷凍食品等であっ

50

てもよい。

【0009】

具体的な食品の種別としては、たとえば焼きそば、即席焼きそば、焼きうどん、炒麺、炒飯、野菜炒め・回鍋肉・青椒肉絲等の調理品、等の加工食品であり、中でも焼きそば、焼きうどん、炒麺などのめん類であることが好ましい。

【0010】

米菓食品とは、うるち米やもち米を主原料とし、これをつぶしたり搗いたものを、適宜焼く・揚げるなどの加熱工程に処し、味付けしたものをいう。具体的には、せんべい、おかき、あらねなどが挙げられる。中でもせんべいが好ましく、ぬれせんべいであることがさらに好ましい。なお、ぬれせんべいとは、つぶしたうるち米を成型し、焼いて得られたせんべいを、熱いうちに醤油を含む調味だれに漬けることで製造される、やわらかな口触りのせんべいをいう。

10

【0011】

本発明における米菓は、醤油を含む調味料で味付けされていることを特徴とする。当該醤油を含む調味料は、醤油を主たる原料としていればよく、また醤油のほかに食塩、砂糖、水あめ、みりん、酒、アミノ酸調味料、核酸調味料、フレーバー等を含んでいてもよい。

【0012】

本発明の炒め物食品は、当該醤油味付き米菓食品を含むことを特徴とする。本発明の炒め物食品における米菓食品の含有量は、炒め物食品や米菓の種別によって適宜調整することができるが、おおむね炒め物食品の重量に対する米菓食品の重量を1～50%とすることが好ましく、3～30%とすることがより好ましく、5～20%とすることがさらに好ましい。

20

【0013】

米菓食品は適宜粉碎して添加することが好ましい。また、このときの粉碎された米菓食品の大きさは、2～50mmメッシュパスであることが好ましく、3～20mmメッシュパスであることがさらに好ましい。「メッシュパスである」とは、当該メッシュサイズのメッシュに粉碎した米菓食品を通したときに、メッシュを通過して落下するサイズのことをいう。米菓食品の粉碎サイズがこれより小さいと、噛みごたえ・食べごたえなどを十分に付与することができない場合がある。また、逆にサイズが大きすぎても、食味・香味の向上効果が低くなり、嗜好性も低下するおそれがある。

30

【0014】

本発明の加工食品では、これらの米菓食品を他の具材や調味料と一緒に炒めて調理するものであり、米菓食品添加のタイミングはとくに限定されない。米菓食品は、他の具材や調味料とともに調理し、調理済のものを容器に収容して販売しても良いし、他の具材・調味料等と別添としてセットで販売し、購入者が調理時に共に加熱したり、炒めたりして調理するという形態であってもよい。

【実施例】

【0015】

以下、実施例に基づき本発明を具体的に説明するが、本発明はこれら実施例に限定されるものではない。

40

【0016】

(実施例1) 米菓添加による焼きそばの官能評価

(1-1) 焼きそばの調理

フライパンでサラダ油20gを熱し、具材を炒めて火を通した。ここに焼きそばめん340gを加え、水50mlを回しかけて具材とめんを十分にかませた。その後、さらにウスターソース100gを加えて調味した。

(1) 対照品：具材として、豚ばら肉70gおよびキャベツ50gを使用した。

(2) 試料1：具材として豚ばら肉70g、キャベツ50gおよび5mmメッシュパスとなるよう破碎したぬれせんべい(醤油味)115gを使用した。

50

(3) 試料2：具材として豚ばら肉70g、キャベツ50gおよび30mmメッシュパスとなるよう破碎したぬれせんべい(醤油味)115gを使用した。

【0017】

(1-2) 官能評価

上記のようにして調理した焼きそばの官能評価を実施した。官能評価では、焼きそばのこく、香ばしさ、噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感について、対照品の評点を3としたときの各試料の評点を、1点(弱い)~5点(強い)で評価した。また、対照品および試料の嗜好性について、好ましいほうから1~3位の順位をつけた。

評価は、訓練されたパネラー6名にて実施し、その平均点を、小数点第2位を四捨五入することで求めた。

【0018】

(1-3) 評価結果

下記表1に評価結果を示す。

【0019】

【表1】

	こく	香ばしさ	噛み応え 食べ応え	ボリューム感	嗜好性
対照品	3.0	3.0	3.0	3.0	2.8
試料1	3.8	4.5	4.3	4.4	1.2
試料2	3.9	4.3	4.2	4.1	2.0

【0020】

上記表に示したように、具材にぬれせんべいを加えた試料1および2は、香ばしさやこくに示される風味、噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感に示される食味において、いずれも対照品を上回り、嗜好性も高かった。また、調理された粉碎ぬれせんべいは、口に入れた時の適度な弾力や香ばしさから肉に近い風味であった。

【0021】

また、ぬれせんべいを5mmメッシュパスとなるよう粉碎した試料1と、30mmメッシュパスとなるよう粉碎した試料2を比較すると、こくや噛みごたえ・食べごたえでは両者の評点はほぼ同等だったが、試料1のほうが香ばしさおよびボリューム感における官能評価の評点、嗜好性がより高かった。

【0022】

以上のように、焼きそばに対して具材として粉碎したぬれせんべいを用いることにより、こく、香ばしさなどの風味、噛みごたえ・食べごたえ、ボリューム感などの食味を向上させることができることが明らかになった。また、5mmメッシュパスとなるよう粉碎したぬれせんべいを使用したときと、30mmメッシュパスとなるよう粉碎したぬれせんべいを使用したときを比較すると、とくに5mmメッシュパスとなるよう粉碎したぬれせんべいで、上記の効果がより強調された。

10

20

30

フロントページの続き

Fターム(参考) 4B046 LA02 LA04 LA05 LB20 LC01 LC17 LE15 LG11 LG29 LG30
LG32 LG51 LP80