

【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 5 部門第 3 区分
 【発行日】平成20年5月15日(2008.5.15)

【公開番号】特開2006-38255(P2006-38255A)
 【公開日】平成18年2月9日(2006.2.9)
 【年通号数】公開・登録公報2006-006
 【出願番号】特願2004-214161(P2004-214161)
 【国際特許分類】

F 2 4 C 1/00 (2006.01)

【F I】

F 2 4 C 1/00 3 4 0 A

【手続補正書】

【提出日】平成20年4月1日(2008.4.1)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

食材を内部に配置するための加熱室と、
 水蒸気を発生させるための水蒸気発生手段と、
 前記水蒸気発生手段で発生した水蒸気を加熱して過熱水蒸気にするための水蒸気加熱手段と、

前記水蒸気発生手段と前記水蒸気加熱手段とを制御するための制御手段と、

前記加熱室に配置された食材を調理するメニューを選択するための調理メニュー選択手段とを備え、

前記調理メニュー選択手段は、前記制御手段が前記水蒸気発生手段または前記水蒸気加熱手段の少なくともいずれかを制御することによって、食材の表面に凝縮水が付着する作用を利用して食材中の塩分を減少させるように食材を加熱する第 1 の調理過程と、この第 1 の調理過程の後で行なわれ、前記制御手段が前記水蒸気発生手段または前記水蒸気加熱手段の少なくともいずれかを制御することによって食材を加熱する第 2 の調理過程とを有する調理メニューを選択するための手段を含む、加熱調理器。

【請求項 2】

前記調理メニュー選択手段は、前記水蒸気発生手段の出力を前記水蒸気加熱手段の出力よりも相対的に高くするように前記制御手段が前記水蒸気発生手段と前記水蒸気加熱手段とを制御することによって食材を加熱する第 1 の調理過程と、この第 1 の調理過程の後で行なわれ、前記水蒸気加熱手段の出力を前記水蒸気発生手段の出力よりも相対的に高くするように前記制御手段が前記水蒸気発生手段と前記水蒸気加熱手段とを制御することによって食材を加熱する第 2 の調理過程とを有する調理メニューを選択するための手段を含む、請求項 1 に記載の加熱調理器。

【請求項 3】

前記制御手段は、前記加熱室内に配置される食材の重量が相対的に大きいほど、前記第 1 の調理過程における加熱時間 (T_1) と前記第 2 の調理過程における加熱時間 (T_2) の比率 (T_1 / T_2) が相対的に小さくなるように前記水蒸気発生手段と前記水蒸気加熱手段とを制御する、請求項 1 または請求項 2 に記載の加熱調理器。

【請求項 4】

前記第 1 と第 2 の調理過程を有する調理メニューは、食材に含まれる成分のうち、塩分

を減少させるように食材を調理するメニューである、請求項 1 から請求項 3 までのいずれか 1 項に記載の加熱調理器。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0001

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0001】

この発明は、一般的には加熱調理器に関し、被加熱物としての食品に少なくとも凝縮水を付着させることによって加熱調理する加熱調理器に関するものである。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0007

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0007】

いずれの公報においても、食材に含まれる成分のうち、人間の健康に悪影響を与える成分として塩分を減少させるように食材を調理することは、開示も示唆もなされていない。したがって、従来の加熱調理器を用いて塩分を減少させるように食材を調理することは困難であるという問題があった。

【手続補正 4】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0009

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0009】

この発明に従った加熱調理器は、食材を内部に配置するための加熱室と、水蒸気を発生させるための水蒸気発生手段と、水蒸気発生手段で発生した水蒸気を加熱して過熱水蒸気にするための水蒸気加熱手段と、水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段とを制御するための制御手段と、加熱室に配置された食材を調理するメニューを選択するための調理メニュー選択手段とを備える。調理メニュー選択手段は、第 1 の調理過程と第 2 の調理過程とを有する調理メニューを選択するための手段を含む。第 1 の調理過程では、制御手段が水蒸気発生手段または水蒸気加熱手段の少なくともいずれかを制御することによって、食材の表面に凝縮水が付着する作用を利用して食材中の塩分を減少させるように食材を加熱する。第 2 の調理過程は、第 1 の調理過程の後で行なわれ、制御手段が水蒸気発生手段または水蒸気加熱手段の少なくともいずれかを制御することによって食材を加熱する。

【手続補正 5】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0010

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0010】

この発明の加熱調理器においては、調理メニュー選択手段により、第 1 と第 2 の調理過程を有する調理メニューを選択することができる。選択された調理メニューの第 1 の調理過程では、食材の内部温度を急速に上昇させると同時に食材の表面に大量の凝縮水が付着する。この作用を利用して食材に含まれる成分のうち、塩分が食材の表面に付着した凝縮水に浸透する。そして、食材の表面に付着した凝縮水が滴下することによって食材中に含まれる塩分が除去される。このようにして塩分が除去された食材に対しては、その後の第 2 の調理過程において、食材が加熱されることにより、焼く等の所望の加熱調理が行われる。

【手続補正 6】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0011

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0011】

この発明の加熱調理器においては、第1の調理過程では、水蒸気発生手段の出力を水蒸気加熱手段の出力よりも相対的に高くするように制御手段が水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段とを制御することによって食材を加熱し、第2の調理過程は、第1の調理過程の後で行なわれ、水蒸気加熱手段の出力を水蒸気発生手段の出力よりも相対的に高くするように制御手段が水蒸気発生手段と水蒸気加熱手段とを制御することによって食材を加熱するのが好ましい。

【手続補正 7】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0016

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0016】

この発明によれば、食材に含まれる成分のうち、塩分を減少させるように食材を調理することができ、また塩分が除去された食材に対して焼く等の所望の加熱調理を効果的に行うことができる。