

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 登録実用新案公報 (U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3173123号
(U3173123)

(45) 発行日 平成24年1月26日 (2012. 1. 26)

(24) 登録日 平成24年1月4日 (2012. 1. 4)

(51) Int.Cl.

F 1

A 2 3 L 1/202 (2006. 01)

A 2 3 L 1/40 (2006. 01)

A 2 3 L 1/202 1 1 8

A 2 3 L 1/40

評価書の請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	実願2011-6547 (U2011-6547)	(73) 実用新案権者	500251283
(22) 出願日	平成23年11月7日 (2011. 11. 7)		有限会社新井武平商店
			埼玉県秩父郡皆野町大字皆野 1 1 2 O 番地 2
		(74) 代理人	100085578
			弁理士 斎藤 美晴
		(72) 考案者	新井 藤治
			埼玉県秩父郡皆野町大字皆野 1 1 2 O 番地 2 有限会社新井武平商店内

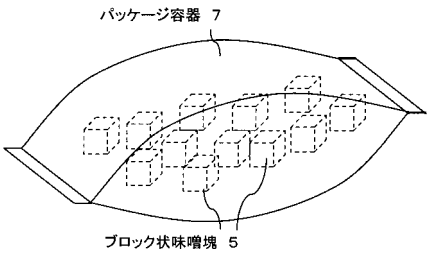
(54) 【考案の名称】 凍結乾燥したブロック状味噌

(57) 【要約】

【課題】 1 杯分の凍結乾燥味噌汁の消費加減の調整や風味の加減を可能にし、消費者の多様な趣向に合わせ易い凍結乾燥されたブロック状味噌を提供する。

【解決手段】 ブロック状味噌塊 5 は、ごく一般的なお椀などの食器 1 個分で 1 杯分となる基準の分量より少ない分量の味噌素材および味噌汁具材が混ぜ合わされて、ブロック状の塊となって凍結乾燥されている。ブロック状味噌塊 5 は、パッケージ容器 7 に複数個収納されて密封パッケージされている。

【選択図】 図 1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

食器 1 個分で 1 杯分となる基準の分量より少ない分量の味噌素材および味噌汁具材がブロック状に凍結乾燥されたブロック状味噌塊が、パッケージ容器に複数個パッケージされてなることを特徴とする凍結乾燥したブロック状味噌。

【請求項 2】

前記ブロック状味噌塊が個別に分離されてパッケージされてなる請求項 1 記載の凍結乾燥したブロック状味噌。

【請求項 3】

前記味噌素材又は前記味噌汁具材の異なる複数種類の前記ブロック状味噌塊が、前記パッケージ容器に複数個パッケージされてなる請求項 1 又は 2 項記載の凍結乾燥したブロック状味噌。

10

【請求項 4】

前記ブロック状味噌塊が、厚みの薄い連結部を介して板状に連結されてパッケージされてなる請求項 1 記載の凍結乾燥したブロック状味噌。

【請求項 5】

前記ブロック状味噌塊が、前記基準の分量を 1 ブロックとしたときの $1/4 \sim 1/10$ のブロック状に形成された請求項 1 ～ 4 いずれか 1 記載の凍結乾燥したブロック状味噌。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】**

20

【0001】

本考案は凍結乾燥したブロック状味噌に係り、例えば熱湯を注湯して復元するブロック状味噌の改良に関する。

【背景技術】**【0002】**

近年、一般家庭に普及している凍結乾燥（フリーズドライ）したインスタント味噌汁は、生味噌タイプに比較して、品質の劣化が少なく常温保管ができるうえ、熱湯に対する溶解性に優れ、溶解時の湯温の低下も少ない等の特徴を有し、一食分をブロック状、粉末状又は顆粒状にしてパッケージしたものが提供されている。

【0003】

30

特に、凍結乾燥したブロック状味噌は、粉末状又は顆粒状に比較して、湯戻りが早く具材も包含できる特長があって、消費者に好まれている。

【0004】

従来、ブロック状味噌は、図 4 に示すように、味噌と調味料を混ぜて加熱するとともに味噌汁具材 1 を混入し、1 食分の大きさの型枠に入れて冷凍、真空処理し、1 個分のブロック状味噌 3 として製造され、図示しないパッケージ容器に収納して販売される。

【0005】

ところで、凍結乾燥したブロック状味噌に関する特許文献としては、例えば、実用新案登録第 3 1 4 8 4 4 9 号公報（特許文献 1）に示す味噌汁のフリーズドライ固定物がある。

40

【0006】

すなわち、この特許文献 1 は、所定の長さに切断されたアカモクと、味噌と、調味料とが混じり合った状態でフリーズドライされてブロック状に形成されてなり、アカモクが味噌との結着力を高めて味噌と具材との分離を防止し、手軽で味および食感の良好な味噌汁を提供できるようにしたものである。

【0007】

さらに、特開 2 0 0 7 - 9 7 5 7 9 号公報（特許文献 2）に示す凍結乾燥ブロック状味噌の製造方法も提案されている。

【0008】

この特許文献 2 は、截頭錐状の容器を上下逆転した形状で下部の底部が狭く上部の開口

50

部が広く、かつ側壁内周に底部から上部に至る複数本の溝を設けた成型容器に、加水して混合した加水味噌を充填し、これを冷却して加水味噌を冷却硬化させた後、凍結乾燥させて凍結乾燥ブロック状味噌を製造するものであり、風味の優れた凍結乾燥ブロック状味噌を低コストで生産できるようにしたものである。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0009】

【特許文献1】実用新案登録第3148449号公報

【特許文献2】特開2007-97579号公報

【考案の開示】

10

【考案が解決しようとする課題】

【0010】

しかしながら、従来の凍結乾燥したブロック状味噌は、図4に示したように、1食分1個のブロック形状態として製造されるとともに、1個毎にパッケージされて消費者に供給されるのが一般的である。

【0011】

そのため、味噌汁を食する際には、1個のブロック状味噌に対して規定の湯量で戻さざるを得ず、消費者によっては、分量が少なかったり多かったりして一杯分の多寡に不満が残る可能性があるし、味が薄かったり濃かったりして、消費者の趣向に沿えない場合が生じ易い。

20

【0012】

上述した特許文献1、2についても同様のことがいえる。

【0013】

本考案はそのような課題を解決するためになされたもので、消費者毎に、1杯分のブロック状味噌の消費加減や風味の加減調整が可能で、消費者の多様な趣向に合わせ易いブロック状味噌の提供を目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0014】

そのような課題を解決するために本考案の請求項1に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、食器1個分で1杯分となる基準の分量より少ない分量の味噌素材および味噌汁具材がブロック状に凍結乾燥されたブロック状味噌塊が、パッケージ容器に複数個パッケージされて構成されている。

30

【0015】

本考案の請求項2に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が個別に分離されてパッケージされてなるものである。

【0016】

本考案の請求項3に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記味噌素材又は味噌汁具材の異なる複数種類のブロック状味噌塊が、上記パッケージ容器に複数個パッケージされてなる構成である。

【0017】

本考案の請求項4に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が、厚みの薄い連結部を介して板状に連結されてパッケージされてなる構成である。

40

【0018】

本考案の請求項5に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が、上記基準の分量を1ブロックとしたときの1/4～1/10のブロック状に形成された構成である。

【考案の効果】

【0019】

このような本考案の請求項1に係る凍結乾燥したブロック状味噌では、食器1個分で1杯分となる基準の分量より少ない分量の味噌素材および味噌汁具材がブロック状に凍結乾

50

燥されたブロック状味噌塊が、パッケージ容器に複数個パッケージされてなるから、消費者毎に、1杯分のブロック状味噌の消費加減の調整や風味の加減調整が可能で、消費者の多様な趣向に合わせ易い。

【0020】

本考案の請求項2に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が個別に分離されてパッケージされてなるから、ブロック状味噌塊の消費個数の扱いが簡単である。

【0021】

本考案の請求項3に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記味噌素材又は味噌汁具材の異なる複数種類のブロック状味噌塊が、上記パッケージ容器に複数個パッケージされてなるから、種々の味付けブレンドが可能である。

10

【0022】

本考案の請求項4に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が厚みの薄い連結部を介して板状に連結されてパッケージされてなるから、複数個まとめて消費し易い。

【0023】

本考案の請求項5に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、上記ブロック状味噌塊が、上記基準の分量を1ブロックとしたときの $1/4 \sim 1/10$ のブロック状に形成されているから、消費加減や風味加減を細かく調整可能である。

【図面の簡単な説明】

20

【0024】

【図1】本考案に係る凍結乾燥したブロック状味噌の実施の形態を示す概略斜視図である。

【図2】図1に示すブロック状味噌の製造プロセスを説明する概略工程図である。

【図3】本考案に係る凍結乾燥したブロック状味噌の他の構成を説明する概略斜視図である。

【図4】従来の凍結乾燥したブロック状味噌を説明する斜視図である。

【考案を実施するための最良の形態】

【0025】

以下、本考案に係る凍結乾燥したブロック状味噌の実施の形態を図面を参照して説明する。

30

【0026】

図1は本考案に係る凍結乾燥したブロック状味噌の実施の一形態を示す概略斜視図である。

【0027】

図1において、本考案に係る凍結乾燥したブロック状味噌は、多数のブロック状味噌塊5がパッケージ容器7中に密封パッケージされて構成されている。

【0028】

個々のブロック状味噌塊5は、ごく一般的な大人用お椀等の食器1個分で1杯分となる基準の分量より少ない分量のブロック状形状、例えば一辺が $1 \sim 2 \text{ cm}$ の立方体形状を有し、味噌素材および味噌汁具材が混入されるとともにブロック状に個別に分離成形され、凍結乾燥されたものである。

40

【0029】

ここでいう基準の分量は、標準的な大人が食するお椀等の食器1個分で1杯分となる味付け風味が得られる分量であり、経験則上やアンケート結果等から導き出される。

【0030】

ブロック状味噌塊5は、その基準の分量を1ブロックとしたときの例えば $1/6$ 程度のブロック状に形成されている。

【0031】

味噌素材は、米味噌、豆味噌等公知の生味噌に対し、例えばかつお風味の調味料を添加

50

した調味味噌であり、製品化後の復元性や耐衝撃性を良好に保つために、加水量を適切に調整することが好ましい。

【 0 0 3 2 】

なお、外形形状は立方体形状に限定されず、直方体形状又はそれ以外の不規則な塊であっても良い。

【 0 0 3 3 】

味噌汁具材は、ねぎ、ほうれん草等の野菜や、魚、貝、ワカメ、魚等の魚介類、更に、豆腐や油揚げ等であり、適度に切り刻んで加熱加工されて使用される。

【 0 0 3 4 】

パッケージ容器 7 は、例えば合成樹脂性の袋の内側をアルミニウム箔でコーティングしてなるものであり、複数個のブロック状味噌塊 5 が収納可能な寸法を有し、ブロック状味噌塊 5 が収納された後で密封可能にされている。

【 0 0 3 5 】

次に、個々のブロック状味噌塊 5 の製造方法について、図 2 を参照して簡単に説明する。

【 0 0 3 6 】

まず、公知の生味噌および調味料を加熱しながら混合して加熱し（ステップ S 1 ）、それらが煮立った状態で味噌汁具材を混入して攪拌する（ステップ S 2 ）。

【 0 0 3 7 】

そして、混ぜ合わされた全材料を型枠（図示せず。）内に流し込み、その型枠を - 2 5 ~ - 2 0 程度の雰囲気中に 1 0 時間程度放置して冷凍する（ステップ S 3 ）。

【 0 0 3 8 】

型枠としては、1 個のブロック状味噌塊 5 の外形寸法に併せた凹部が複数連続成形された耐熱性のものが好適する。

【 0 0 3 9 】

材料が冷凍された状態の型枠は、5 0 ~ 6 0 の内部雰囲気をもつ公知のチャンバー（図示せず。）内に収納し、チャンバー内を脱気、真空にして 2 0 時間程度放置する（ステップ S 4 ）。

【 0 0 4 0 】

その後、型枠から型抜きしてブロック状味噌塊 5 を取り出し（ステップ S 5 ）、例えば 6 個のブロック状味噌塊 5 をパッケージ容器 7 内にパッケージして密封加工し（ステップ S 6 ）、1 食分として製品化される。

【 0 0 4 1 】

次に、本考案に係るブロック状味噌の使用例を簡単に説明する。

【 0 0 4 2 】

複数個のブロック状味噌塊 5 をお椀に少なめに（例えば 4 個）入れて熱湯を注湯すると、ブロック状味噌塊 5 が熱湯に溶けて復元され、味噌汁として供することが可能である。

【 0 0 4 3 】

この状態で食してみても味が薄ければ、ブロック状味噌塊 5 を 1 個ずつ追加投入することにより、消費者毎に適する味や風味の味噌汁ができる。個々の消費者にあっては、各自の適正個数を覚えておけばよい。

【 0 0 4 4 】

このように本考案のブロック状味噌は、食器 1 個分で 1 杯分となる基準の分量より少ない分量の味噌素材および味噌汁具材がブロック状に凍結乾燥されたブロック状味噌塊 5 が、個別に分離されてパッケージ容器 7 に複数個パッケージされてなるから、ブロック状味噌塊 5 を少なに入れて熱湯を注湯した後、味や風味に応じてブロック状味噌塊 5 を 1 個ずつ追加投入することが可能で、消費者毎に、1 杯分のブロック状味噌の消費加減の調整や風味の加減が可能で、消費者の多様な趣向に合わせ易いし、ブロック状味噌塊の消費個数の扱いが簡単で、パッケージからも出し易い。

【 0 0 4 5 】

10

20

30

40

50

そのため、消費者によって一杯分の多寡に不満が残る可能性もなくなるし、消費者が任意で使用量を加減でき、利用者の希望で一杯分の量が決定できる利点があるし、減塩療法にも寄与する。

【 0 0 4 6 】

さらに、本考案のブロック状味噌は、食器 1 個分より少ない分量の小片状のブロック状味噌塊 5 からなるから、例えば茶碗に盛ったご飯の上に少なめに（例えば数個）置いて熱湯を注湯してお茶漬け風に食する形態も可能であるし、そのままビールのつまみとして食することも可能であり、使用範囲が拡大される。

【 0 0 4 7 】

そして、本考案のブロック状味噌においては、生味噌および又は味噌汁具材の種類を変えて数種類用意して同一のパッケージとしておけば、消費者が自己の趣向に合わせた味噌の内容と味噌汁具材の組み合わせを楽しむことも可能である。

10

【 0 0 4 8 】

ところで、上述した本考案のブロック状味噌は、個別に分離された状態のブロック状味噌塊 5 がパッケージ容器 7 に複数個パッケージされてなる構成であったが、本考案はこれに限定されない。

【 0 0 4 9 】

例えば、図 3 に示すように、ブロック状味噌塊 5 がこれと同材料で厚みの薄い連結部 9 を介して板状に連結され、これがパッケージ容器 7 にパッケージされてなる構成も可能である。ちょうど、板チョコレートの如き形態である。

20

【 0 0 5 0 】

このような構成では、任意の連結部 9 で折り欠いて複数のブロック状味噌塊 5 をまとめて分離させることが可能であるから、複数個のブロック状味噌塊 5 をまとめて使用、消費し易い。

【 0 0 5 1 】

本考案のブロック状味噌塊 5 は、上記基準の分量を 1 ブロックとしたときの 1 / 6 のブロック状に限定されない。

【 0 0 5 2 】

薄い味付けから濃い味付け、種々の風味の加減を細かく調整するには、より小さなブロック状にすればよいが、製品化後の復元性や耐衝撃性を良好に保ち、扱い易くする観点から、ブロック状味噌塊 5 は、基準の分量を 1 ブロックとしたときの 1 / 4 ~ 1 / 1 0 程度のブロック状に形成することが好ましい。

30

【 0 0 5 3 】

さらに、本考案においては、複数のブロック状味噌塊 5 を 1 食分パッケージする構成の他、多食分のブロック状味噌塊 5 を 1 食分パッケージする構成も可能である。

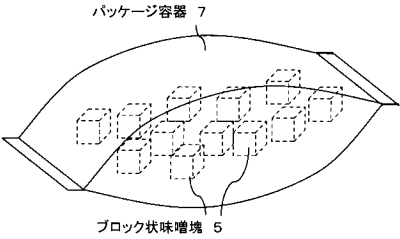
【 符号の説明 】

【 0 0 5 4 】

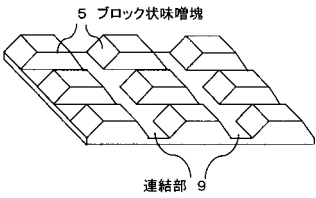
- 1 味噌汁具材
- 3 ブロック状味噌
- 5 ブロック状味噌塊
- 7 パッケージ容器

40

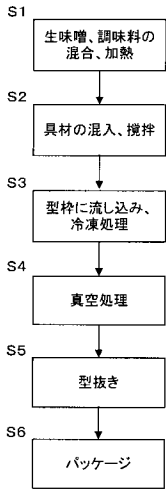
【図 1】



【図 3】



【図 2】



【図 4】

