

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第6935066号
(P6935066)

(45) 発行日 令和3年9月15日(2021.9.15)

(24) 登録日 令和3年8月27日(2021.8.27)

(51) Int.Cl.	F 1
A 2 1 C 13/00 (2006.01)	A 2 1 C 13/00 Z
A 2 1 D 13/41 (2017.01)	A 2 1 D 13/41
B 6 5 D 85/50 (2006.01)	B 6 5 D 85/50 1 0 0

請求項の数 3 (全 6 頁)

(21) 出願番号	特願2019-169539 (P2019-169539)	(73) 特許権者	319009392
(22) 出願日	令和1年9月18日(2019.9.18)		P i z z a S t r a d a株式会社
(65) 公開番号	特開2021-45070 (P2021-45070A)		東京都港区麻布十番三丁目6番2号 NS
(43) 公開日	令和3年3月25日(2021.3.25)		麻布十番ビル1階
審査請求日	令和3年6月29日(2021.6.29)	(74) 代理人	100155158
早期審査対象出願			弁理士 渡部 仁
		(72) 発明者	城 建
			東京都港区麻布十番三丁目6番2号 NS
			麻布十番ビル1階 P i z z a S t r a d a株式会社内
		審査官	石黒 雄一

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ピザ生地用番重及びピザ生地の発酵方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

ピザ生地を収容して発酵させるピザ生地用番重であって、
 ピザ生地を載置する平板形状に形成された木製の板材と、
 有底の容器に形成され、上部が開口するプラスチック製の番重本体とを備え、
 前記番重本体の底部上面に前記板材を敷いた構成としたことを特徴とするピザ生地用番重。

【請求項 2】

ピザ生地を収容して発酵させるピザ生地用番重であって、
 ピザ生地を載置する平板形状に形成された木製の板材と、
 外周壁部により枠形状に形成され、上部及び底部が開口するプラスチック製の番重本体とを備え、
 前記番重本体の底部開口に前記板材を取り外し可能に取り付けて有底の容器構造としたことを特徴とするピザ生地用番重。

【請求項 3】

請求項 1 又は 2 に記載のピザ生地用番重を用いてピザ生地を発酵させるピザ生地の発酵方法であって、

前記板材にピザ生地を載置し、前記ピザ生地に水を噴霧した後、前記ピザ生地用番重の上部開口を塞ぎ、所定時間寝かせて発酵させることを特徴とするピザ生地の発酵方法。

【発明の詳細な説明】

10

20

【技術分野】

【0001】

本発明は、ピザ生地を発酵させる番重の技術に関する。

【背景技術】

【0002】

食品業界において、深さが浅い薄型容器である番重は、パン生地、麺生地、ピザ生地等の発酵用として使用される（非特許文献1）。また、発酵用の番重には、プラスチック製と木製が用いられている。

【0003】

ピザ生地の製造は、一般に、小麦粉、水、塩、イーストをミキサーで攪拌した大きな一塊の生地（元生地とする）から手作業で一定サイズに小分けした丸めたものをピザ生地とする。そして、複数の小分けされたピザ生地を番重の底部に載せ、水を噴霧後、約24時間寝かせることで発酵が行われる。

10

【0004】

商業的にピザ生地を発酵させる場合には、複数の番重を使用して多数のピザ生地を発酵させる。プラスチック製の番重を使用するメリットは、複数のプラスチック製番重の品質がすべて均一で、番重による発酵に差異が少ないという発酵特性が得られるだけでなく、衛生的であり、低コストである。

【0005】

一方、木製の番重を使用するメリットは、木が番重内の水分を吸収するため、ピザ生地がベタつかず、ふっくらとした発酵に仕上がる。

20

【先行技術文献】

【非特許文献】

【0006】

【非特許文献1】三甲株式会社ホームページ 製品情報 番重 [令和1年9月5日検索]、インターネット<URL: <http://www.sanko-kk.co.jp/products/banjyu/>>

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

ところで、従来のプラスチック製の番重でピザ生地を発酵させる場合、ピザ生地に噴霧した水分量によってはピザ生地がベタつく場合があり、ふっくらとした発酵にならないおそれがある。

30

【0008】

また、木製の番重は、天然素材で構成されているため、番重毎に調湿性が異なることから、各木製の番重内のピザ生地が同じに仕込んだ元生地から小分けされていても、番重が異なると乾燥が激しいロットと、そうでないロットが発生し、発酵具合に差が生じるという問題がある。

【0009】

本発明の目的は、調湿性に優れると共に衛生的で、しかも番重による発酵に差異が少ない調湿特性のピザ生地用番重を得ることができ、ピザ生地の発酵の仕上がりがよいピザ生地用番重及びピザ生地の発酵方法を提供することにある。

40

【課題を解決するための手段】

【0010】

〔発明1〕 本発明の目的を達成するために、発明1のピザ生地用番重は、ピザ生地を収容して発酵させるピザ生地用番重であって、ピザ生地を載置する平板形状に形成された木製の板材と、有底の容器に形成され、上部が開口するプラスチック製の番重本体とを備え、前記番重本体の底部上面に前記板材を敷いた構成とした。

【0011】

〔発明2〕 本発明の目的を達成するために、発明2のピザ生地用番重は、ピザ生地を収容して発酵させるピザ生地用番重であって、ピザ生地を載置する平板形状に形成された

50

木製の板材と、外周壁部により枠形状に形成され、上部及び底部が開口するプラスチック製の番重本体とを備え、前記番重本体の底部開口に前記板材を取り外し可能に取り付けて有底の容器構造とした。

【 0 0 1 2 】

〔 発 明 3 〕 本発明の目的を達成するために、発明 3 の ピザ 生地 の 発 酵 方 法 は、発明 1 又は発明 2 の ピザ 生地 用 番 重 を 用 い て ピザ 生地 を 発 酵 さ せ る ピザ 生地 の 発 酵 方 法 であ っ て、前記板材に ピザ 生地 を 載 置 し、前記 ピザ 生地 に 水 を 噴 霧 し た 後、前記 ピザ 生地 用 番 重 の 上 部 開 口 を 塞 ぎ、所 定 時 間 寝 か せ て 発 酵 さ せ る。

【 発 明 の 効 果 】

【 0 0 1 3 】

発明 1 の ピザ 生地 用 番 重 に よ れ ば、ピザ 生地 が 載 置 さ れ る 板 材 を 木 製 と す る こ と で、優 れ た 調 湿 効 果 を 得 る こ と が で き る。また、異なる ピザ 生地 用 番 重 で あ っ て も 近 い 調 湿 特 性 を 得 る こ と が で き る。特に、板材を番重本体から取り出して粉等を除去するクリーニング作業を行えるので、汚れを残さずにクリーニングすることが可能となり、衛生的な ピザ 生地 用 番 重 で 次 の 発 酵 を 行 う こ と が で き る。

【 0 0 1 4 】

発明 2 の ピザ 生地 用 番 重 に よ れ ば、板材を番重本体から取り外せばクリーニング作業が行えるため、衛生的な ピザ 生地 用 番 重 で 次 の 発 酵 を 行 う こ と が で き る。また、ピザ 生地 用 番 重 の 底 部 構 造 部 材 を 板 材 と し て い る の で、優 れ た 調 湿 効 果 を 得 る こ と が で き る。特に、ピザ 生地 用 番 重 を 複 数 段 に 重 ね て 発 酵 を 行 う 場 合、ピザ 生地 の 上 下 に 板 材 が 配 置 さ れ る た め、より一層優れた調湿効果を得ることができる。

【 0 0 1 5 】

発明 3 の ピザ 生地 の 発 酵 方 法 に よ れ ば、ふ っ く ら と し た 発 酵 を 得 る こ と が で き る。

【 図 面 の 簡 単 な 説 明 】

【 0 0 1 6 】

【 図 1 】 本 発 明 に よ る ピザ 生地 用 番 重 の 第 1 実 施 形 態 を 示 す 分 解 斜 視 図 である。

【 図 2 】 (a) は 本 発 明 に よ る ピザ 生地 用 番 重 の 第 2 実 施 形 態 を 示 す 上 面 図、(b) は (a) の A - A 線 矢 視 断 面 図 である。

【 発 明 を 実 施 す る た め の 形 態 】

【 0 0 1 7 】

以下、本発明を図面に示す実施形態に基づいて説明する。

〔 第 1 実 施 形 態 〕

図 1 は 本 発 明 に よ る ピザ 生地 用 番 重 の 第 1 実 施 形 態 を 示 す。

【 0 0 1 8 】

図 1 に お い て、ピザ 生地 用 番 重 1 は、直 方 体 形 状 に 形 成 さ れ た プ ラ ス チ ッ ク 製 の 番 重 本 体 1 0 と、番 重 本 体 1 0 内 に 敷 か れ る 矩 形 平 板 形 状 に 形 成 さ れ た 木 製 の 板 材 である 敷 板 2 0 とを 備 え る。敷 板 2 0 に 元 生 地 か ら 小 分 け さ れ た 複 数 の ピザ 生地 3 0 が 載 置 さ れ て 発 酵 が 行 わ れ る。

【 0 0 1 9 】

番 重 本 体 1 0 は、外 周 壁 部 を な す 4 側 壁 1 1 で 構 成 さ れ る 枠 部 1 2 と、底 部 1 3 とを 一 体 に 成 形 し た 有 底 の 浅 底 の 容 器 と し て い る。4 側 壁 1 1 の 上 縁 に は 持 ち 手 を な す 上 フ ラ ン ジ 部 1 4 が 形 成 さ れ て い る。番 重 本 体 1 0 は、枠 部 1 2 の 各 角 部 の 外 周 に 位 置 決 め 部 材 を な す 下 フ ラ ン ジ 部 1 5 が 形 成 さ れ て い る。番 重 本 体 1 0 を 上 下 に 積 み 重 ね る 際、上 側 の 番 重 本 体 1 0 の 各 下 フ ラ ン ジ 部 1 5 が 下 側 の 番 重 本 体 1 0 の 各 上 フ ラ ン ジ 部 1 4 に 当 接 し、下 側 の 番 重 本 体 1 0 に 対 し て 上 側 の 番 重 本 体 1 0 が 位 置 決 め さ れ て 重 ね ら れ る。

【 0 0 2 0 】

敷 板 2 0 は、合 板 材 で 構 成 さ れ、番 重 本 体 1 0 の 底 部 1 3 の 平 面 サ イ ズ よ り も 僅 か に 小 さ い サ イ ズ に 形 成 さ れ て い る。この ため、敷 板 2 0 は 枠 部 1 2 の 上 部 開 口 1 6 か ら ス ム ー ズ に 底 部 1 3 に 落 と し 込 ま れ、底 部 1 3 の 上 面 に 敷 か れ る。敷 板 2 0 は、例 え ば 9 1 0 m m (幅) × 1 8 2 0 m m (縦) × 5 . 5 m m (厚 さ) の ヒ ノ キ 合 板 か ら、3 3 5 m m (幅

10

20

30

40

50

) × 520 mm (縦) × 5.5 mm (厚さ) のサイズに切り出したものを例示できる。

【0021】

本実施形態のピザ生地用番重 1 は、底部 13 の上面に全面にわたって敷板 20 を敷いた構成とし、敷板 20 上に複数のピザ生地 30 を載置して水を噴霧し、上部開口 16 を塞いだ状態で所定時間（例えば約 24 時間）寝かせて発酵が行われる。ピザ生地用番重 1 は上下に積み重ねた状態でピザ生地 30 の発酵を行え、ピザ生地用番重 1 内は密閉される。

【0022】

ピザ生地用番重 1 は、番重本体 10 がプラスチック製であるため、複数のピザ生地用番重 1 で発酵するピザ生地 30 が同じに仕込んだ元生地から小分けしたものであればすべてのピザ生地 30 は同じ状態で発酵が行われ、特にピザ生地 30 の乾燥が抑えられる。その際、複数のピザ生地 30 が載置されている敷板 20 は木製であるために調湿手段として機能する。

10

【0023】

したがって、水をピザ生地 30 に噴霧しても敷板 20 が水分を吸収するため、ふっくらとした仕上がりの発酵が得られる。複数の番重本体 10 に敷く敷板 20 を合板としているので、各ピザ生地用番重 1 の敷板 20 に載置するピザ生地 30 の調湿性を略同一とすることができる。

【0024】

ピザ生地 30 の発酵後、敷板 20 を番重本体 10 から取り出すことで、敷板 20 に付着した粉等を布等で拭き取ったり、洗い落としたり、ブラシ等で掃き落としするといったクリーニング作業を行うことができ、敷板 20 を清潔に維持することができる。勿論、番重本体 10 はプラスチック製であるため、水洗い等で汚れを取ることができる。このため、ピザ生地用番重 1 を衛生的に維持して次の発酵に使用することができる。

20

【0025】

本実施形態において、敷板 20 をヒノキ合板としているが、木材の種類に限定されるものではなく、また合板でなくても一枚板であってもよい。

【0026】

また、一枚板を使用する場合には、大サイズの板材から所定サイズの敷板 20 を複数枚切り出すことで、複数枚の敷板 20 の調湿性を略同一とすることができる。また、同一の木材から敷板 20 を切り出されなくても、同じ材質で、木目等が同じようなものを使用すると、略同一の調湿性を得ることができる。

30

【0027】

〔第 2 実施形態〕

図 2 は本発明によるピザ生地用番重の第 2 実施形態を示す。なお、図 1 に示す部材と同じ部材には同じ符号を付してその説明を省略する。

【0028】

本実施形態のピザ生地用番重 100 は、底部と上部が開口した直方体の枠形状に形成されたプラスチック製の番重本体 110 と、番重本体 110 の底部開口 117 を全面にわたって取り外し可能に塞ぐ矩形平板形状に形成された板材である木製の底板 120 とを備え、浅底の容器としている。底板 120 は、第 1 実施形態に示す敷板 20 と同様に、ヒノキ合板を使用し、例えば同サイズのものを使用することができる。

40

【0029】

番重本体 110 は、外周壁部をなす 4 側壁 11 により直方体の枠形状に形成され、底部開口 117 には側壁 11 の下端から内側に向けて内フランジ 118 を一体に形成している。底板 120 は、上部開口 16 から番重本体 110 内に落とし込まれ、内フランジ 118 の上面に載せられて容器の底部を構成する。底板 120 に複数のピザ生地 30 を載せ、水を噴霧して所定時間（例えば約 24 時間）寝かせ、上部開口 16 を塞いだ状態で発酵が行われる。

【0030】

底板 120 は、調湿手段としても機能するため、水をピザ生地 30 に噴霧しても底板 1

50

20が水分を吸収するので、ふっくらとした仕上がりの発酵が得られる。

【0031】

本実施形態のピザ生地用番重100によれば、第1実施形態のピザ生地用番重1と同様に、下フランジ部15がストッパとなって複数段に積み重ねることができる。その際、底板120が上下のピザ生地用番重100の仕切り壁として機能するため、下段のピザ生地用番重100内のピザ生地30は、上下の底板120の調湿作用を受けることになる。したがって、ピザ生地用番重100内の水分調整能力が大きくなり、ふっくらと仕上がった発酵を得ることができ、各ピザ生地用番重100内で発酵したピザ生地30を均一に発酵させることができる。

【0032】

また、ピザ生地用番重100をひっくり返すと底板120は落下し、簡単に取り外して付着した粉等を取り除くためのクリーニング作業が行える。

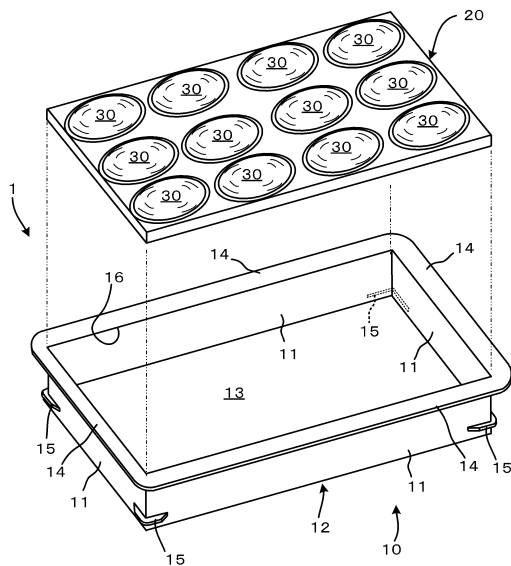
【符号の説明】

【0033】

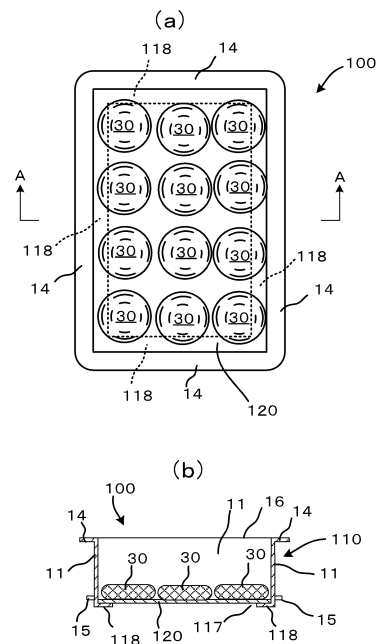
1、100...ピザ生地用番重、10、110...番重本体、20...敷板、30...ピザ生地、11...側壁、12...枠部、13...底部、14...上フランジ部、15...下フランジ部、16...上部開口、117...底部開口、118...内フランジ、120...底板

10

【図1】



【図2】



A-A断面図

フロントページの続き

- (56)参考文献 独国特許出願公開第19829102(DE,A1)
独国特許出願公開第4240611(DE,A1)
独国実用新案第20106187(DE,U1)
独国実用新案第8812104(DE,U1)

- (58)調査した分野(Int.Cl.,DB名)
A21C 13/00-13/02