

(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3148915号**  
**(U3148915)**

(45) 発行日 平成21年3月5日(2009.3.5)

(24) 登録日 平成21年2月12日(2009.2.12)

(51) Int.Cl. F 1  
**A 2 1 D 13/08 (2006.01)** A 2 1 D 13/08  
**A 2 1 D 15/00 (2006.01)** A 2 1 D 15/00  
**A 2 1 D 8/02 (2006.01)** A 2 1 D 8/02  
**A 2 3 L 1/10 (2006.01)** A 2 3 L 1/10 Z

評価書の請求 未請求 請求項の数 8 O L (全 10 頁)

(21) 出願番号 実願2008-8923 (U2008-8923)  
 (22) 出願日 平成20年12月19日(2008.12.19)

(73) 実用新案権者 592114024  
 岩崎 克昭  
 北海道白糠郡白糠町西庶路西1条南3丁目  
 1番1号  
 (73) 実用新案権者 500030389  
 岩崎 正嗣  
 北海道白糠郡白糠町西庶路西1条南3丁目  
 1-1  
 (74) 代理人 100095267  
 弁理士 小島 高城郎  
 (74) 代理人 100069176  
 弁理士 川成 靖夫  
 (74) 代理人 100124176  
 弁理士 河合 典子

最終頁に続く

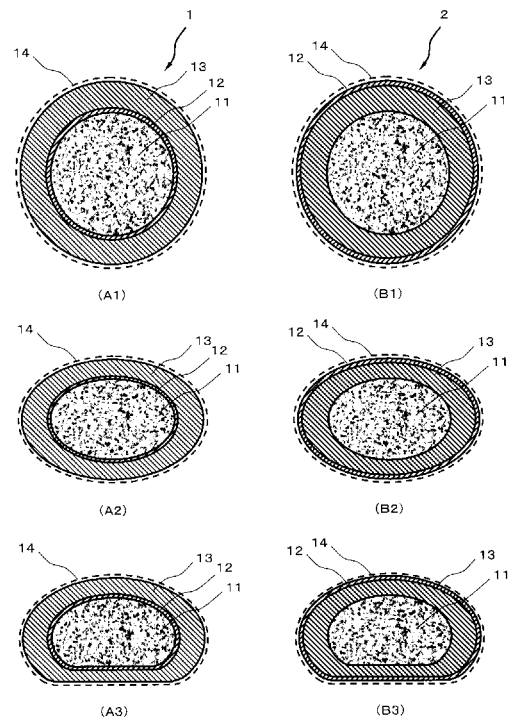
(54) 【考案の名称】 米芋生地パイ

(57) 【要約】

【課題】 取り扱いが容易で味覚上適合する具の多様化に貢献可能な米芋生地パイを提供する。

【解決手段】 惣菜、菓子餡等の具11と、具11を外側から包み込む第1の生地12及び第2の生地13と、から構成されている。第1の生地12は、米を主要な食材とし、米を炊いて又は蒸かして潰した潰しご飯、又はこれを搗いて得られる餅状をなす。第2の生地13は、加熱して潰したイモ類と、バター等の油脂類、牛乳、鶏卵及び生クリームの中の何れか1つ以上とを主材料とし、ゼラチン、寒天等のゲル化食材が添加され調整されてペースト状に実現されている。具11は、油脂類、海産物、肉類、穀物、発酵食品、調味料、嗜好品等を材料とする。油脂類には、バター、チーズ等が含まれる。具11を第1の生地12及び第2の生地13で包み込んだ後に、加熱調理して食され、又は冷凍して流通に供される。

【選択図】 図1



## 【実用新案登録請求の範囲】

## 【請求項 1】

油脂類を含む具と、

米及び米粉のうちのいずれか 1 つ以上を主要な食材とし、潰した餅状、搗いた餅状、粒を含むペースト状、又はペースト状の第 1 の生地と、

加熱して潰したイモ類、並びに、油脂類、牛乳、卵及び生クリームの中のいずれか 1 つ以上を主材料とするペースト状の第 2 の生地と、

を有するパイであって、

少なくとも前記第 2 の生地がゲル化食材としてゼラチン及び寒天の中のいずれか 1 つ以上を含み、第 1 の生地と第 2 の生地とが相互に重なって前記具を包み込んでいることを特徴とする、米芋生地パイ。

10

## 【請求項 2】

前記イモ類が、ジャガイモ、サツマイモ、又はヤーコンであることを特徴とする、請求項 1 に記載の米芋生地パイ。

## 【請求項 3】

前記ゲル化食材が、前記第 2 の生地の前記主材料に対して 2 ~ 5 % であることを特徴とする、請求項 1 又は請求項 2 に記載の米芋生地パイ。

## 【請求項 4】

前記具が、バター及び味噌に、ゼラチン及び寒天の中のいずれか 1 つ以上を添加してなることを特徴とする、請求項 1 乃至請求項 3 のいずれか一項に記載の米芋生地パイ。

20

## 【請求項 5】

前記具が、バター、チーズ等の油脂類、甲殻類の肉、魚類のすり身、鮭卵等を調理した海産物、肉、挽肉、ソーセージ等を調理した肉類、米、トウモロコシ等を調理した穀物、塩辛、漬け物等の発酵食品、味噌、醤油、塩、マヨネーズ、カレー粉等の調味料、木の実、あん、ジャム、果物等の嗜好品、のうちの何れか 1 つ以上を含むことを特徴とする、請求項 1 乃至請求項 4 のいずれか一項に記載の米芋生地パイ。

## 【請求項 6】

冷凍されてなることを特徴とする、請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項に記載の米芋生地パイ。

## 【請求項 7】

茹でる、揚げる、焼く及び蒸すことの中の何れか 1 つ以上の手段で加熱調理してなることを特徴とする、請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項に記載の米芋生地パイ。

30

## 【請求項 8】

請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項に記載の米芋生地パイを一部又は全部の具として収容し、全体として一定形状に成形されていることを特徴とする、米芋生地パイ。

## 【考案の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本考案は、イモ類及び根菜類の何れか 1 つ以上（以下、単にイモ類という。）を原材料とする生地を具を包んだ米芋生地パイに関する。

40

## 【背景技術】

## 【0002】

従来、具が米を原料とする食材で覆われたものとしてオニギリ、大福餅等が知られている。以下、具を外側から覆うために使用される食材を生地という。小麦を原料とする生地が用いられているものとして、饅頭等が知られている。また、蒸した又は茹でたジャガイモ又はサツマイモを潰して生地に使用し、バター等を具とするものも知られている（例えば、特許文献 1 参照。）。

## 【0003】

ジャガイモは、コロケ等の原材料として広く使用され、茹でたものがジャガバター等として食され、主食に近い存在でもある。また、サツマイモは近年菓子の生地及びアンヘ

50

の適用が進められ、アンを有する和菓子の種類は大幅に広って身近になった。さらに、普及のために、甘さの程度等についての工夫も種々行われているようである。

【特許文献1】登録実用新案第3073851号公報

【考案の開示】

【考案が解決しようとする課題】

【0004】

しかしながら、従来的小麦を原料とする生地では、多様性に乏しいという問題を有していた。また、具を適切に収容できる生地又はその多様性も求められている。このような状況下で、政府等は米の利用を推進している。米は、餅として著名であるが、大福餅等を除けば生地としての利用例はあまり多くない。

10

【0005】

餅は容易に伸びると共に薄くでき、具を包むのに適している。また、米は古くから東アジア等で主食とされ、その味わいの深さは広く認識されていると共に、惣菜系の食材との味覚上の適合性に優れている。また、一部の人にアレルギーを生じさせる食材もあり、利用できる生地の種類を拡張することは、極めて重要なことであり、食の楽しみの拡大につながる。

【0006】

以上の現状に鑑み、本考案の目的は、取り扱いが容易で味覚上適合する具の多様化に貢献可能な米芋生地パイを提供する。

【課題を解決するための手段】

20

【0007】

上記の課題を解決すべく、本考案は以下の構成を提供する。

請求項1に係る考案は、油脂類を含む具と、米及び米粉のうちのいずれか1つ以上を主要な食材とし、潰した餅状、搗いた餅状、粒を含むペースト状、又はペースト状の第1の生地と、加熱して潰したイモ類、並びに、油脂類、牛乳、卵及び生クリームの中のいずれか1つ以上を主材料とするペースト状の第2の生地と、を有するパイであって、少なくとも前記第2の生地がゲル化食材としてゼラチン及び寒天の中のいずれか1つ以上を含み、第1の生地と第2の生地とが相互に重なって前記具を包み込んでいることを特徴とする。

【0008】

30

請求項2に係る考案は、請求項1に記載の米芋生地パイにおいて、前記イモ類が、ジャガイモ、サツマイモ、又はヤーコンであることを特徴とする。

【0009】

請求項3に係る考案は、請求項1又は請求項2に記載の米芋生地パイにおいて、前記ゲル化食材が、前記第2の生地の前記主材料に対して2～5%であることを特徴とする。

【0010】

請求項4に係る考案は、請求項1乃至請求項3のいずれか一項に記載の米芋生地パイにおいて、前記具が、バター及び味噌に、ゼラチン及び寒天の中のいずれか1つ以上を添加してなることを特徴とする。

【0011】

40

請求項5に係る考案は、請求項1乃至請求項4のいずれか一項に記載の米芋生地パイにおいて、前記具が、バター、チーズ等の油脂類、甲殻類の肉、魚類のすり身、鮭卵等を調理した海産物、肉、挽肉、ソーセージ等を調理した肉類、米、トウモロコシ等を調理した穀物、塩辛、漬け物等の発酵食品、味噌、醤油、塩、マヨネーズ、カレー粉等の調味料、木の実、あん、ジャム、果物等の嗜好品、のうちの何れか1つ以上を含むことを特徴とする。

【0012】

請求項6に係る考案は、請求項1乃至請求項5のいずれか一項に記載の米芋生地パイにおいて、冷凍されてなることを特徴とする。

【0013】

50

請求項 7 に係る考案は、請求項 1 乃至請求項 6 のいずれか一項に記載の米芋生地パイにおいて、茹でる、揚げる、焼く及び蒸すことのうちの何れか 1 つ以上の手段で加熱調理してなることを特徴とする。

【0014】

請求項 8 に係る考案は、請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項に記載の米芋生地パイを一部又は全部の具として収容し、全体として一定形状に成形されていることを特徴とする。

【考案の効果】

【0015】

請求項 1 に係る考案によれば、油脂類を含む具と、米及び米粉のうちのいずれか 1 つ以上を主要な食材とし、潰した餅状、搗いた餅状、粒を含むペースト状、又はペースト状の第 1 の生地と、加熱して潰したイモ類、並びに、油脂類、牛乳、卵及び生クリームの中のいずれか 1 つ以上を主材料とするペースト状の第 2 の生地と、を有するパイであって、少なくとも第 2 の生地がゲル化食材としてゼラチン及び寒天のうちのいずれか 1 つ以上を含み、第 1 の生地と第 2 の生地とが相互に重なって具を包み込んでいるため、取り扱いが容易で味覚上適合する具の多様化に貢献可能な米芋生地パイを提供することが可能な米芋生地パイを実現することができる。

10

【0016】

請求項 2 に係る考案によれば、上記請求項 1 の効果に加えて、イモ類が、ジャガイモ、サツマイモ、又はヤーコンであるため、惣菜との相性を確保すること、甘味を付与すること、栄養価を高めることなどができる。

20

【0017】

請求項 3 に係る考案によれば、上記請求項 1 又は請求項 2 の効果に加えて、ゲル化食材が、第 2 の生地の主材料に対して 2 ~ 5 % であるため、具材に含まれる油脂の染みだしによる皮の過剰な軟化を防ぐことができる。

【0018】

請求項 4 に係る考案によれば、上記請求項 1 乃至請求項 3 のいずれか一項の効果に加えて、具が、バター及び味噌に、ゼラチン及び寒天のうちのいずれか 1 つ以上を添加してなるため、動物性油脂を含むバターと、植物性油脂を含む味噌とを融合することができる。

30

【0019】

請求項 5 に係る考案によれば、上記請求項 1 乃至請求項 4 のいずれか一項の効果に加えて、具が、バター、チーズ等の油脂類、甲殻類の肉、魚類のすり身、鮭卵等を調理した海産物、肉、挽肉、ソーセージ等を調理した肉類、米、トウモロコシ等を調理した穀物、塩辛、漬け物等の発酵食品、味噌、醤油、塩、マヨネーズ、カレー粉等の調味料、木の实、あん、ジャム、果物等の嗜好品、のうちの何れか 1 つ以上を含むため、種々の具材から互いに相性のよい組み合わせを選択することができる。

【0020】

請求項 6 に係る考案によれば、上記請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項の効果に加えて、米芋生地パイが冷凍されているため、長期間の保存、流通上の利便性等を可能とし、もって、例えば冷凍した状態のまま店頭置くことさえも可能となる。

40

【0021】

請求項 7 に係る考案によれば、上記請求項 1 乃至請求項 6 のいずれか一項の効果に加えて、茹でる、揚げる、焼く及び蒸すことのうちの何れか 1 つ以上の手段で加熱調理してなるため、味覚、食感等に関してさらに多様化に貢献することができる。

【0022】

請求項 8 に係る考案によれば、上記請求項 1 乃至請求項 7 のいずれか一項の効果に加えて、請求項 1 乃至請求項 5 のいずれか一項に記載の米芋生地パイを一部又は全部の具として収容し、全体として一定形状に成形されているため、さらに多様化に貢献することができる。

【考案を実施するための最良の形態】

50

## 【0023】

以下、実施例を示した図面を参照しつつ本考案の実施の形態について説明する。図1は本考案による米芋生地パイの実施例を示す縦断面であり、米等からなる第1の生地がイモ類等からなる第2の生地、内側に設けられる構成(A1~A3)と、外側に設けられる構成(B1~B3)とが示されている。図1(A1、B1)には球形状、図1(A2、B2)には回転楕円形状、そして図1(A3、B3)には半回転楕円形状の米芋生地パイが示されている。

## 【0024】

米芋生地パイ1、2は、図1に示すように、具11と、具11を外側から包み込む第1の生地12及び第2の生地13とからなる。

10

## 【0025】

第1の生地12は、うるち米、餅米等の米を主要な食材とし、例えば米を炊いて又は蒸かして潰したもの(以下、潰しご飯という。)、又はこれを搗いて得られる餅状のもの等である。第1の生地12は、また、白玉粉、上新粉等の米粉に水又はお湯を加えて加熱調理したものであってもよい。潰しご飯の粒の粗さは、それ自体の味覚、食感上、使用される具11等に適合するように、餅状程度からご飯粒程度の範囲内で調節可能である。その結果、第1の生地は、潰した餅状、搗いた餅状、粒を含むペースト状、又はペースト状等の状態になり、第1の生地12で具11を包み込んだ状態が、具11が入った大福のようであることも、オニギリのようであることもある。米粉を使用することは、お米として流通し得ない規格外の大きさの粒の米の利用を促進することにもつながる。

20

## 【0026】

第2の生地13は、加熱して潰したイモ類と、バター等の油脂類、牛乳、鶏卵及び生クリームの中の何れか1つ以上とを主材料とする。また、油脂類には、バター、チーズ等の乳製品、マーガリン等の植物性の油脂類等が含まれ、さらにはこれらを組み合わせたものも含まれる。

## 【0027】

第2の生地13は、また、これらの主材料を捏ねたものに形質保持補助用のゲル化食材が添加され調整されて、ペースト状又はゼリー状に実現される。ここで、ゲル化食材としては、例えばゼラチン、寒天、これらを混ぜたもの等が使用可能である。ゼラチンは混合後比較的短時間で固まるのに対して寒天は固まるのに相対的長時間を要するという違いはあるが、いずれも米芋生地パイ1、2製造後の生地の硬化を抑制し、形状を保持するのに有効である。

30

## 【0028】

イモ類としてはジャガイモ、サツマイモが好適であるが、これら以外の芋や例えばヤーコン等の根菜類が使用されるのでもよい。イモ類としては、惣菜を主要な具11とする場合はジャガイモ等が選択され、アンを具11とする場合はサツマイモ、ヤーコン等の甘みのあるものが選択されるのでもよい。また、イモ類以外の例えばカボチャが使用されるのでもよい。以下、イモ類にはかぼちゃも含まれるものとする。このようなイモ類は生産過程又は流通過程で傷むことによって店頭販売から除かれやすいが、加工食品への転用により食材として利用が可能となり、これらの有効利用に寄与する。

40

## 【0029】

また、加熱調理は、茹でる、蒸す、焼くこと等を対象とし、例えば鍋、電子レンジ、蒸籠、オーブン等を用いて行われる。このように加熱調理されたイモ類は、ポテトマッシャー等の適宜の器具で潰される。イモ類を潰すときに、粒度の大小を調節することによって、所望の食感が達成可能となる。また、潰されてペースト状になったイモ類は、さらに裏漉しされるのでもよい。

## 【0030】

第2の生地13に関しては、好適な主材料の配合例は以下の通りである。まず、第1の配合例では、イモ類1kgに対して、それぞれ

バター：300g、

50

牛乳：1000ml、  
生クリーム：1000ml、及び  
砂糖：250g

が配合される。

【0031】

また、第2の配合例では、イモ類1kgに対して、それぞれ

牛乳：1400ml、及び  
鶏卵：14個

が配合される。

【0032】

なお、このように配合された主材料に上記のゲル化食材を2～5%程度添加することによって、具11に含まれる油脂類が第2の生地13に流出していくことを防止又は抑制できる。ゲル化食材がこの組成よりも多過ぎると、第2の生地13の食感、味覚等が損なわれることがあり、少な過ぎても、具11の油脂類が第2の生地13に流出していくことを十分に抑制できないことがある。

10

【0033】

具11は、油脂類、海産物、肉類、穀物、発酵食品、調味料、嗜好品等（以下、単に具材という。）を材料とする。ここで、油脂類にはバター、チーズ等が含まれ、海産物には甲殻類の肉、魚類のすり身、鮭卵等が含まれ、肉類には肉、挽肉、ソーセージ等が含まれる。また、穀物には米、トウモロコシ等が含まれ、発酵食品には塩辛、漬け物等が含まれる。さらに、調味料には味噌、醤油、塩、マヨネーズ、カレー粉等が含まれ、嗜好品には木の実、あん、ジャム、果物等が含まれる。しかしながら、これらの具材は具11として使用可能な食材の一例に過ぎず、何れの食材が味や食感等のバランスの考慮の下に適宜選択されるのでもよい。

20

【0034】

バターと味噌とは、それぞれジャガイモと組み合わせられたものが所謂「じゃがバター」や「じゃが味噌」として知られ、一般にじゃがいもとの味覚上の相性がよいとされている。また、バターと味噌との組合せ等の、油脂が性質上分離してしまうものを混ぜてゲル化食材内に閉じ込めることによって、飛躍的な味の向上、多様性等が達成可能である。さらに、バターと味噌とはご飯と組合せにおいても相性がよく、さらにチーズ、マヨネーズ、塩辛、おかか等がご飯との組合せにおいても相性がよいことはよく知られていることである。

30

【0035】

なお、第1の生地12を内側とすることによって、米芋生地パイ1の製造上の取り扱いを容易にすることも可能となる。特に、餅は、よく伸びて変形容易かつ破れ難いため、具11を包み込む目的に適している。また、第1の生地12が内側となる構成は、塩辛を具11として含み、ご飯類を惣菜のように入れる組合せにも適している。これによって、第2の生地13内に間接的に具11を閉じ込めることも容易となる。

【0036】

また、第1の生地12は、外側に設けられることによって、内側の第2の生地13が柔らかい場合でも大福餅のようにこれらを保持できる。さらにこの構成では、第1の生地12は、内側の第2の生地13等の形状保持にも寄与可能である。なお、白玉粉、片栗粉等が第1の生地12の表面に塗されるのでもよい。

40

【0037】

また、上記の具材が、生地12、13の主材料に添加され、生地に粉末状又は顆粒状の状態で摺り込まれ又は練り込まれるのでもよい。即ち、ベースとしての主材料又は主材料とゲル化食材に木の実、ジャム、あん等の上記の具材が添加され、摺り込まれ又は練り込まれ、生地12、13が作製されるのでもよい。このように調製されることによって、生地12、13自体に味のパリエーションが付与される。さらに具11とも調整することによって、全体として米芋生地パイ1、2に味の深みと奥行きを与えることが可能となる。

50

## 【0038】

以下、本発明による米芋生地パイの製造方法について説明する。ここでは、まず、第1の生地12を餅状の生地として調整し、第1の生地12の内側に具11を包む場合を例にとり説明する。

## 【0039】

第2の生地13については、まず、例えばジャガイモを蒸して潰し、ジャガイモ1kgに対してそれぞれバター300gと牛乳1000mlとを加え、捏ねて混合する。所望の程度に一樣になったとき、寒天を約3%添加してさらに捏ね、ペースト状にする。また、ペースト状の第2の生地を布等の上に広げて所定の厚さにするのもよい。

## 【0040】

具11については、具材に応じた調理法、例えば通常の惣菜の作製方法でもよい。また、上記の例のバターと味噌のような組み合わせについては、これらを混ぜ合わせてゲル化食材を添加し、ゲル化食材内に閉じ込めるのもよい。さらに、市販の惣菜が使用されるのもよく、焼いたウィンナーソーセージとケチャップの組み合わせ、ご飯とマヨネーズ、ハンペンとチーズ等の複数の食材を組み合わせるのもよい。

## 【0041】

本例の第1の生地12については、通常の餅の作製方法と同様に、洗浄した餅米を所定時間水につけて蒸かし、捏ねて搗き、引き伸ばすことによって作製可能である。ただし、例えば白玉粉に重量比80~90%程度の水を加えて蒸して引き伸ばしたものであってもよい。引き伸ばした後に、片栗粉等を表面に塗してベタつきを除くのもよい。

## 【0042】

次に、第1の生地12の生地上に具11を載せて包み込み、大福餅状の形状にする。次に、第2の生地13をオニギリのご飯のように、具11を包んだ第1の生地12の外側に施す。ここで、付加的に外側からナッツからなる粉末、粉碎粒等を擦り込むのもよい。次に、これを茹で、蒸し、焼き、揚げるなどして加熱調理し、味、触感、硬さ等を調整する。さらに、必要に応じて図1に示すように片栗粉14等を表面に塗してベタつきを除くのもよい。

## 【0043】

第2の生地13の内側に具11を包む場合の製造方法については、第1の生地12と第2の生地13とを入れ替える必要があるが、ほぼ同様である。ただし、ペースト状の第2の生地13を第1の生地12上に広げて所定の厚さにできること等の所定の詳細な事項については異なる。

## 【0044】

なお、本発明は、加熱調理前のものを冷凍したのものについても同様に適用される。冷凍によって長期間の保存が可能になると共に流通上の利便性が向上し、例えば冷凍した状態のまま店頭置くことさえも可能となる。具11を閉じ込めたゲル化食材の上記の機能が米芋生地パイ1、2に冷凍加工を施しても失われることはないため、消費者は、米芋生地パイ1、2を必要量だけ解凍して油で揚げるなどし、美味しく食することができる。また、店頭、屋台等で、同様に解凍して加熱処理した米芋生地パイ1、2を提供することも可能となる。

## 【0045】

また、本発明は、皮や衣を有する副食類又は主食代替食物であって、米芋生地パイ自体を具材として収容しうるもの(以下、収容可能副食類という。)についても同様に適用される。以下、米芋生地パイ1、2を第1の米芋生地パイといい、第1の米芋生地パイを収容したものを第2の米芋生地パイという。図2は、具材として図1に示す米芋生地パイ自体が使用される例を示す断面図である。

## 【0046】

収容可能副食類15として、例えばコロケ、ハンバーグ、ミートボール、中華まん、餃子、シュウマイ等が使用されるのもよく、大きさ、形状等は問わない。ここで、第1の米芋生地パイ1、2を直径5mm程度の球形に成形し、図2に示すように収容可能副食

10

20

30

40

50

類 1 5 内に複数分散させるのでも、1個が中央を占めるのでもよい。第 2 の米芋生地パイ 3 は、一体として加熱調理されて食されるのでも、又は上記のように冷凍されて流通に供されるのでもよい。

【 0 0 4 7 】

なお、これまでは、図 1 及び図 2 に示す形状を取り上げて説明したが、本発明は、これら以外の表面に凹凸があるもの、缶詰の缶状の形状等の他の形状を有するものについても同様に適用される。

【 産業上の利用可能性 】

【 0 0 4 8 】

本発明による米芋生地パイは、主食に代わって又は副食として食されるものであり、これらを製造する食品製造業、小売業、飲食サービス業等において利用可能であり、このような製品の有用性を増進する。

10

【 図面の簡単な説明 】

【 0 0 4 9 】

【 図 1 】本考案による米芋生地パイの実施例を示す縦断面であり、米等からなる第 1 の生地がイモ類等からなる第 2 の生地の、内側に設けられる構成 ( A 1 ~ A 3 ) と、外側に設けられる構成 ( B 1 ~ B 3 ) とが示されている。

【 図 2 】具材として図 1 に示す米芋生地パイ自体が使用される例を示す断面図である。

【 符号の説明 】

【 0 0 5 0 】

20

1 ~ 3 米芋生地パイ

1 1 具

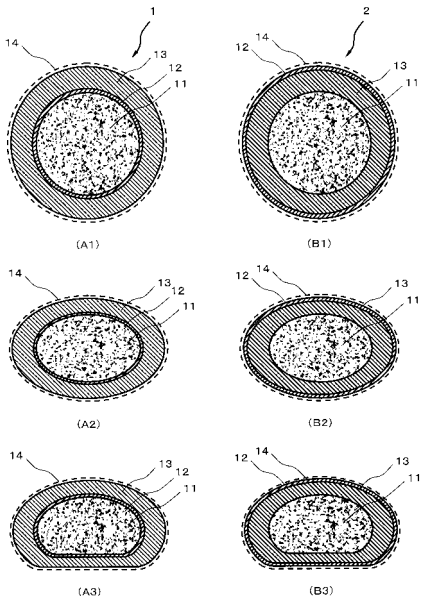
1 2 第 1 の生地 ( 米を主原料とする生地 )

1 3 第 2 の生地 ( イモ類を主原料とする生地 )

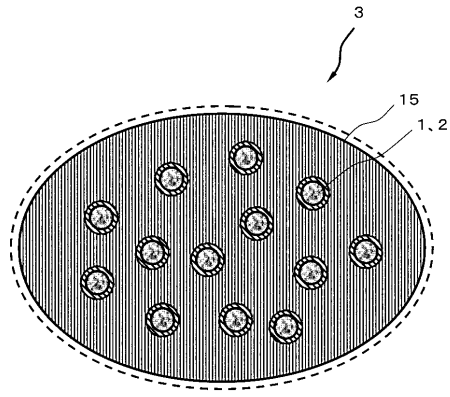
1 4 表面に塗された粉

1 5 収容可能副食類

【 図 1 】



【 図 2 】



---

フロントページの続き

(74)代理人 100108051

弁理士 小林 生央

(72)考案者 岩崎 克昭

北海道白糠郡白糠町西庶路西1条南3丁目1番1号

(72)考案者 岩崎 正嗣

北海道白糠郡白糠町西庶路西1条南3丁目1番1号