

(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2006-97

(P2006-97A)

(43) 公開日 平成18年1月5日(2006.1.5)

(51) Int. Cl. F 1 テーマコード (参考)  
**A 2 3 L 1/16 (2006.01)** A 2 3 L 1/16 G 4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2004-205268 (P2004-205268)  
 (22) 出願日 平成16年6月16日 (2004.6.16)

(71) 出願人 503429515  
 山崎 裕康  
 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1  
 O4号  
 (72) 発明者 山崎 裕康  
 東京都西東京市栄町1丁目15番31-1  
 O4号  
 Fターム(参考) 4B046 LA07 LB03 LC17 LG34 LG36  
 LG60 LP34 LP57 LP69

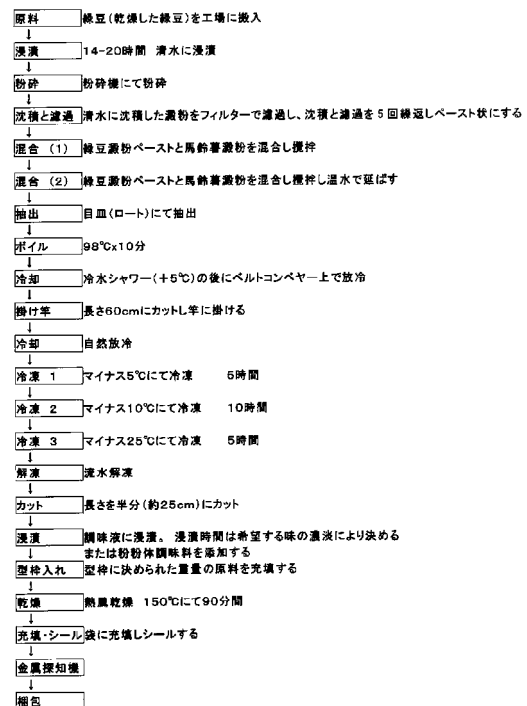
(54) 【発明の名称】 味付け春雨の製造方法

(57) 【要約】

【課題】春雨は古来より作り続けられた伝統食品である。しかし、春雨自体に旨み成分はなく、水または湯で乾燥戻しを行ってから、スープや炒め物等で味を付け、または他の食材（肉や野菜等）を混合し調理して食する。時には鍋物等に入れ、旨み成分を吸わせてから食する。この伝統食品である春雨を現代の生活に合うように、簡便に、しかも美味しい状態で食することが出来るようにすることを課題とした。

【解決手段】冷凍乾燥法の製造工程上で、化し、緩慢凍結し、解凍することにより脱水した紐状澱粉を、調味液に浸漬し、または粉体調味料を添加してから熱風乾燥し、味付け春雨とした。

【選択図】 図 1



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

春雨の冷凍乾燥法の製造工程で、化した紐状澱粉を緩慢凍結し、解凍することにより脱水し、この脱水した紐状澱粉を調味液に浸漬し、または粉体調味料を添加して、熱風乾燥した、味付け春雨の製造方法。

## 【請求項 2】

請求項 1 の製造方法で下味を付けた春雨の製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

この発明は春雨の冷凍乾燥製法による製造工程上で、化した紐状澱粉を緩慢凍結し、解凍することにより脱水した紐状澱粉を、調味液に浸漬し、または粉体調味料を添加し、熱風乾燥して製造する、味付け春雨の製造方法に関するものである。

## 【発明の開示】

## 【発明が解決しようとする課題】

## 【0002】

春雨の製造方法は古くからの天日乾燥法と近代の冷凍乾燥法がある。天日乾燥法は澱粉を溶解し、目皿に押し出し紐状にした澱粉をポイルし、竿に掛け天日乾燥する。冷凍乾燥法は、澱粉を溶解し、目皿に押し出し紐状にした澱粉をポイルし、竿に掛け緩慢凍結する。この緩慢凍結した紐状澱粉を流水等で解凍することにより脱水し、熱風乾燥し製品とする。食する場合は、茹でてから、スープに入れたり、炒めたり、他の食材と混合して調理する。時には鍋物等に入れ、旨み成分を吸わせてから食する。このため、調理に時間を要するという欠点があった。最近商品化されたカップ入りのスープ春雨類も春雨自体には味は付いていない。カップの中に入っているスープの素と春雨に、お湯を掛け、湯戻しを待ち食する。簡便に食することは出来るが従来の調理方法で調理した料理と比較すると美味しさの点で欠点があった。

本発明はこれらの欠点を除くためになされたものである。

## 【課題を解決するための手段】

## 【0003】

春雨の冷凍乾燥法の工程上で、化した紐状澱粉を緩慢凍結し、流水等で解凍することにより脱水した紐状の澱粉を調味液に浸漬してから、または粉体調味料を添加してから熱風乾燥する。

## 【発明の効果】

## 【0004】

本発明は以上のようにあり、春雨自体に味または下味を付けるために、簡便に美味しい春雨を食することが出来る。

## 【発明を実施するための最良の形態】

## 【0005】

以下、本発明の実施の形態について説明する。

緑豆澱粉を水または御湯に溶解し、場合によっては各種の澱粉を混合し水または御湯に溶解し練る。この澱粉を目皿に押し出し、紐状にしてポイルする。

この化した紐状澱粉を緩慢凍結し、流水等で解凍することにより脱水する。この脱水した紐状澱粉を調味液に浸漬するか、または粉体調味料を添加してから熱風乾燥する。

## 【実施例】

## 【0006】

原料の緑豆を工場に搬入し、清水に浸漬し、粉碎し、清水に沈殿させ澱粉を採る。この緑豆澱粉ペーストと馬鈴薯澱粉を混合し攪拌し御湯に溶解する。

この練った澱粉を目皿に押し出しポイルする。これを冷却した後に竿に掛け、冷凍庫で緩慢冷凍する。これを流水で解凍することにより脱水する。この脱水した紐状澱粉を調味液に

10

20

30

40

50

浸漬し、または粉体調味液を添加してから熱風乾燥する。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】工程図

【図1】

