

(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2006-14714

(P2006-14714A)

(43) 公開日 平成18年1月19日(2006.1.19)

(51) Int. Cl.	F I	テーマコード (参考)
A 2 3 L 1/212 (2006.01)	A 2 3 L 1/212 A	4 B O 1 6
A 2 3 B 7/04 (2006.01)	A 2 3 B 7/04	4 B O 6 9

審査請求 未請求 請求項の数 3 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号	特願2004-222614 (P2004-222614)	(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
(22) 出願日	平成16年7月2日(2004.7.2)	(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)	4B016 LC06 LE03 LG08 LK20 LP03 LP06 LP10 LP11 4B069 CA01 CA04 HA02

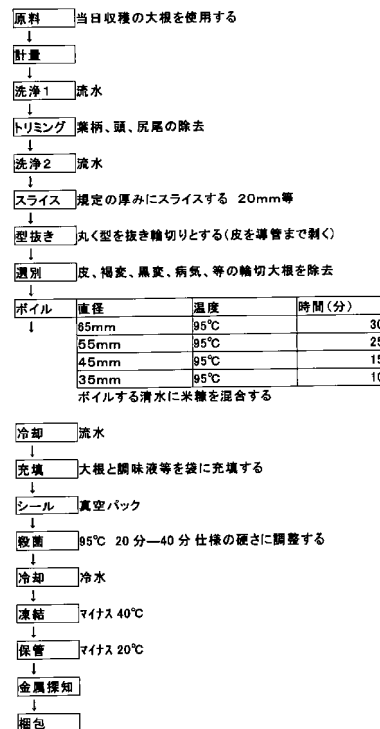
(54) 【発明の名称】 冷凍ふるふき大根の製造方法

(57) 【要約】

【課題】従来「ふるふき大根」は家庭料理であった。しかし、現代の生活は忙しく料理に時間が掛けられないのが実情である。この家庭の味の「ふるふき大根」を、現代の食の場、例えば外食、中食、病院食、等で簡便に食せるようにすることを課題とした。

【解決手段】袋にアク抜きした大根と調味液等を充填し真空パックし殺菌する。これを急速凍結することで、冷凍ふるふき大根とし、お湯や電子レンジ等で解凍加温するだけで食せる調理済食品とした。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

解凍することによりそのまま食することが出来る調理済冷凍ふるふき大根の製造方法。

【請求項 2】

ボイル時間を延長し、身を柔らかくして病院食用等として製造する請求項 1 の製造方法

【請求項 3】

冷凍ふるふき大根を流通時点で解凍して販売する請求項 1 の製品の販売方法。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この発明は調理済冷凍ふるふき大根の製造方法に関するものである。

【発明の開示】

10

【発明が解決しようとする課題】

【0002】

ふるふき大根は調理に手間の掛かるという欠点のある食品（料理）である。調理方法としては、生鮮の大根の皮を導管まで（皮より 5 ~ 10 mm）剥き、輪切りとし、米糠等と共に煮てアクを抜く、このアク抜きした輪切大根を調味料と共に煮込み味を付ける。現代社会の食の場においては調理時間の短縮に対する要望が大変強い。また、高齢化社会の中で病院食や高齢者の為の柔らかい、ふるふき大根等の要求もある。本発明は「ふるふき大根」のこれら欠点を除くためになされてものである。

20

【課題を解決するための手段】

【0003】

新鮮な大根の皮を導管まで剥き輪切とする。それをアク抜きし冷却する。調味液等と冷却した大根を耐熱性のある袋に充填し、真空パックをしてボイル殺菌し、その後に冷却し、急速冷凍し調理済食品とする。

【発明の効果】

【0004】

本発明は以上のようにあり、袋に調味液と味付きの大根が入り冷凍されているために、お湯で解凍し温める、または電子レンジで解凍加温するだけで、おいしく柔らかい、ふるふき大根を簡便に食することが出来る。

30

【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。

大根は収穫後、洗浄、皮むき（導管まで皮を除く）、トリミングし、輪切りとする。この輪切り大根を米糠等とボイルしアクを抜く。アク抜きした大根を調味液等と共に袋に充填し、真空パックし、ボイル殺菌し、冷却する。これを急速冷凍する。

【実施例】

【0006】

原料の大根は栽培時に農薬等を管理し安全性を確保する。早朝収穫された大根は同日に商品化されなければならない。工場に搬入された大根を洗浄し、葉柄や尻尾などを取り除きスライスする。スライスした大根を規定の直径に丸く型抜きし輪切り大根とする。この時に皮は導管まで（5 ~ 10 mm）剥き、正肉のみとし味が均一に入るようにする必要がある。この輪切り大根を米糠等と共にボイルしアク抜きする。アク抜きした輪切り大根を袋に調味液等と共に充填し、真空パックする。これをボイル殺菌し冷却し急速冷凍する。このボイル殺菌の時間により身の柔らかさを調整する。特に病院食などはスプーン等で食べられるように柔らかくする必要がある。

40

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図 1】工程図

50

【 図 1 】

原料 当日収穫の大根を使用する

↓
計量

↓
洗浄1 流水

↓
トリミング 葉柄、頭、尻尾の除去

↓
洗浄2 流水

↓
スライス 規定の厚みにスライスする 20mm等

↓
型抜き 丸く型を抜き輪切りとする(皮を導管まで剥く)

↓
選別 皮、褐変、黒変、病変、等の輪切大根を除去

ポイル	直径	温度	時間(分)
↓	65mm	95℃	30
	55mm	95℃	25
	45mm	95℃	15
	35mm	95℃	10

ポイルする清水に米糠を混合する

↓
冷却 流水

↓
充填 大根と調味液等を袋に充填する

↓
シール 真空パック

↓
殺菌 95℃ 20分—40分 仕様の硬さに調整する

↓
冷却 冷水

↓
凍結 マイナス40℃

↓
保管 マイナス20℃

↓
金属探知

↓
梱包