

(19)日本国特許庁 ( J P )

(12) 特 許 公 報 ( B 2 )

(11)特許番号

第2716320号

(45)発行日 平成10年(1998) 2月18日

(24)登録日 平成 9年(1997)11月 7日

(51)Int.Cl. <sup>6</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 G 1/00			A 2 3 G 1/00	
	3/00	1 0 9		3/00 1 0 9
A 2 3 L 1/212			A 2 3 L 1/212	D

請求項の数4 (全 4 頁)

(21)出願番号	特願平4-203155	(73)特許権者	592165107 財団法人月ヶ瀬梅溪保勝会 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字長引21- 8
(22)出願日	平成 4年(1992) 7月 6日	(72)発明者	上岡 美智子 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字嵩242
(65)公開番号	特開平6-22700	(72)発明者	今中 和代 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字嵩333
(43)公開日	平成 6年(1994) 2月 1日	(72)発明者	田端 壽 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字長引442- 1
		(72)発明者	西上 幸子 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字月瀬332
		(72)発明者	西岡 昭子 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字尾山252
		(72)発明者	中奥 はつ 奈良県添上郡月ヶ瀬村大字桃香野4811
		(74)代理人	弁理士 西藤 征彦
		審査官	小暮 道明

(54)【発明の名称】 梅入りチョコレート菓子の製造方法

1

(57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 糖類と交互に重畳したウメの果実に酒類を注いで果実の表皮がふやける程度まで放置した後、取り出して水切りし、果実表面の水を拭き取ってから、少量の粉末茶を含むホワイトチョコレートを被覆することを特徴とする梅入りチョコレート菓子の製造方法。

【請求項2】 チョコレート掛けする直前の果実の水分が40～50%、果肉の硬さが200g以下（5<sup>2</sup> / φのプランジャー使用を使用したレオメーターによる測定値）である請求項1のチョコレート菓子の製造方法。

【請求項3】 チョコレート掛けの前に付着水を拭き取った果実の表面に粉末茶を塗す請求項1のチョコレート菓子の製造方法。

【請求項4】 粉末茶が、抹茶又は煎茶の粉末である請求項1又は3のチョコレート菓子の製造方法。

2

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の目的】

【産業上の利用分野】本発明はウメの果実の風味を生かした美味なチョコレート菓子の製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】ウメは本邦の風土に適したバラ科の果樹で、その渡来時期は明らかでないが、既に鎌倉時代にその実を食用に供したことが文献に現れている。ウメの果実（梅）は古くから梅干し、梅酢、梅酒などとして親しまれてきたが、アンズ、サクラ等の他のバラ科Prunus属果樹と異なり糖分を余り含まないため、菓子素材としての利用は比較的少なく、ようかん、ジャム、ゼリー菓子などとしての利用が殆どで、僅かにチョコレートと梅干し粉末を組み合わせた例（特開昭58-56639）、梅肉又は

梅肉エキスとチョコレートを組み合わせた例（特開昭63-160552）、アイスクリームに梅を入れた例（特開昭63-263050）などを散見する程度である。

【0003】一方、茶は仏教の伝来と共に中国からもたらされ、これも鎌倉時代以降飲料として愛飲される伝統的嗜好品であるが、菓子類への応用は、茶飴、ういろう、アイスクリーム及び氷菓など比較的狭い範囲内に留まっている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】そこで本発明が解決を意図する課題は、梅の酸味及び香気と茶の苦み及び風味とを調和させた新規なチョコレート菓子を提供することである。

【0005】

【発明の構成】

【課題を解決するための手段】

#### (1) 概念

本発明者は、研究の結果、梅の持つ酸味及び芳香（主として配糖体アミグダリン（マンデロニトリル-β-ゲンチピオシド）の分解に基づくベンズアルデヒドによる）が茶の風味（主としてテアニン等のアミノ酸類による旨味とカフェインによる苦みによる）とよく調和するのみならず、却って増強されることを見出し、これらの原料をチョコレート菓子としての形態保持の観点から成るべく梅の原形を維持したまま成形するための手段につき検討した結果、本発明に到達した。

【0006】(2) 概要

即ち、本発明は、糖類と交互に重畳したウメの果実に酒類を注いで果実の表皮がふやける程度まで放置した後、取り出して水切りし、果実表面の水を拭き取ってから、少量の粉末茶を含むホワイトチョコレートを被覆することを特徴とする梅入りチョコレート菓子の製造方法を要旨とする。以下、発明を構成する諸要素等につき項分けして説明する。

【0007】(3) ウメの果実

ウメの果実、即ち、梅としてはシナノウメ (*Prunus Mume* Sieb. et Zucc. var. *microspora* Makino) などのコウメの系統の果実が好ましい。普通のウメも利用できるが、チョコレート被覆菓子としたときの大きさが大きくなり、かつ核果も大であるので、目的上余り適当ではない。

【0008】(4) 酒類

酒類としては、ホワイトリカー、焼酎、ウィスキー、ブランディー、リキュール、ラム、ワイン、日本酒などを

利用できるが、一般的にはアルコール度が30%以上の酒類ががよく、殊に淡泊な味の方が好ましい。アルコール度35のホワイトリカーはこの条件を満たす酒類であるが、この他、各種リキュール、ラム、シェリーなどもそれぞれの特有の香気を生かして好適に利用される。なお酒類の量は、容器内の梅が浸る程度でよく、これは梅酒の製造時と比べて遥かに少ない。

【0009】(5) 糖類

蔗糖、ブドウ糖、果糖、麦芽糖、異性化糖、糖アルコールなどの各種の糖が、単独で、又は混合して利用される。しかし最も好ましい甘味を有するのは蔗糖であるから、蔗糖を主体に、必要に応じマルチトールなどの低甘味糖アルコールを併用して甘味を押しやるのが望ましい。なお糖類の使用量は、梅100重量部に対して50~85重量部程度である。

【0010】(6) 粉末茶

粉末茶は、ホワイトチョコレートに茶由来の香気と旨味及び苦みとを与えると共に、淡い緑色を付与する目的に利用される。ホワイトチョコレートはビターを含まないので苦みを有しないが、これに茶が添加されるとカフェインによる弱い苦みを生じ、この苦みは、ホワイトチョコレートの脂感及び甘味と良く調和する。ホワイトチョコレート生地に対する粉末茶の添加量は、前者100重量部に対し、0.01~0.06部の範囲が好適である。なお、粉末茶としては抹茶又は煎茶の粉末が好ましい。

【0011】(7) 製造工程

収穫した梅をよく洗浄し、水切りした後、ステンレススティール、エナメル引き鉄、木材、陶磁器などの耐酸性材料で作られた槽などの容器中に並べ、その上から糖類を振り撒き、さらにその上に洗浄、水切りした梅を並べて梅と糖類を交互に重畳させた後、酒類を最上層まで注ぎ、軽く蓋をして長期間放置する。放置により、梅の果肉中の水分が溶脱する一方、糖類及びアルコールと置換する。この結果、一時的に梅の果肉は収縮するが、再び糖液を吸収して再膨張し、ほぼ原形大まで復元した時点で被処理果実を取り出す。漬け込みから取り出し迄の所要期間は、温度その他の条件により多少変動するが、通常3月前後である。

【0012】この際の被処理梅の外観は、外皮がややふやけ、生梅の緑色が退色している程度であるが、レオメーターで測定すると、生梅の硬さが著しく軟化していることが判る。下表1は、生梅の物性が漬け込みにより、どう変化するかを測定したデータの一例である。

【0013】

表1

物性等	試料		
	生梅	漬け込み7日後	漬け込み3月後
レオメーター値(g)*	810	660	170
水分(%)	91.2	55.4	44.5
アルコール含量(%)	—	2.7	2.0

\*測定条件

使用機器：レオメーター（不動工業株式会社製）

プランジャー：球状 φ = 5 mm

試料台速度：20mm/分

設定歪み距離：2.0mm

測定法：果肉部を切り取り、内部から皮側に向けて突き刺しときの応力を測定。データは10検体の平均値。

【0014】以上の結果から、漬け込みにより、生梅の水分が $1/2$ 以下に減少する一方、糖分及びアルコール分が失われた水分と置換していることが判る。硬度の減少は恐らく細胞膜の破壊と細胞液の流出とによる膨圧の低下によるものであろう。

【0015】取り出した梅は、次いで水切りする。多量の水切りには遠心脱水法を利用するのが望ましい。さらにより好ましくは、ティッシュペーパー、布巾などの吸着材を用いて丁寧に付着水を脱ぐ。このとき、若し水が付着していると後のチョコレート掛けが巧く行えない。従って、最も好ましくは付着水を拭き取った後の梅に茶末を塗すことである。ここに塗す茶末も煎茶末又は抹茶を用いるのが望ましい。

【0016】以上の如くして準備された梅にホワイトチョコレート掛けを施す。このコーティング作業は、50～60℃に加熱融解させた粉末茶混入ホワイトチョコレート生地を傾斜回転パン中に入れた梅に対して分割的に、注下→送風冷却→注下→・・・の作業を所望の被覆厚さに達するまで反復することにより行われる。被覆層の厚さは1～5 mm、殊に2～4 mm程度の厚さにするのが好ましい。

【0017】以上の如くにして得られたチョコレート菓子製品は、添付図1に示すように、中心の梅1の周囲に極めて薄い粉末茶層2（但し好適実施形態として茶末による塗しが行われた場合）を介して粉末茶入りホワイトチョコレート層3が取り巻いた構造を有する。

【0018】

【作用】本発明菓子では、粉末茶の風味がホワイトチョコレートの風味と調和して独特味覚を醸す。さらにセンター材として使用された梅の酸味と酒類から来たアルコール性の風味が、外皮の茶入りホワイトチョコレートの風味とよく調和すると共に、チョコレートの持つ過度の

甘味と脂感とを和らげ、全体として万人受けのする珍奇なチョコレート菓子となる。

【0019】

【実施例】以下、実施例により発明実施の態様を説明するが、例示は単に説明用のもので、発明思想の制限又は限定を意味するものではない。

【0020】収穫した青い小梅10kgをステンレススティール製の桶の中に中間の粉糖層を介してサンドイッチ状に多数層敷き並べ、再上層が浸る程度に35度ホワイトトリカーを注ぎ、軽く蓋をして3月間室温で保持した（使用砂糖総量8 kg、ホワイトトリカー2 L）た後、桶から梅を取り出し、軽く遠心脱水後、一つづつ布巾で付着水を除いてから台上に上げた布巾上に載せ、暫時放置した。なお、遠心脱水時に分離された液状部は、約3～6%のアルコールを含有する美味な梅酒であった。

【0021】次いで、脱水した梅を煎茶末を入れたバット上に移し、軽く回転させて周囲に煎茶末を塗した後、傾斜コーティングパン中に容れ、回転させながら煎茶末0.03%を含む溶融ホワイトチョコレート生地を少量づつ注下する操作と冷風で乾燥させる操作を繰り返し、平均約2 mmの被覆煎茶末入りホワイトチョコレート層で被覆された梅入りチョコレート菓子を得た。収量11.5kg。このものは、添付図1に示すように、ホワイトトリカー漬け小梅からなるセンター材1の周囲に、極めて薄い煎茶末層2を介して厚いホワイトチョコレート層3を備える新規かつ美味なチョコレート菓子であった。なお、センター材1の中心をなす核果1aは容易に噛み砕くことができるので、チョコレート層3及び果肉層1bを食べてしまった後でも核果1a内の胚乳1cの味を楽しむことができる。

【0022】

【発明の効果】以上説明した通り、本発明は、梅の酸味及び香気と茶の苦み及び風味とを調和させた新規なチョコレート菓子を提供できたことにより民生上寄与すると同時に、梅利用産業の発展を通じて、地域経済の振興にも貢献する。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明による梅入りチョコレート菓子の構造を示す模型図。

【符号の説明】

- 1 : 被処理梅 (センター材)
- 1a : 1 の核果部
- 1b : 1 の果肉部

- \* 1c : 1aの胚乳
- 2 : 塗り煎茶末層
- \* 3 : 被覆ホワイトチョコレート層

【図1】

