

(19)日本国特許庁 ( J P )

(12) 特 許 公 報 ( B 2 )

(11)特許番号

特許第3425462号

(P3425462)

(45)発行日 平成15年7月14日(2003.7.14)

(24)登録日 平成15年5月2日(2003.5.2)

|                          |      |              |
|--------------------------|------|--------------|
| (51)Int.Cl. <sup>7</sup> | 識別記号 | F I          |
| A 2 3 G 9/02             |      | A 2 3 G 9/02 |
| 9/04                     |      | 9/04         |

請求項の数6(全 3 頁)

|          |                        |          |   |
|----------|------------------------|----------|---|
| (21)出願番号 | 特願平5-346152            | (73)特許権者 | 000006116<br>森永製菓株式会社<br>東京都港区芝5丁目33番1号 |
| (22)出願日  | 平成5年12月22日(1993.12.22) | (72)発明者  | 横溝 寿夫<br>神奈川県横浜市港北区樽町一丁目22番73号          |
| (65)公開番号 | 特開平7-177850            | (72)発明者  | 栗栖 正明<br>神奈川県横浜市鶴見区元宮二丁目5番81号           |
| (43)公開日  | 平成7年7月18日(1995.7.18)   | (74)代理人  | 100086689<br>弁理士 松井 茂                   |
| 審査請求日    | 平成12年12月1日(2000.12.1)  | 審査官      | 小暮 道明                                   |

最終頁に続く

(54)【発明の名称】 チョコレートで被覆した氷菓及びその製造法

1

(57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 シャーベット状をなさず、食べたときに口の中で砕けるような氷状をなし、最長部分が50mm以下で、厚さが5～15mmである氷片の周面をチョコレートで被覆したことを特徴とするチョコレートで被覆した氷菓。

【請求項2】 前記氷片が、水又は凍結したときにシャーベット状をなさず、氷状となる濃度の水溶液を凍結したものである、請求項1に記載のチョコレートで被覆した氷菓。

【請求項3】 シャーベット状をなさず、食べたときに口の中で砕けるような氷状をなし、最長部分が50mm以下で、厚さが5～15mmである氷片の周面をチョコレートで被覆することを特徴とするチョコレートで被覆した氷菓の製造法。

2

【請求項4】 水又は凍結したときにシャーベット状をなさず、氷状となる濃度の水溶液を凍結して厚さ5～15mmの水盤を製造し、この水盤を砕いて前記氷片を得る、請求項3に記載のチョコレートで被覆した氷菓の製造法。

【請求項5】 前記氷片を融解しているチョコレート液に浸漬した後、引き上げることにより該氷片の周面をチョコレートで被覆する、請求項3又は4に記載のチョコレートで被覆した氷菓の製造法。

10 【請求項6】 前記氷片を上から流下している融解チョコレートのカーテンの下を通すことにより該氷片の周面をチョコレートで被覆する、請求項3又は4に記載のチョコレートで被覆した氷菓の製造法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の利用分野】この発明は、口の中で簡単にかみ砕ける氷片をチョコレートで被覆した氷菓、換言するとセンターが氷からなり一口で口の中に入る大きさのチョコレート菓子に関するものである。すなわち、周面がチョコレートで被覆された氷からなる氷菓とその製造法を供することを目的としている。

【0002】

【従来の技術】従来、アイスクリームの周面をチョコレートで被覆したチョコレートアイスがよく知られているが、氷の周面をチョコレートで被覆した氷菓或は氷片をセンターとしたチョコレート菓子などは、知られていない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】チョコレートは、融解しやすいため、夏期には販売が制限される。しかも、暑い時期に手で持っている、融解したチョコレートが手指を汚すことがある。その上、風味が濃厚なため、暑いとき食べるのを敬遠されることもある。また、食べた後水やジュースなどの飲料を飲みたくなることもある。このようなとき食べるのに適したチョコレートを開発すべくこの発明の発明者は種々研究し、氷片、特に口の中で容易に噛み砕ける大きさの氷片の周面をチョコレートで被覆した氷菓、すなわち氷をセンターとした小粒のチョコレート菓子とすることにより、食べたとき冷たい氷が口の中で溶け、飲用することができる氷菓又はチョコレート菓子となることを見だし、この発明を完成させた。

【0004】

【課題を解決するための手段】この発明は、口中で簡単に噛み砕ける大きさとした氷片の周面を、チョコレートで被覆したチョコレートで被覆した氷菓、すなわち氷をセンターとしたチョコレート菓子に関するものである。

【0005】この発明で用いる氷片とは、水を凍結したいわゆる氷を砕いたもの、又は小さな型容器に水を入れ冷却して凍結したものなどを指し、水のみでなく甘味料などの調味成分を加えてもよい。なお、調味成分を使用するときは、量が多いと凍結したときシャーベット状となるので、氷状となる濃度として使用する。この量は、用いる調味成分の種類や凍結する方法により大きく異なるので、得られたものが氷状をしており、食べたとき口の中で砕けるような氷となる量を使用する。具体的には、後述する実施例1～4の配合における調味成分の濃度と同程度か、それよりも少なければよい。

【0006】また、氷片の大きさは、最長部分が50mm以下で、厚さが5～15mmであるものが用いられる。この大きさの氷片は、該氷片の周面をチョコレートで被覆したものを一度に口の中に入れることができ、噛んだときに容易に噛み砕くことができる大きさである。すなわち、氷片が厚かったり、大きかったりすると、容易に口の中に入れることができず、一口食べた後の残りを

手で持っているとき途中で溶解するおそれがあり、たとえ口に入れることができても固くて噛み砕くのが困難となり、容易に噛み砕くことができなくなる。しかし、薄くなりすぎると、製造の過程や輸送、販売時の振動などにより物理的な力が加わると氷が割れるおそれがある。

【0007】このような氷片の周面をチョコレートで被覆するが、ここに用いるチョコレートとしては、ココアバターを用いたチョコレートだけでなく冷菓用の被覆用チョコレートも用いることができる。なお、この発明では、チョコレートとしていわゆるカカオマスを用いたチョコレート色をしたチョコレートに限定するものではなく、例えばホワイトチョコレート、カラーチョコレートなどのように冷却すると固化する油脂に砂糖その他の原料を加えた油脂をベースとした被覆材を用いることができる。

【0008】氷片の周面をチョコレートで被覆するには、例えば、チョコレート液が入ったチョコレート溜に氷片を浸漬して直ぐ引き上げる、滝状に流下するチョコレート液のカーテンの下を氷片を通過させるなどの公知の方法で処理することにより行うことができる。

【0009】このようにして周面をチョコレートで被覆した氷片は、口に入れたときチョコレートの味が楽しめるだけでなく、氷が溶けた溶液を楽しむことができる。しかも、夏期のように暑いときでも冷感が楽しめるだけでなく、チョコレートを食べた後の飲料の飲用の役も果たすことができる。

【0010】

【実施例】次に、この発明を実施例により説明する。

【0011】実施例1

ステビアサイド0.02部(重量部、以下同じ)、アスパルテム0.05部及びクエン酸0.2部を水に溶解して100部の氷製造用原液を調製し、この原液を殺菌処理後凍結して厚さ5～10mmの氷盤とし、これを砕いて最大辺の長さが15mmの不定形をした氷片とした。この氷片を融解しているチョコレート液に浸漬後取り出して氷の周面がチョコレートで被覆した氷菓を得た。

【0012】このチョコレートで被覆した氷菓は、食べたとき口の中で容易にかみ砕け、氷とチョコレートが口の中で混ざって賞味でき、チョコレートの風味と氷の清涼感が同時に楽しめる今までになかった楽しい冷菓となった。

【0013】実施例2

グレープフルーツ濃縮果汁2.0部、ステビアサイド0.06部、水飴1部、砂糖1.5部、グアガム0.05部、リン酸アンモニウム塩0.01部を水に溶解して100部の氷製造用原液を調製し、この原液を殺菌処理後凍結して厚さ10～15mmの氷盤とし、これを砕いて最大辺の長さが10mmの不定形をした氷片とした。この氷片を融解したチョコレート液が上からカーテン状に流下している下を通すいわゆるエンロバーにてチョコレ

トで被覆して、チョコレートで被覆した氷菓を得た。  
 【0014】このチョコレートで被覆した氷菓は、食べたとき口の中で容易にかみ砕け、氷とチョコレートが口の中で混ざり、チョコレートの風味と氷の清涼感が同時に楽しめる今までになかった楽しい冷菓となった。  
 【0015】実施例3  
 レモンの濃縮果汁1.2部、アスパルテーム0.05部、クエン酸0.1部及びカラギナン0.1部を水に溶解して100部の氷製造用原液を調製し、この原液を殺菌処理後凍結して厚さ10mmの氷板とした。この氷板を砕いて最大径が15mmの氷塊とし、この氷塊を融解している冷菓用のチョコレート液に浸漬後取り出して氷の周面がチョコレートで被覆した氷菓を得た。  
 【0016】このチョコレートで被覆した氷菓は、食べたとき口の中で容易にかみ砕け、チョコレートの風味と\*

\*氷の清涼感が同時に楽しめる今までになかった楽しい冷菓となった。  
 【0017】実施例4  
 水飴1.5部、濃縮果汁1.2部、アスパルテーム0.05部を水に溶解して100部の氷製造用原液を調製し、この原液を殺菌処理後凍結して厚さ5~10mmの氷盤とし、これを砕いて一辺が10mmの四角形をした氷片とした。この氷片を融解しているチョコレート液に浸漬後取り出して氷の周面がチョコレートで被覆した氷菓を得た。  
 【0018】このチョコレートで被覆した氷菓は、食べたとき口の中で容易にかみ砕け、氷とチョコレートが口の中で混ざって賞味でき、チョコレートの風味と氷の清涼感が同時に楽しめる今までになかった楽しい冷菓となった。

---

フロントページの続き

(56)参考文献 特開 昭54-36892 (JP, A)  
 特開 昭55-96051 (JP, A)  
 特公 昭26-4589 (JP, B1)  
 特公 昭36-8678 (JP, B1)

(58)調査した分野(Int.Cl.<sup>7</sup>, DB名)  
 A23G 1/00 - 9/30