

(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2005-323614
(P2005-323614A)

(43) 公開日 平成17年11月24日(2005.11.24)

(51) Int. Cl.⁷
A23L 1/10

F I
A23L 1/10 102

テーマコード(参考)
4B023

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 18 頁)

(21) 出願番号	特願2005-223022 (P2005-223022)	(71) 出願人	593201958 越後製菓株式会社
(22) 出願日	平成17年8月1日(2005.8.1)		新潟県長岡市呉服町1丁目4番地5
(62) 分割の表示	特願2002-318601 (P2002-318601) の分割	(74) 代理人	100091373 弁理士 吉井 剛
原出願日	平成14年10月31日(2002.10.31)	(74) 代理人	100097065 弁理士 吉井 雅栄
		(72) 発明者	星野 一郎 新潟県長岡市呉服町1丁目4番地5 越後 製菓株式会社内
		Fターム(参考)	4B023 LE23 LP20

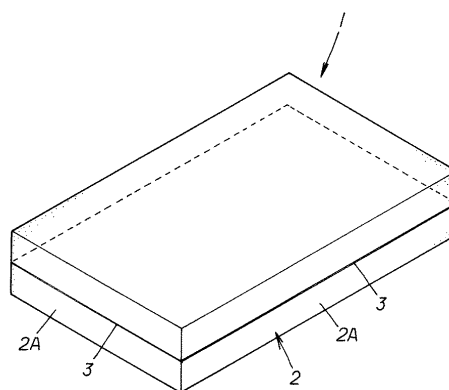
(54) 【発明の名称】 餅

(57) 【要約】

【課題】 切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美観も損なわず実用化でき、しかも切り込みの設定によっては、焼き上がった餅が単にこの切り込みによって美観を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また現に美味しく食することができる画期的な焼き上がり形状となり、また今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができ餅の消費量を飛躍的に増大させることも期待できる極めて画期的な餅を提供すること。

【解決手段】 角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体1の平坦頂面や載置底面ではなく上側表面部2の側周表面2Aに、周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部3又は溝部を設けた餅。

【選択図】 図4



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体の載置底面ではなく上側表面部に、周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする餅。

【請求項 2】

角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体の平坦頂面や載置底面ではなく上側表面部の側周表面に、周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 1 記載の餅。

【請求項 3】

角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体の載置底面ではなく上側表面部に、周方向に連続させてほぼ環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ環状に配置した切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 1, 2 のいずれか 1 項に記載の餅。

【請求項 4】

丸餅などの輪郭形状がほぼ円形の小片餅体の上側表面部の周辺傾斜面である側周表面に、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 記載の餅。

【請求項 5】

丸餅などの輪郭形状がほぼ円形の小片餅体の上側表面部の周辺傾斜面である側周表面に、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ丸環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ丸環状に配置した切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2, 3 及び 4 に記載の餅。

【請求項 6】

切餅などの輪郭形状がほぼ方形の小片餅体の上側表面部の立直側面である側周表面に、この立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 記載の餅。

【請求項 7】

切餅などの輪郭形状がほぼ方形の小片餅体の上側表面部の立直側面である側周表面に、この立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ角環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ角環状に配置した切り込み部又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2, 3 及び 6 に記載の餅。

【請求項 8】

前記切り込み部又は溝部は、周方向に連続させてほぼ環状に設けたことを特徴とする請求項 1 ~ 7 のいずれか 1 項に記載の餅。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、例えば個包装されるなどして販売される角形の切餅や丸形の丸餅などの餅に関するものである。

【背景技術】

【0002】

従来から、餅を焼いて食べる場合、加熱時の膨化によって内部の餅が外部へ突然膨れ出て下方へ流れ落ち、焼き網に付着してしまうことが多い。

【0003】

そのためこの膨化による噴き出しを恐れるために十分に餅を焼き上げることができなかつたり、付きっきりで頻りに餅をひっくり返しながら焼かなければならなかった。古来のように火鉢で餅を手元に見ながら焼く場合と異なりオーブントースターや電子レンジなどで焼くことが多い今日では、このように頻りにひっくり返すことは現実なかなかなかできず、結局この突然の噴き出しによって焼き網を汚してしまっていた。

【0004】

10

20

30

40

50

このような膨化現象は焼き網を汚すだけでなく、焼いた餅を引き上げずらく、また食べにくい。更にこの膨化のため餅全体を均一に焼くことができないなど様々な問題を有する。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

しかし、このような膨化は水分の多い餅では防ぐことはできず、十分に焼き上げようとするれば必ず加熱途中で突然起こるものであり、この膨化による噴き出し部位も特定できず、これを制御することはできなかった。

【0006】

そのため、この餅のどこからともなく噴き出る膨化は焼き餅においては仕方ないものとされており、それ故一度に多く食する場合は、煮て食べざるを得なく一度に沢山焼いて食べることは難しいとされていた。

【0007】

一方、米菓では餅表面に数条の切り込み（スジ溝）を入れ、膨化による噴き出しを制御しているが、同じ考えの下切餅や丸餅の表面に数条の切り込みや交差させた切り込みを入れると、この切り込みのため膨化部位が特定されると共に、切り込みが長さを有するため噴き出し力も弱くなり焼き網へ落ちて付着する程の突発噴き出しを抑制することはできるけれども、焼き上がった後その切り込み部位が人肌での傷跡のような焼き上がりとなり、実に忌避すべき状態となってしまう、生のつき立て餅をパックした切餅や丸餅への実用化はためられる。

【0008】

本発明は、このような現状から餅を焼いた時の膨化による噴き出しはやむを得ないものとされていた固定観念を打破し、切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化でき、しかも切り込みの設定によっては、焼き上がった餅が単にこの切り込みによって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また現に美味しく食することができる画期的な焼き上がり形状となり、また今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができ餅の消費量を飛躍的に増大させることも期待できる極めて画期的な餅を提供することを目的としている。

【課題を解決するための手段】

【0009】

添付図面を参照して本発明の要旨を説明する。

【0010】

角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体1の載置底面ではなく上側表面部2に、周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部3又は溝部を設けたことを特徴とする餅に係るものである。

【0011】

また、角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体1の平坦頂面や載置底面ではなく上側表面部2の側周表面2Aに、周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部3又は溝部を設けたことを特徴とする請求項1記載の餅に係るものである。

【0012】

また、角形の切餅や丸形の丸餅などの小片餅体1の載置底面ではなく上側表面部2に、周方向に連続させてほぼ環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ環状に配置した切り込み部3又は溝部を設けたことを特徴とする請求項1, 2のいずれか1項に記載の餅に係るものである。

【0013】

また、丸餅などの輪郭形状がほぼ円形の小片餅体1の上側表面部2の周辺傾斜面である側周表面2Aに、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する若しく

10

20

30

40

50

は周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部 3 又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 記載の餅に係るものである。

【0014】

また、丸餅などの輪郭形状がほぼ円形の小片餅体 1 の上側表面部 2 の周辺傾斜面である側周表面 2 A に、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ丸環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ丸環状に配置した切り込み部 3 又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 , 3 及び 4 に記載の餅に係るものである。

【0015】

また、切餅などの輪郭形状がほぼ方形の小片餅体 1 の上側表面部 2 の立直側面である側周表面 2 A に、この立直側面 2 A に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する若しくは周方向に配置された一若しくは複数の切り込み部 3 又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 記載の餅に係るものである。

10

【0016】

また、切餅などの輪郭形状がほぼ方形の小片餅体 1 の上側表面部 2 の立直側面である側周表面 2 A に、この立直側面 2 A に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ角環状とした若しくは周方向に沿って複数配置してほぼ角環状に配置した切り込み部 3 又は溝部を設けたことを特徴とする請求項 2 , 3 及び 6 に記載の餅に係るものである。

【0017】

また、前記切り込み部 3 又は溝部は、周方向に連続させてほぼ環状に設けたことを特徴とする請求項 1 ~ 7 のいずれか 1 項に記載の餅に係るものである。

20

【発明の効果】

【0018】

本発明は上述のように構成したから、切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化でき、しかも切り込みの設定によっては、焼き上がった餅が単にこの切り込みによって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また現に美味しく食することができる画期的な焼き上がり形状となり、また今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができ餅の消費量を飛躍的に増大させることも期待できる極めて画期的な餅となる。

【0019】

しかも本発明は、この切り込みを単なる餅の平坦上面に直線状に数本形成したり、X 状や + 状に交差形成したり、あるいは格子状に多数形成したりするのではなく、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側周表面に周方向に沿って形成すれば一層この切り込みによって焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわず、しかも確実に焼き上がった餅は自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができることとなる画期的な餅となる。

30

【0020】

更に請求項 2 , 3 , 4 , 6 記載の発明においては、一層前記作用・効果が発揮され、特に請求項 5 , 7 , 8 記載の発明においては、更に一層確実に前記作用・効果を発揮する。

40

【0021】

即ち、切り込み部位が焼き上がり時に平坦頂面に形成する場合に比べて見えにくい部位にあるというだけでなく、オープン天火による火力が弱い位置に切り込みが位置するため忌避すべき焼き形状とならない場合が多く、膨化によってこの切り込みの上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【0022】

特に請求項 6 , 7 記載の発明においては、方形（直方形）の切餅の場合、立直側面たる側周表面に切り込みをこの立直側面に沿って形成することで、たとえ側周面の周面全てに

50

連続して角環状に切り込みを形成しなくても、少なくとも一側面に所定長さ以上連続してあるいは少許な間隔を置いて複数切り込みを形成することで、この切り込みに対して上側が膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく持ち上がり、しかも完全に側面に切り込みは位置し、オープン天火の火力が弱いことなどもあり、忌避すべき形状とはならず、また前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部で膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがったようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0023】

10

好適と考える本発明の実施の形態（発明をどのように実施するか）を、図面に基づいてその作用効果を示して簡単に説明する。

【0024】

本発明は、小片餅体1の上側表面部2には、長さを有するあるいは長さが短くても複数配置された切り込み部3又や溝部（以下、単に切り込み3という）が予め形成されているため、小片餅体1を焼く場合には単に焼き網に小片餅体1を載せて加熱するだけで、膨化による噴き出しが生じない。

【0025】

即ち、従来は加熱途中で突然どこからか内部の膨化した餅が噴き出し（膨れ出し）、焼き網に付着してしまうが、切り込み3を設けていることで、先ずこれまで制御不能だったこの噴き出し位置を特定することができ、しかもこの切り込み3を長さを有するものとしたり、短くても数箇所設けることで、膨化による噴出力（噴出圧）を小さくすることができるため、焼き網へ垂れ落ちるほど噴き出し（膨れ出）たりすることを確実に抑制できることとなる。

20

【0026】

しかも本発明は、この切り込み3を単に餅の平坦上面（平坦頂面）に直線状に数本形成したり、X状や+状に交差形成したり、あるいは格子状に多数形成したりするのではなく、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側周表面2Aに周方向に沿って形成するため、この切り込み3の設定によって焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわない。しかも焼き上がった餅が単にこの切り込み3によって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができることとなる。

30

【0027】

即ち、例えば、側周表面2Aに切り込み3を周方向に沿って形成することで、この切り込み部位が焼き上がり時に平坦頂面に形成する場合に比べて見えにくい部位にあるというだけでなく、オープン天火による火力が弱い位置に切り込み3が位置するため忌避すべき焼き形状とならない場合が多い。

【0028】

40

また、この側周表面2Aに形成することで、膨化によってこの切り込み3の上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【0029】

即ち、この持ち上がりにより、図3、図5に示すように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部の間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがりつつあるようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状に自動的に膨化変形し、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。またほぼ均一に焼き上げることが可能となる。

【0030】

50

例えば、方形（直方形）の切餅の場合、立直側面たる側周表面 2 A に切り込み 3 をこの立直側面に沿って形成することで、たとえ側周表面 2 A の四面全てに連続して角環状に切り込み 3 をめぐらし形成しなくても、少なくとも一側面に所定長さ以上連続してあるいは少許な間隔を置いて複数の切り込み 3 を形成することで、膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく、この切り込み 3 に対して上側が持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがったようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0031】

10

特にこの切り込み 3 を側周表面 2 A に、小片餅体 1 の輪郭縁に沿った周方向に連続してほぼ環状に形成すれば、一層前記作用・効果が確実に発揮され、極めて画期的な餅となる。

【実施例】

【0032】

本発明の具体的な実施例について図面に基づいて説明する。

【0033】

本実施例は、つき立ての餅を急冷して個包装パックし袋詰めして市販する餅（例えばオーブントースターで焼いたり、電子レンジで加熱したりして食する餅）に本発明を適用したもので、図 1 ~ 図 3 は丸餅に適用した実施例である。

20

【0034】

丸餅における小片餅体 1 は、輪郭形状が円形で薄円盤形状に成形されており、載置底面は平坦な円形で、上側表面部 2 は周縁から中央のほぼ平坦な円形の平坦頂面に向かって周辺部では急激に立ち上がり除々にゆるやかに傾斜した形状で、言い換えると中央程ゆるやかに内側上がり傾斜している周辺傾斜面である側周表面 2 A の中央にほぼ平坦な円形の平坦頂面を有する形状をしている。

【0035】

本実施例では、図 1 , 図 2 に示すようにこの丸餅（小片餅体 1）の上側表面部 2 の周辺傾斜面である側周表面 2 A に、この円形の輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させて完全に閉じた丸環状の切り込み部 3 を設けている。

30

【0036】

即ち、本実施例では、丸餅（小片餅体 1）の周辺縁に沿って深さはわずかな切り込み 3 を一周分めぐらし形成した実施例である。

【0037】

これにより小片餅体 1 の側周表面 2 A に円形の輪郭縁に沿って連続した丸環状の切り込み 3 を形成しているが、C 環状や二箇所あるいは数箇所が切欠した O 環状にしても良いし、連続していなくても破線状切り込みによって破線環状に形成しても良い。

【0038】

いずれにしても本実施例では一部に切り込み部分がなくとも全体としてほぼ環状にして側周表面 2 A に切り込み 3 を形成しているため、焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわない。しかも焼き上がった小片餅体 1 が単にこの切り込み 3 によって美感を損なわないだけでなく、図 3 に示すように自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができることとなる。

40

【0039】

しかも、膨化によってこの切り込み 3 の上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【0040】

50

即ち、この持ち上がりにより、最中のような上下の焼板状部の間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがりつつあるようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状に自動的に膨化変形し、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0041】

出願人の実験では完全に閉じた環状となるように完全に連続した切り込み3を側周表面2Aに形成することで、前述のようなたつぷりと具を挟み込んだような最中状態に焼き上がり、上下面はこんがり焼き上がり、サイドから餅が噴き出て網に落下することもなく上下方向に持ち上がり、網を汚さず、故に網から簡単に取り上げることができ、噴き出した部分がないため食べ易く、またこの最中状故に非常に美味しそうにできあがることを確認した。

10

【0042】

しかも、十分に焼いても焼きむらがなく均一に焼ける。

【0043】

また、このように全周に切り込み3をめぐらし丸環状に形成しても、やや片持ち状態に持ち上がることも多々あることから、一部切り込み3を設けない個所を設けても同様の作用・効果を生じると考え、実験したところ、同様の作用・効果が生じることが確認できた。

【0044】

また、破線状や少許の間隔を置いて切り込み3を周方向に配置しても、焼くことでつながって結果連続することから同様の作用・効果を生じる。

20

【0045】

また、この間隔があまり広いと膨化しても連続しないことから、前述のような持ち上がり現象がそれ故生じない場合があるが、それでも多少持ち上がることで焼き上がり形状は忌避すべき形状とはならず、実用化可能であり、また噴き出し位置の特定と噴き出し力の抑制の効果は十分に発揮される。

【0046】

また、図7に示すように対向する刃板5によって小片餅体1の対向二箇所に周方向に連続した切り込み3を形成しても、この対向する切り込み3が長ければ、前後部分に切り込み3を形成されず環状とならなくてもある程度の持ち上がり効果は実現でき、前記作用・効果は十分に発揮される。またこのような切り込み3の形成は、非常に容易に行え量産性に秀れる。

30

【0047】

即ち、前後で側周表面2Aの切り込み3の深さを異なるようにして刃板5に対して小片餅体1を相対移動するだけで小片餅体1の両側の側周表面2Aに周方向に十分な長さを有する切り込み3を簡単に形成できる。

【0048】

また、これまで説明した実施例は上側表面部2の側周表面2Aに形成する場合であるが、図6に示すように平坦頂面に切り込み3を形成しても良い。

【0049】

この場合は、できるだけ大きな環状となるように中央部を中心として平坦頂面の周辺に沿って切り込み3を周方向に形成し、ほぼ環状に形成することが望ましい。

40

【0050】

この場合、最中状というより切り込み3で囲まれた部分が(蓋のように)上方に持ち上がった形状に焼き上がり、この場合も前記実施例よりは十分でないが同様の作用・効果を生じる。

【0051】

また、図4, 図5は切餅に適用した実施例である。

【0052】

切餅における小片餅体1は、長方体状で輪郭形状は四角形である。

50

【0053】

本実施例では、この直形状の小片餅体1の上側表面部2の立直側面である側周表面2Aに、この立直側面2Aに沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ角環状とした切り込み部3を設けている。

【0054】

即ち、外側四面の側周表面2Aに切り込み3を連続してこれに沿ってめぐらすことで四角環状の切り込み3を形成している。

【0055】

この四面の立直側面(側周表面2A)に切り込み3を形成することで丸餅における実施例より更に前記作用・効果は顕著に発揮される。

10

【0056】

即ち、立直側面たる側周表面2Aに切り込み3をこの立直側面に沿って形成することで、図5に示すように、この切り込み3に対して上側が膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態(やや片持ち状態に持ち上がる場合も多い)となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0057】

また、丸餅の場合と同様に、たとえ側周表面2Aの四面全てに連続して角環状に切り込み3を形成しなくても、少なくとも一側面に所定長さ以上連続してあるいは少許な間隔を置いて複数の切り込み3を形成することで、この切り込み3に対して上側が膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

20

【0058】

従って、例えば図8に示すように対向二側面の側周表面2Aに刃板5によって切り込み3を形成することで、(前後に切り込み3を殆ど形成せず環状に切り込み3を形成しないが)四面に全てに連続させて形成して四角環状とする場合に比して十分ではないが持ち上がり現象は生じ、前記作用・効果は十分に発揮される。

30

【0059】

即ち、刃板5に対して小片餅体1を相対移動するだけで小片餅体1の両側の側周表面2Aに周方向に十分な長さを有する切り込み3を簡単に形成でき、前記作用・効果が十分に発揮されると共に、量産性に一層秀れる。

【0060】

尚、本発明は、本実施例に限られるものではなく、各構成要件の具体的構成は適宜設計し得るものである。

【0061】

例えば、切り込み3は先鋭なカッターや回転する刃板5などによって形成したが、凹条部を押圧形成し、切り込み3に代えて溝部としても良い。

40

【図面の簡単な説明】

【0062】

【図1】第一実施例(丸餅に適用した一実施例)を示す斜視図である。

【図2】第一実施例(丸餅に適用した一実施例)を示す正面図である。

【図3】第一実施例(丸餅に適用した一実施例)を示す焼き上がり状態の斜視図である。

【図4】第二実施例(切餅に適用した一実施例)を示す斜視図である。

【図5】第二実施例(切餅に適用した一実施例)を示す焼き上がり状態の斜視図である。

【図6】第三実施例(丸餅に適用した別実施例)を示す平面図である。

【図7】第四実施例(丸餅に適用した別実施例)を示す平面図である。

【図8】第五実施例(切餅に適用した別実施例)を示す斜視図である。

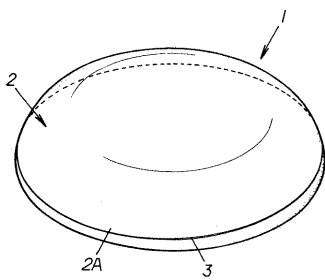
50

【符号の説明】

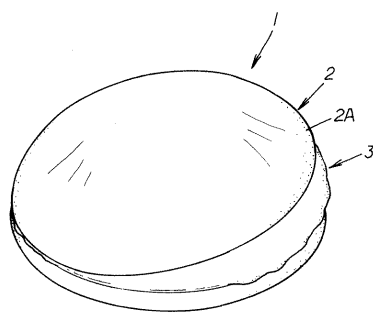
【0063】

- 1 小片餅体
- 2 上側表面部
- 2 A 側周表面（立直側面）
- 3 切り込み部（切り込み）

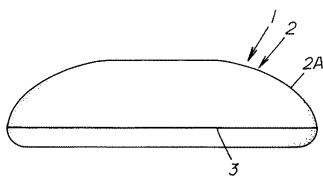
【図1】



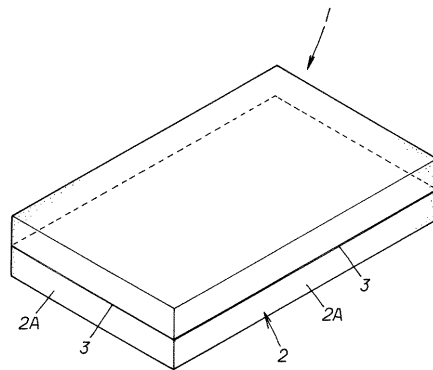
【図3】



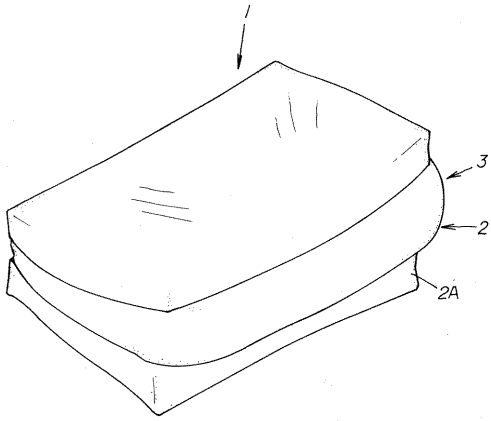
【図2】



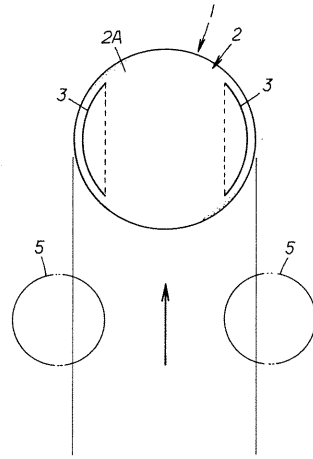
【図4】



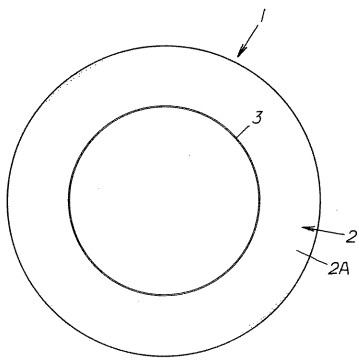
【 図 5 】



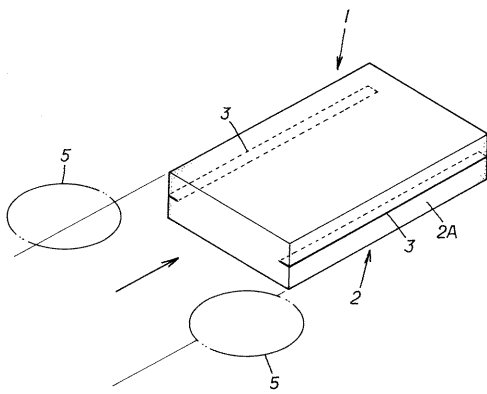
【 図 7 】



【 図 6 】



【 図 8 】



【手続補正書】

【提出日】平成17年8月2日(2005.8.2)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

丸餅などの輪郭形状がほぼ円形で焼き網に載置して焼き上げて食する小片餅体の上側表面部の側周表面に、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する一若しくは複数の前記切り込み部又は溝部を設け、前記周方向に連続して形成若しくは周方向に沿って複数形成した切り込み部又は溝部は、輪郭縁に沿う周方向にして且つ前記側周表面に沿って直線状に長さを有し、周方向にほぼ環状に形成配設して側周表面の略全周に設けて、焼き上げるに際しての膨化による外部への噴出力を抑制するための前記切り込み部又は溝部が、前記小片餅体の側周表面の対向位置に形成されて対向位置に何ら形成されていないことのないように構成したことを特徴とする餅。

【請求項2】

切餅などの輪郭形状がほぼ方形で焼き網に載置して焼き上げて食する小片餅体の上側表面部の立直側面である側周表面に、この側周表面に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する一若しくは複数の前記切り込み部又は溝部を設け、前記周方向に連続して形成若しくは周方向に沿って複数形成した切り込み部又は溝部は、立直側面である側周表面に沿う周方向にして且つ側周表面に沿って直線状に長さを有し、少なくとも対向する二辺の立直側面の双方に夫々長さいっぱい形成配設して、焼き上げるに際しての膨化による外部への噴出力を抑制するための前記切り込み部又は溝部が、前記小片餅体の側周表面の対向位置に形成されて対向位置に何ら形成されていないことのないように構成したことを特徴とする餅。

【請求項3】

前記切り込み部又は溝部は、前記立直側面である側周表面に沿う周方向にして且つ側周表面に沿って直線状に長さを有し、周方向にほぼ四角環状に形成配設して側周表面の略全周に設けたことを特徴とする請求項2記載の餅。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、例えば個包装されるなどして販売される角形の切餅や丸形の丸餅などの餅に関するものである。

【背景技術】

【0002】

従来から、餅を焼いて食べる場合、加熱時の膨化によって内部の餅が外部へ突然膨れ出て下方へ流れ落ち、焼き網に付着してしまうことが多い。

【0003】

そのためこの膨化による噴き出しを恐れるために十分に餅を焼き上げることができなかつたり、付きっきりで頻繁に餅をひっくり返しながら焼かなければならなかった。古来のように火鉢で餅を手元に見ながら焼く場合と異なりオーブントースターや電子レンジなどで焼くことが多い今日では、このように頻繁にひっくり返すことは現実なかなかできず、

結局この突然の噴き出しによって焼き網を汚してしまっていた。

【0004】

このような膨化現象は焼き網を汚すだけでなく、焼いた餅を引き上げずらく、また食べにくい。更にこの膨化のため餅全体を均一に焼くことができないなど様々な問題を有する。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

しかし、このような膨化は水分の多い餅では防ぐことはできず、十分に焼き上げようとするれば必ず加熱途中で突然起こるものであり、この膨化による噴き出し部位も特定できず、これを制御することはできなかった。

【0006】

そのため、この餅のどこからともなく噴き出る膨化は焼き餅においては仕方ないものとされており、それ故一度に多く食する場合は、煮て食べざるを得なく一度に沢山焼いて食べることは難しいとされていた。

【0007】

一方、米菓では餅表面に数条の切り込み（スジ溝）を入れ、膨化による噴き出しを制御しているが、同じ考えの下切餅や丸餅の表面に数条の切り込みや交差させた切り込みを入れると、この切り込みのため膨化部位が特定されると共に、切り込みが長さを有するため噴き出し力も弱くなり焼き網へ落ちて付着する程の突発噴き出しを抑制することはできるけれども、焼き上がった後その切り込み部位が人肌での傷跡のような焼き上がりとなり、実に忌避すべき状態となってしまう、生のつき立て餅をパックした切餅や丸餅への実用化はためられる。

【0008】

本発明は、このような現状から餅を焼いた時の膨化による噴き出しはやむを得ないものとされていた固定観念を打破し、切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化でき、しかも切り込みの設定によっては、焼き上がった餅が単にこの切り込みによって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また現に美味しく食することができる画期的な焼き上がり形状となり、また今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができ餅の消費量を飛躍的に増大させることも期待できる極めて画期的な餅を提供することを目的としている。

【課題を解決するための手段】

【0009】

添付図面を参照して本発明の要旨を説明する。

【0010】

丸餅などの輪郭形状がほぼ円形で焼き網に載置して焼き上げて食する小片餅体1の上側表面部2の側周表面2Aに、この輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する一若しくは複数の前記切り込み部3又は溝部を設け、前記周方向に連続して形成若しくは周方向に沿って複数形成した切り込み部3又は溝部は、輪郭縁に沿う周方向にして且つ前記側周表面2Aに沿って直線状に長さを有し、周方向にほぼ環状に形成配設して側周表面2Aの略全周に設けて、焼き上げるに際しての膨化による外部への噴出力を抑制するための前記切り込み部3又は溝部が、前記小片餅体1の側周表面2Aの対向位置に形成されて対向位置に何ら形成されていないことのないように構成したことを特徴とする餅に係るものである。

【0011】

また、切餅などの輪郭形状がほぼ方形で焼き網に載置して焼き上げて食する小片餅体1の上側表面部2の立直側面である側周表面2Aに、この側周表面2Aに沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する一若しくは複数の前記切り込み部3又は溝部を設け、前記周方向に連続して形成若しくは周方向に沿って複数形成した切り込み部3又は溝部は、

立直側面である側周表面 2 A に沿う周方向にして且つ側周表面 2 A に沿って直線状に長さを有し、少なくとも対向する二辺の立直側面の双方に夫々長さいっぱい形成配設して、焼き上げるに際しての膨化による外部への噴出力を抑制するための前記切り込み部 3 又は溝部が、前記小片餅体 1 の側周表面 2 A の対向位置に形成されて対向位置に何ら形成されていないことのないように構成したことを特徴とする餅に係るものである。

【0012】

また、前記切り込み部又は溝部 3 は、前記立直側面である側周表面 2 A に沿う周方向にして且つ側周表面 2 A に沿って直線状に長さを有し、周方向にほぼ四角環状に形成配設して側周表面 2 A の略全周に設けたことを特徴とする請求項 2 記載の餅に係るものである。

【発明の効果】

【0013】

本発明は上述のように構成したから、切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化でき、しかも切り込みの設定によって、焼き上がった餅が単にこの切り込みによって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また現に美味しく食することができる画期的な焼き上がり形状となり、また今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができ餅の消費量を飛躍的に増大させることも期待できる極めて画期的な餅となる。

【0014】

しかも本発明は、この切り込みを単なる餅の平坦上面に直線状に数本形成したり、X 状や + 状に交差形成したり、あるいは格子状に多数形成したりするのではなく、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側周表面に周方向に沿って少なくとも対向位置に十分な長さ形成するから、一層この切り込みによって焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわず、しかも確実に焼き上がった餅は自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができこととなる画期的な餅となる。

【0015】

更に請求項 3 記載の発明においては、一層前記作用・効果が発揮される切餅となる。

【0016】

即ち、切り込み部位が焼き上がり時に単に平坦頂面にのみ形成する場合に比べて見えにくい部位にあるというだけでなく、オープン天火による火力が弱い位置に切り込みが位置するため忌避すべき焼き形状とならない場合が多く、膨化によってこの切り込みの上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0017】

好適と考える本発明の実施の形態（発明をどのように実施するか）を、図面に基づいてその作用効果を示して簡単に説明する。

【0018】

本発明は、小片餅体 1 の上側表面部 2 には、長さを有するあるいは長さが短くても複数配置された切り込み部 3 又や溝部（以下、単に切り込み 3 という）が予め形成されているため、小片餅体 1 を焼く場合には単に焼き網に小片餅体 1 を載せて加熱するだけで、膨化による噴き出しが生じない。

【0019】

即ち、従来は加熱途中で突然どこからか内部の膨化した餅が噴き出し（膨れ出し）、焼き網に付着してしまうが、切り込み 3 を設けていることで、先ずこれまで制御不能だったこの噴き出し位置を特定することができ、しかもこの切り込み 3 を長さを有するものとしたり、短くても数箇所設けることで、膨化による噴出力（噴出圧）を小さくすることがで

きるため、焼き網へ垂れ落ちるほど噴き出し（膨れ出）たりすることを確実に抑制できることとなる。

【0020】

しかも本発明は、この切り込み3を単に餅の平坦上面（平坦頂面）に直線状に数本形成したり、X状や+状に交差形成したり、あるいは格子状に多数形成したりするのではなく、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側周表面2Aに周方向に沿った対向位置に形成するため、この切り込み3の設定によって焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわない。しかも焼き上がった餅が単にこの切り込み3によって美感を損なわないだけでなく、逆に自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができることとなる。

【0021】

即ち、例えば、側周表面2Aに切り込み3を周方向に沿って形成することで、この切り込み部位が焼き上がり時に平坦頂面に形成する場合に比べて見えにくい部位にあるというだけでなく、オープン天火による火力が弱い位置に切り込み3が位置するため忌避すべき焼き形状とならない場合が多い。

【0022】

また、この側周表面2Aに形成することで、膨化によってこの切り込み3の上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【0023】

即ち、この持ち上がりにより、図3、図5に示すように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部の間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがりつつあるようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状に自動的に膨化変形し、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。またほぼ均一に焼き上げることが可能となる。

【0024】

例えば、方形（直方形）の切餅の場合、立直側面たる側周表面2Aに切り込み3をこの立直側面に沿って形成することで、たとえ側周表面2Aの四面全てに連続して角環状に切り込み3をめぐらし形成しなくても、少なくとも対向側面に所定長さ以上連続してあるいは少許な間隔を置いて複数の切り込み3をこの対向立直側面の長さいっばいに形成することで、膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく、この切り込み3に対して上側が持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがったようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0025】

特にこの切り込み3を側周表面2Aに、小片餅体1の輪郭縁に沿った周方向に連続してほぼ環状に形成すれば、一層前記作用・効果が確実に発揮され、極めて画期的な餅となる。

【実施例】

【0026】

本発明の具体的な実施例について図面に基づいて説明する。

【0027】

本実施例は、つき立ての餅を急冷して個包装パックし袋詰めして市販する餅（例えばオープントースターで焼いたり、電子レンジで加熱したりして食する餅）に本発明を適用したもので、図1～図3は丸餅に適用した実施例である。

【0028】

丸餅における小片餅体1は、輪郭形状が円形で薄円盤形状に成形されており、載置底面

は平坦な円形で、上側表面部 2 は周縁から中央のほぼ平坦な円形の平坦頂面に向かって周辺部では急激に立ち上がり除々にゆるやかに傾斜した形状で、言い換えると中央程ゆるやかに内側上がり傾斜している周辺傾斜面である側周表面 2 A の中央にほぼ平坦な円形の平坦頂面を有する形状をしている。

【 0 0 2 9 】

本実施例では、図 1 , 図 2 に示すようにこの丸餅（小片餅体 1）の上側表面部 2 の周辺傾斜面である側周表面 2 A に、この円形の輪郭縁に沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させて完全に閉じた丸環状の切り込み部 3 を設けている。

【 0 0 3 0 】

即ち、本実施例では、丸餅（小片餅体 1）の周辺縁に沿って深さはわずかな切り込み 3 を一周めぐらし形成した実施例である。

【 0 0 3 1 】

これにより小片餅体 1 の側周表面 2 A に円形の輪郭縁に沿って連続した丸環状の切り込み 3 を形成しているが、C 環状や二箇所あるいは数箇所が切欠した O 環状にしても良いし、連続していなくても破線状切り込みによって破線環状に形成しても良い。

【 0 0 3 2 】

いずれにしても本実施例では一部に切り込み部分がなくとも全体としてほぼ環状にして側周表面 2 A に切り込み 3 を形成しているため、焼いた時の膨化による噴き出しが抑制されると共に、焼き上がった後の焼き餅の美感も損なわない。しかも焼き上がった小片餅体 1 が単にこの切り込み 3 によって美感を損なわないだけでなく、図 3 に示すように自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となり、それ故今まで難しいとされていた焼き餅を容易に均一に焼くことができることとなる。

【 0 0 3 3 】

しかも、膨化によってこの切り込み 3 の上側が下側に対して持ち上がり、この切り込み部位はこの持ち上がりによって忌避すべき焼き上がり状態とならないという画期的な作用・効果を生じる。

【 0 0 3 4 】

即ち、この持ち上がりにより、最中のような上下の焼板状部の間に膨化した中身がサンドされている状態、あるいは焼きはまぐりができあがりつつあるようなやや片持ち状態に開いた貝のような形状に自動的に膨化変形し、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【 0 0 3 5 】

出願人の実験では完全に閉じた環状となるように完全に連続した切り込み 3 を側周表面 2 A に形成することで、前述のようなたつぷりと具を挟み込んだような最中状態に焼き上がり、上下面はこんがり焼き上がり、サイドから餅が噴き出て網に落下することもなく上下方向に持ち上がり、網を汚さず、故に網から簡単に取り上げることができ、噴き出した部分がないため食べ易く、またこの最中状故に非常に美味しそうにできあがることを確認した。

【 0 0 3 6 】

しかも、十分に焼いても焼きむらがなく均一に焼ける。

【 0 0 3 7 】

また、このように全周に切り込み 3 をめぐらし丸環状に形成しても、やや片持ち状態に持ち上がることも多々あることから、一部切り込み 3 を設けない個所を設けても同様の作用・効果を生じると考え、実験したところ、同様の作用・効果が生じることが確認できた。

【 0 0 3 8 】

また、破線状や少許の間隔を置いて切り込み 3 を周方向に配置しても、焼くことでつながって結果連続することから同様の作用・効果を生じる。

【 0 0 3 9 】

また、この間隔があまり広いと膨化しても連続しないことから、前述のような持ち上がり現象がそれ故生じない場合があるが、それでも多少持ち上がることで焼き上がり形状は忌避すべき形状とはならず、実用化可能であり、また噴き出し位置の特定と噴き出し力の抑制の効果は十分に発揮される。

【0040】

また、これまで説明した実施例は上側表面部2の側周表面2Aに形成する場合であるが、図6に示すように平坦頂面に切り込み3を形成しても良い。

【0041】

この場合は、できるだけ大きな環状となるように中央部を中心として平坦頂面の周辺に沿って切り込み3を周方向に形成し、ほぼ環状に形成することが望ましい。

【0042】

この場合、最中状というより切り込み3で囲まれた部分が(蓋のように)上方に持ち上がった形状に焼き上がり、この場合も前記実施例よりは十分でないが同様の作用・効果を生じる。

【0043】

また、図4、図5は切餅に適用した実施例である。

【0044】

切餅における小片餅体1は、長方体状で輪郭形状は四角形である。

【0045】

本実施例では、この直形状の小片餅体1の上側表面部2の立直側面である側周表面2Aに、この立直側面2Aに沿う方向を周方向としてこの周方向に連続させてほぼ角環状とした切り込み部3を設けている。

【0046】

即ち、外側四面の側周表面2Aに切り込み3を連続してこれに沿ってめぐらすことで四角環状の切り込み3を形成している。

【0047】

この四面の立直側面(側周表面2A)に切り込み3を形成することで丸餅における実施例より更に前記作用・効果は顕著に発揮される。

【0048】

即ち、立直側面たる側周表面2Aに切り込み3をこの立直側面に沿って形成することで、図5に示すように、この切り込み3に対して上側が膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態(やや片持ち状態に持ち上がる場合も多い)となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0049】

また、丸餅の場合と同様に、たとえ側周表面2Aの四面全てに連続して角環状に切り込み3を形成しなくても、少なくとも対向側面に所定長さ以上連続してあるいは少許な間隔を置いて複数の切り込み3をこの対向立直側面の長さいっばいに形成することで、この切り込み3に対して上側が膨化によって流れ落ちる程噴き出すことなく持ち上がり、前述のように最中やサンドウィッチのような上下の焼板状部間に膨化した中身がサンドされている状態となり、自動的に従来にない非常に食べ易く、また食欲をそそり、また美味しく食することができる焼き上がり形状となる。

【0050】

従って、例えば図7に示すように対向二側面の側周表面2Aに刃板5によって切り込み3を形成することで、(前後に切り込み3を殆ど形成せず環状に切り込み3を形成しないが)四面に全てに連続させて形成して四角環状とする場合に比して十分ではないが持ち上がり現象は生じ、前記作用・効果は十分に発揮される。

【0051】

即ち、刃板5に対して小片餅体1を相対移動するだけで小片餅体1の両側の側周表面2

Aに周方向に十分な長さを有する切り込み3を簡単に形成でき、前記作用・効果が十分に発揮されると共に、量産性に一層秀れる。

【0052】

尚、本発明は、本実施例に限られるものではなく、各構成要件の具体的構成は適宜設計し得るものである。

【0053】

例えば、切り込み3は先鋭なカッターや回転する刃板5などによって形成したが、凹条部を押圧形成し、切り込み3に代えて溝部としても良い。

【図面の簡単な説明】

【0054】

【図1】第一実施例（丸餅に適用した一実施例）を示す斜視図である。

【図2】第一実施例（丸餅に適用した一実施例）を示す正面図である。

【図3】第一実施例（丸餅に適用した一実施例）を示す焼き上がり状態の斜視図である。

【図4】第二実施例（切餅に適用した一実施例）を示す斜視図である。

【図5】第二実施例（切餅に適用した一実施例）を示す焼き上がり状態の斜視図である。

【図6】第三実施例（丸餅に適用した別実施例）を示す平面図である。

【図7】第四実施例（切餅に適用した別実施例）を示す斜視図である。

【符号の説明】

【0055】

- 1 小片餅体
- 2 上側表面部
- 2 A 側周表面（立直側面）
- 3 切り込み部（切り込み）

【手続補正3】

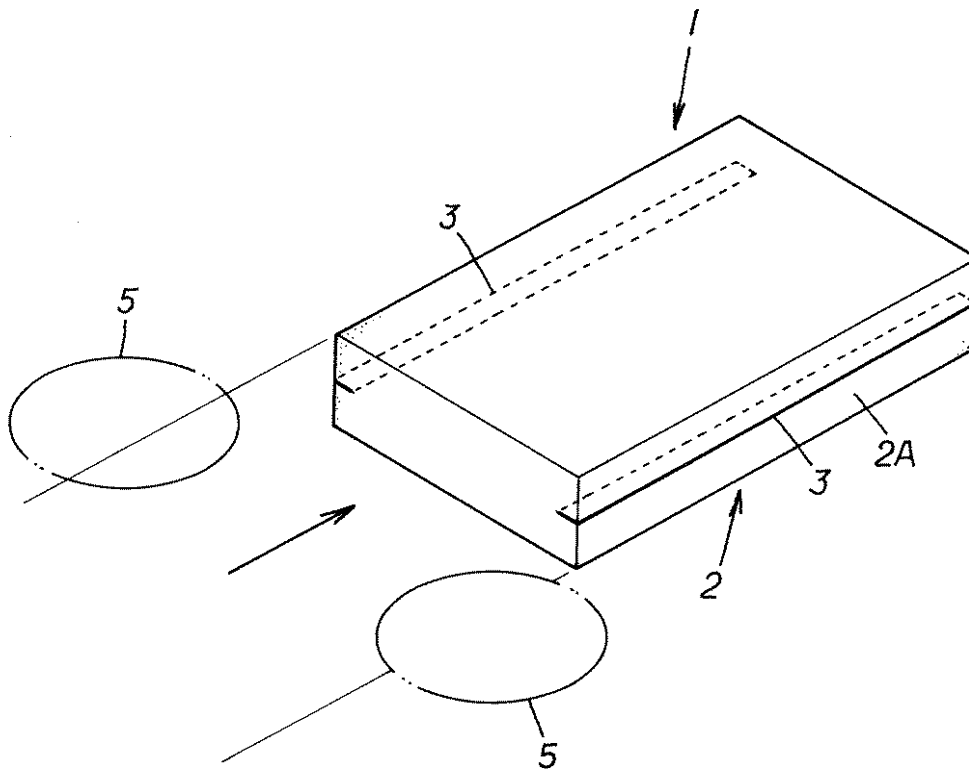
【補正対象書類名】図面

【補正対象項目名】図7

【補正方法】変更

【補正の内容】

【 図 7 】



【 手続補正 4 】

【 補正対象書類名 】 図面

【 補正対象項目名 】 図 8

【 補正方法 】 削除

【 補正の内容 】