

(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2004-350507

(P2004-350507A)

(43) 公開日 平成16年12月16日(2004.12.16)

| | | |
|----------------------------|--------------|-------------|
| (51) Int. Cl. ⁷ | F I | テーマコード (参考) |
| A 2 3 L 1/23 | A 2 3 L 1/23 | 4 B 0 4 7 |
| A 2 3 L 1/22 | A 2 3 L 1/22 | D |

審査請求 未請求 請求項の数 10 O L (全 5 頁)

| | | | |
|-----------|------------------------------|----------|--------------------------------|
| (21) 出願番号 | 特願2003-148522 (P2003-148522) | (71) 出願人 | 503269232 |
| (22) 出願日 | 平成15年5月27日 (2003.5.27) | | 安 貞愛 |
| | | | 千葉県佐倉市ユウカリが丘4-1-S-2 |
| | | | 904 |
| | | (74) 代理人 | 100093296 |
| | | | 弁理士 小越 勇 |
| | | (72) 発明者 | 安 貞愛 |
| | | | 千葉県佐倉市ユウカリが丘4-1-S-2 |
| | | | 904 |
| | | Fターム(参考) | 4B047 LB07 LB09 LE01 LG47 LG59 |
| | | | LG60 LP19 |

(54) 【発明の名称】 唐辛子の糀醤油漬食用たれ及び該たれの製造方法

(57) 【要約】

【課題】唐辛子の生野菜としての独特の風味を活かすと同時に、そのまま各種の主・副食品にドレッシング又は“たれ”として直接使用できる唐辛子を主成分とする調味料を提供することを課題とする。

【解決手段】唐辛子30～50wt%、糀10～30wt%、残部醤油からなる唐辛子の糀醤油漬食用たれに関し、生の青唐辛子又は赤唐辛子を使用し、これを20℃以下の温度で発酵させて、風味を活かすことができ、生唐辛子のしこしことした硬さのある舌触の食感を得ることができる唐辛子の糀醤油漬食用たれに関する。

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

唐辛子 30 ~ 50 wt %、糀 10 ~ 30 wt %、残部醤油からなる唐辛子の糀醤油漬食用たれ。

【請求項 2】

生の青唐辛子又は赤唐辛子であることを特徴とする請求項 1 記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ。

【請求項 3】

0.05 ~ 3 mm に切断した唐辛子であることを特徴とする請求項 1 又は 2 記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ。

【請求項 4】

0.1 ~ 1 mm に切断した唐辛子であることを特徴とする請求項 1 又は 2 記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ。

【請求項 5】

唐辛子 30 ~ 50 wt %、糀 10 ~ 30 wt %、残部醤油からなる成分を混合し、発酵させることを特徴とする糀醤油漬食用たれの製造方法。

【請求項 6】

20 °C 以下の温度で発酵させることを特徴とする請求項 5 記載の糀醤油漬食用たれの製造方法。

【請求項 7】

15 °C 以下の温度で発酵させることを特徴とする請求項 5 記載の糀醤油漬食用たれの製造方法。

【請求項 8】

青唐辛子又は赤唐辛子であることを特徴とする請求項 5 ~ 7 のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法。

【請求項 9】

0.05 ~ 3 mm に切断した唐辛子であることを特徴とする請求項 5 ~ 8 のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法。

【請求項 10】

0.1 ~ 1 mm に切断した唐辛子であることを特徴とする請求項 5 ~ 8 のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法。

【発明の詳細な説明】**【0001】****【発明の属する技術分野】**

本発明は、青唐辛子又は赤唐辛子を主成分とする唐辛子の糀醤油漬食用たれ及びその製造方法に関する。

【0002】**【従来技術】**

一般に、唐辛子を利用した食品用たれとしていくつか製品がある。その多くは乾燥した唐辛子を切り刻んで使用するものであり、山葵（わさび）のような練り製品とされている。実際に食用として使用する場合は、このような練り製品を醤油に溶かすか又は液体に溶かし調味料として使用されている。

【0003】

唐辛子は茄子科の一年草であり、熱帯アメリカ原産とされているが、今日では世界で広く栽培されている。果実は通常、未熟の間は濃緑色、熟すると赤くなる。

多くの栽培品種があり、辛味種は、果皮・種子に刺激性の辛味を有し、乾燥して香辛料とされている。甘味種はピーマンが代表的なものである。

焼肉のたれやうどんなどの麺類に欠かせない香辛料であり、食文化の一つとさえ言える。

辛味種は発汗作用があるので、健康にも良いとされており、老若男女を問わず人気がある。

。

10

20

30

40

50

【0004】

ピーマンのような甘味種は生で食するが、辛味種については生で食することは少ない。それは少量と云えども、強い刺激があるためであり、通常乾燥するか又は生の唐辛子をフライパンで油加熱して使用されている。

乾燥された唐辛子は、辛さを追求しあるいは乾燥した場合の風味を味わう場合には意味があるが、唐辛子そのものの風味を味わうということができない。フライパンで油加熱（強火で）する場合も同様であり、生の風味は飛んでしまうという問題がある。

【0005】

この他、唐辛子を主成分とし、これを発酵させて練り製品としたもの（トウバンジャン、ヤンニンジャン、コチジャン）もある。しかし、この場合は発酵が十分に進むために、唐辛子は溶けて原形を留めず、食感として、ある程度のしこしことした硬さのある舌触り、あるいは生野菜の風味は殆ど消失するという問題があり、乾燥した唐辛子と大差ない状態になる。

以上から、辛味種については、その生野菜としての独特の風味を味わうことは殆ど不可能であり、これを活かす有効な手段が無かった。

【0006】

【発明が解決しようとする課題】

本発明の目的は、唐辛子の生野菜としての独特の風味を活かすと同時に、そのまま各種の副食品にドレッシング又は“たれ”として直接使用できる唐辛子を主成分とする調味料を提供することを課題とする。

【0007】

【課題を解決するための手段】

本発明者は、上記目的を達成すべく鋭意研究を重ねた結果、唐辛子、糀（こうじ）及び醤油の混合量を調整することにより、そしてまた製造に際しては低温で発酵させることにより、唐辛子の生野菜としての独特の風味を活かすことができることを見出し、本発明を完成するに至った。

すなわち、本発明は、

1. 唐辛子30～50wt%、糀10～30wt%、残部醤油からなる唐辛子の糀醤油漬食用たれ

2. 生の青唐辛子又は赤唐辛子であることを特徴とする前記1記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ

3. 0.05～3mmに切断した唐辛子であることを特徴とする前記1又は2記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ

4. 0.1～1mmに切断した唐辛子であることを特徴とする前記1又は2記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれ

を提供するものである。

【0008】

本発明は、また

5. 唐辛子30～50wt%、糀10～30wt%、残部醤油からなる成分を混合し、発酵させることを特徴とする糀醤油漬食用たれの製造方法

6. 20℃以下の温度で発酵させることを特徴とする前記5記載の糀醤油漬食用たれの製造方法

7. 15℃以下の温度で発酵させることを特徴とする前記5記載の糀醤油漬食用たれの製造方法

8. 青唐辛子又は赤唐辛子であることを特徴とする前記5～7のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法

9. 0.05～3mmに切断した唐辛子であることを特徴とする前記5～8のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法

10. 0.1～1mmに切断した唐辛子であることを特徴とする前記5～8のいずれかに記載の唐辛子の糀醤油漬食用たれの製造方法

10

20

30

40

50

を提供するものである。

【0009】

【発明の実施の形態】

本発明の糀醤油漬食用たれは唐辛子30～50wt%、糀10～30wt%、残部醤油からなる成分を混合し、発酵させることによって得ることができる。

この単純に見える混合量が極めて重要であり、これによって唐辛子の生野菜としての独特の風味を活かすことができる。食感として、発酵させた後も生唐辛子のしこしことした硬さのある舌触りがあるという優れた特徴を有する。

唐辛子としては、生の青唐辛子又は赤唐辛子を使用することができる。生の青唐辛子又は生の赤唐辛子は、それぞれ異なる味わいがあり、それだけ独特の風味が残存していることが分かる。

10

【0010】

発酵に際しては、20℃以下、より好ましくは15℃以下の低温で発酵させる。これによって、発酵によって唐辛子の形状や風味を落とすことなく、まろやかさ、こく及び旨味を引き出す作用をする。

糀（こうじ）の形はやや残るが、殆ど溶けて消失する。糀はとろみを出す但那においては殆ど無くなる。また、唐辛子と糀（こうじ）により醤油の強い臭いは無くなる。

唐辛子は0.05～3mmに細かく切断する。特に0.1～1mmに切断するのが望ましい。特に輪切りに（スライス）するのが良い。これによって、ある程度の硬さのある唐辛子の舌触りを維持することができる。

20

唐辛子の種は取り除くこともできるが、そのまま唐辛子の糀醤油漬食用たれの中に残っていても特に問題となることはない。

【0011】

製造に際しては、上記の低温に維持し、1回/日の攪拌を行う。約10日～60日で唐辛子の糀醤油漬食用たれの製品となる。糀醤油漬食用たれは使用期間中生としての風味を出すためには、15～20℃以下に温度を低温にしておくことが望ましい。

本発明のたれは、雑菌が死滅するために保存性に極めて優れている。したがって、瓶詰め、缶詰、プラスチック容器に入れて保存することができる。

また、冷蔵及び冷凍も可能である。冷凍した場合は、風味をそれほど落とすことなく、かなりの長期に亘って本発明のたれを使用できる。次に、それを解凍して同様に、糀醤油漬食用たれとして使用することができる。

30

【0012】

本発明の唐辛子の糀醤油漬食用たれは、そのまま調味料、香辛料として使用できる。例えばキムチのたれ、焼肉のたれ、焼き魚のたれ、漬物のたれ、鱈ちり鍋・寄せ鍋等の各種鍋料理用のたれ、湯豆腐のたれ、冷奴のたれ、刺身のたれ、冷麦のたれ、餃子のたれ、ラーメンの調味料、焼鳥のたれ、ハンバーグのたれ、焼きうどん・焼きそば・スパゲッティの調味料、ステーキの調味料、納豆の調味料、お新香の調味料、サラダの調味料、お茶漬の調味料、そばつゆ等に使用できる。

このようなたれは、表現としてドレッシング又はソースと言い換えることもできる。

【0013】

このように、現在の食生活の中で良く食べられている殆どの主食又は副食品に、醤油の代わりに使用することができる。したがって、穀類、麺類、野菜、魚肉類等の食品に、本発明のたれをまぶしたり、浸漬したり又はふり掛け処理して食することができる。

以上については、本発明のたれに直接使用する調理方法について説明したが、料理の材料はこれらに限定されるものではなく、鶏肉、豚肉、牛肉、羊肉等の肉類、魚介類、各種野菜、飯等の穀類、麺類等及びこれらの加工品に使用することができる。

40

【0014】

本発明の唐辛子の糀醤油漬食用たれそのままで「たれ」又は「ドレッシング」として使用することができるが、さらに、ごま油、大豆油、とうもろこし油、菜種油、米ぬか油、サフラワー油、落花生油、ひまわり油、オリーブ油等の植物性油又はラード、牛脂等の動

50

物性油を添加することができる。これらの油、例えばごま油等は特有の香りを引き出し、旨味をさらに増すことができる。

また、必要に応じて糖類、還元糖類、調味料を混合しても良い。糖類としては、砂糖、ブドウ糖、果糖、ソルビット、キシトール、還元水飴等の糖アルコールを添加することができる。

調味料としてはグルタミン酸ナトリウム、イノシン酸等を添加することができる。ゼラチン、寒天などのゲル化剤を添加することもできる。

酸味料として米酢、麦芽酢、粕酢、果実酢の食酢を使用することができる。レモン果汁、クエン酸、りんご酸を添加しても良い。この外、酒、酒かす等のアルコールを添加することもできる。さらに、小魚、海草、きのこ、山菜等を漬け込むこともできる。

10

しかし、基本は本発明の唐辛子の糀醤油漬食用たれであり、使用に際してはその風味を活かすことが最も重要である。

【0015】

【発明の効果】

本発明は、唐辛子、糀（こうじ）及び醤油の混合量を調整し、低温で発酵させることにより、唐辛子の生野菜としての独特の風味を活かすことができ、生唐辛子のしこしことした硬さのある舌触の食感が得られるという優れた効果を有する。また、唐辛子と糀（こうじ）により醤油の強い臭いは無くなるという効果を有する。さらに、本発明の唐辛子の糀醤油漬食用たれは、「こく」と風味を増加させたものであり、そのまま調味料、香辛料として使用でき、キムチのたれ、焼肉のたれ、焼き魚のたれ、漬物のたれ、鱈ちり鍋・寄せ鍋等の各種鍋料理用のたれ等の多くの食品に使用でくる効果を有する。

20

このように、栄養価値の高い生野菜としての唐辛子を有効利用するとともに、長期に亘って「たれ」としての保存性を向上させることができる著しい効果を有する。このように、本発明のたれは、食生活を豊かにするとともに、生の唐辛子を有効利用することができるという極めて優れた効果を有する。