

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3189666号
(U3189666)

(45) 発行日 平成26年3月27日(2014.3.27)

(24) 登録日 平成26年3月5日(2014.3.5)

(51) Int. Cl. F 1
A 2 3 G 3/50 (2006.01) A 2 3 G 3/00 1 0 2
A 2 1 D 13/00 (2006.01) A 2 1 D 13/00

評価書の請求 未請求 請求項の数 9 O L (全 12 頁)

(21) 出願番号 実願2014-56 (U2014-56)
 (22) 出願日 平成26年1月8日(2014.1.8)

実用新案法第11条において準用する特許法第30条第2項適用申請有り

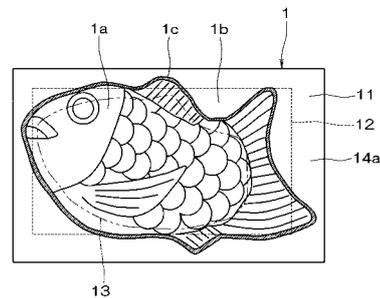
(73) 実用新案権者 599132007
 株式会社ホットランド
 宮城県石巻市大街道北一丁目1-16
 (74) 代理人 100067448
 弁理士 下坂 スミ子
 (74) 代理人 100167117
 弁理士 打越 佑介
 (74) 代理人 100186886
 弁理士 関口 嗣敏子
 (72) 考案者 佐瀬 守男
 宮城県石巻市大街道北一丁目1番16号
 株式会社ホットランド内

(54) 【考案の名称】 型焼き菓子

(57) 【要約】

【課題】時間の経過後や、冷めた後においても、また電子レンジで単に温め直した状態においても、皮部について焼き上げた直後と同様の食感を得ることのできる型焼き菓子を提供することを課題としている。

【解決手段】周縁部が羽板部(面状突出部)1bの周縁部を構成する広がりをもつ主皮部11と、周縁部が主皮部11の片方の面に付着した状態で主皮部11との間にアン13の挿入を可能にする広がりをもつ副皮部12とを有し、主皮部11及び副皮部12はクロワッサン生地で形成され、鯛形状部(立体的形状部)1aは主皮部11及び副皮部12におけるアン13を有する部分が所定の立体的形状に成形された状態で焼き上げられて形成され、羽板部1bは主皮部11及び副皮部12における鯛形状部1aの周囲の部分が面状に圧迫されるようにして焼き上げられることで形成された構成となっている。



【選択図】 図1

【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

内部にアンを有する立体的形状部と、この立体的形状部の周囲に広がるように形成された面状突出部とを有する型焼き菓子であって、

周縁部が前記面状突出部の周縁部を構成する所定の広がりをもつ主皮部と、

周縁部が前記主皮部の片方の面に付着された状態で当該主皮部との間に前記アンを挿入を可能にする所定の広がりをもつ副皮部とを有してなり、

前記主皮部及び前記副皮部は、パイ生地、デニッシュ生地又はクロワッサン生地で形成されており、

前記立体的形状部は、前記主皮部及び前記副皮部における前記アンを有する部分が所定の立体的形状に成形された状態で焼き上げられることにより形成され、

前記面状突出部は、前記主皮部及び前記副皮部における前記立体的形状部の周囲に広がる部分が面状に圧迫されるようにして焼き上げられることにより形成されていることを特徴とする型焼き菓子。

【請求項 2】

前記主皮部及び前記副皮部は、発酵していないもの又は発酵したものが焼き上げの際に用いられていることを特徴とする請求項 1 に記載の型焼き菓子。

【請求項 3】

前記主皮部及び前記副皮部は、これらの間に前記アンを挿入してなる中間体の状態で保持されたものが焼き上げの際に用いられていることを特徴とする請求項 1 又は 2 に記載の型焼き菓子。

【請求項 4】

前記立体的形状部及び前記面状突出部には、当該面状突出部の一方及び他方の各面にそれぞれ対応する一方及び他方の各表面のうち、少なくとも一方の表面に全体的に水分の浸透を抑制するコーティング層が形成されていることを特徴とする請求項 1 ~ 3 の何れかに記載の型焼き菓子。

【請求項 5】

前記コーティング層は、焼き上げる前に前記少なくとも一方の表面に全体的に付着された常温で固体の糖が焼き上げの際の溶融により当該表面に膜状に広がるように形成されたものであることを特徴とする請求項 4 に記載の型焼き菓子。

【請求項 6】

前記立体的形状部は、一对の焼成金型のそれぞれに凹状に形成された焼型によって前記立体的形状に成形された状態で焼き上げられ、

前記面状突出部は、前記各焼成金型における前記焼型の周囲に広がる平面部間で平面的に圧迫されるようにして焼き上げられていることを特徴とする請求項 1 ~ 5 の何れかに記載の型焼き菓子。

【請求項 7】

前記各焼成金型は、焼き上げのための熱源をそれぞれ有すると共に、互いに重ね合わされて閉じた状態において内部に前記焼型による前記立体的形状の成形空間が得られるようになっており、

前記立体的形状部及び前記面状突出部は、閉じた前記各焼成金型が上下に位置する状態及びこの状態とは上下逆に位置する状態のそれぞれにおいて、当該各焼成金型内に所定時間保持されることにより焼き上げられていることを特徴とする請求項 6 に記載の型焼き菓子。

【請求項 8】

前記立体的形状部及び前記面状突出部は、前記常温で固体の糖が前記一方の表面にのみ全体的に付着されており、当該一方の表面が上となるように前記各焼成金型の上下の位置が設定されて焼き上げられた上で、当該一方の表面が下となるように当該各焼成金型の上下の位置が変更されて焼き上げられていることを特徴とする請求項 7 に記載の型焼き菓子。

。

10

20

30

40

50

【請求項 9】

前記常温で固体の糖は、粗目糖であることを特徴とする請求項 8 に記載の型焼き菓子。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、内部にアンを有する型焼き菓子に関するものである。

【背景技術】

【0002】

この種の型焼き菓子としては、鯛焼き、大判焼き、人形焼き等が知られている。これらの型焼き菓子は、特定形状の一对の焼型内に小麦粉を主成分とする液状の生地を流し込み、当該焼型を閉じて焼き上げることによって、所定の立体的形状のものが作られるようになっている。なお、一对の焼型を閉じる前にアンとして、いわゆる餡、ジャム、クリーム、チョコレート等を挿入することになる。

10

【0003】

ところで、この種の型焼き菓子は、できれば焼き立ての熱いうちに食べることが好ましく、これにより外側の皮部のパリパリ感や内部のフワリ感等の食感を楽しみながら、美味しく戴くことができる。しかし、家に持ち帰るなど、時間が経過することによって冷めてしまい、パリパリ感やフワリ感が失われることも少なくない。その際には、例えば電子レンジやオーブントースターを利用して温め直すことが考えられる。

20

【0004】

しかし、電子レンジを単に用いた場合には、アンの内部まで簡単に温めることはできるものの、皮部が湿気た状態（ベチャベチャとした状態）になってしまい、焼き上げたばかりの上述した食感を得ることができない。また、オーブントースターを単に用いた場合には、内部まで温めることが難しく、また内部まで温めるために加熱時間を長くすると皮部が焦げたり、硬くなったりするという問題があった。

【0005】

これに対し、秋田市御野場新町の「大塚や」から「冷やし鯛焼き」というものが販売されている（非特許文献 1）。これは、極めて薄く皮部を焼き上げたあと、冷却して生クリームを入れて作る、いわゆる「冷製」鯛焼きに関するものであり、上述した型焼き菓子のように温かい状態で味わうものではない。しかも、電子レンジやオーブントースターで単に温めた場合には、上述したような問題が生じることが否めないものでもあった。

30

【先行技術文献】

【非特許文献】

【0006】

【非特許文献 1】<http://ohtsukaya.com/index.html>

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

【0007】

本考案は、上記事情に鑑みてなされたものであり、ある程度時間が経過した後においても、冷めてしまった状態においても、また電子レンジで単に温め直した状態においても、皮部について焼き上げた直後と同様の食感を得ることのできる型焼き菓子を提供することを課題としている。

40

【課題を解決するための手段】

【0008】

上記課題を解決するために、請求項 1 に記載の考案は、内部にアンを有する立体的形状部と、この立体的形状部の周囲に広がるように形成された面状突出部とを有する型焼き菓子であって、周縁部が前記面状突出部の周縁部を構成する所定の広がりをもつ主皮部と、周縁部が前記主皮部の片方の面に付着された状態で当該主皮部との間に前記アンの挿入を可能にする所定の広がりをもつ副皮部とを有してなり、前記主皮部及び前記副皮部は

50

、パイ生地、デニッシュ生地又はクロワッサン生地で形成されており、前記立体的形状部は、前記主皮部及び前記副皮部における前記アンを有する部分が所定の立体的形状に成形された状態で焼き上げられることにより形成され、前記面状突出部は、前記主皮部及び前記副皮部における前記立体的形状部の周囲に広がる部分が面状に圧迫されるようにして焼き上げられることにより形成されていることを特徴としている。

【0009】

請求項2に記載の考案は、請求項1に記載の考案において、前記主皮部及び前記副皮部は、発酵していないもの又は発酵したものが焼き上げの際に用いられていることを特徴としている。

【0010】

請求項3に記載の考案は、請求項1又は2に記載の考案において、前記主皮部及び前記副皮部は、これらの間に前記アンを挿入してなる中間体の状態で保持されたものが焼き上げの際に用いられていることを特徴としている。

【0011】

請求項4に記載の考案は、請求項1～3の何れかに記載の考案において、前記立体的形状部及び前記面状突出部には、当該面状突出部の一方及び他方の各面にそれぞれ対応する一方及び他方の各表面のうち、少なくとも一方の表面に全体的に水分の浸透を抑制するコーティング層が形成されていることを特徴としている。

【0012】

請求項5に記載の考案は、請求項4に記載の考案において、前記コーティング層は、焼き上げる前に前記少なくとも一方の表面に全体的に付着された常温で固体の糖が焼き上げの際の溶融により当該表面に膜状に広がるように形成されたものであることを特徴としている。ここで、常温とは、 20 ± 15 (5～35)をいい(JIS-Z-8703)、常温で固体の糖とは、その常温以下の温度では固体の状態となる糖をいう。

【0013】

請求項6に記載の考案は、請求項1～5の何れかに記載の考案において、前記立体的形状部は、一对の焼成金型のそれぞれに凹状に形成された焼型によって前記立体的形状に成形された状態で焼き上げられ、前記面状突出部は、前記各焼成金型における前記焼型の周囲に広がる平面部間で平面的に圧迫されるようにして焼き上げられていることを特徴としている。

【0014】

請求項7に記載の考案は、請求項6に記載の考案において、前記各焼成金型は、焼き上げのための熱源をそれぞれ有すると共に、互いに重ね合わされて閉じた状態において内部に前記焼型による前記立体的形状の成形空間が得られるようになっており、前記立体的形状部及び前記面状突出部は、閉じた前記各焼成金型が上下に位置する状態及びこの状態とは上下逆に位置する状態のそれぞれにおいて、当該各焼成金型内に所定時間保持されることにより焼き上げられていることを特徴としている。

【0015】

請求項8に記載の考案は、請求項7に記載の考案において、前記立体的形状部及び前記面状突出部は、前記常温で固体の糖が前記一方の表面にのみ全体的に付着されており、当該一方の表面が上となるように前記各焼成金型の上下の位置が設定されて焼き上げられた上で、当該一方の表面が下となるように当該各焼成金型の上下の位置が変更されて焼き上げられていることを特徴としている。

【0016】

請求項9に記載の考案は、請求項8に記載の考案において、前記常温で固体の糖は、粗目糖であることを特徴としている。

【考案の効果】

【0017】

請求項1に記載の考案によれば、主皮部及び副皮部におけるアンを有する部分が立体的形状部に焼き上げられるようになっており、かつ当該主皮部及び副皮部がパイ生地、デニ

10

20

30

40

50

ッシュ生地又はクロワッサン生地で形成されているので、液状の生地を焼型に流し込んで外側の皮部を作ることになる従来の手間のかかる作業を省くことができる。従って、型焼き菓子を簡単に得ることができる。

【0018】

しかも、主皮部及び副皮部がパイ生地、デニッシュ生地又はクロワッサン生地で形成されていることから、立体的形状部については当該主皮部及び副皮部からなる外側の皮部をサクサクした食感のものにすることができ、内部をアンによる例えばフワフワした食感のものにすることができる。また、面状突出部については面状に圧迫されて焼き上げられることでやや硬めのサクサクした食感のものを得ることができる。即ち、従来にない種々の食感の型焼き菓子を得ることができる。

10

【0019】

また、パイ生地、デニッシュ生地又はクロワッサン生地は油脂を練り込んだパン生地を折り込んで複数層に形成したものであるから、焼き上げた後には、立体的形状部及び面状突出部の表面全体に油脂が滲み出て広がった状態になると共に、主皮部や副皮部の内面にも油脂が広がった状態になる。

【0020】

このため、油脂による薄い膜が水分の浸透を抑制する効果を奏することになるので、ある程度の時間が経過した後においても、また冷めてしまった後においても、立体的形状部における主皮部及び副皮部のサクサク感や、面状突出部の硬めのサクサク感を維持することができる。また、電子レンジで単に温め直した後においても、同様のサクサク感等を維持することができる。しかも、表面全体に滲み出た油脂により、全体的に光沢のある型焼き菓子を得ることができる。なお、上記「ある程度の時間が経過した後」とは、消費期限内においてある程度の時間が経過した後を意味する。また、上記「冷めてしまった」とは、常温で放置することにより、また冷蔵庫や冷凍庫に収容することにより冷めてしまったことを意味する。

20

【0021】

請求項2に記載の考案によれば、主皮部及び副皮部として発酵していないものが用いられている場合には、立体的形状部の皮部や面状突出部が密度の比較的高い層状の生地によって形成されることになることから、焼き上げ後の立体的形状部の皮部や面状突出部として、より硬めのサクサク感を有するものを得ることができると共に、ある程度時間が経過した後や、冷めた後や、電子レンジによる加熱によっても、より焼き上げ直後に近い上記サクサク感を得ることができる。一方、主皮部及び副皮部として発酵したものが用いられている場合には、立体的形状部の皮部や面状突出部が密度の比較的低い層状の生地によって形成されることになることから、焼き上げ後の立体的形状部の皮部や面状突出部として、より軟らかなサクサク感を有するものを得ることができる。そして、この場合も、発酵していないものを用いた場合より若干劣ることになるものの、ある程度時間が経過した後等における上述した焼き上げ直後のサクサク感を得ることができる。

30

【0022】

請求項3に記載の考案によれば、主皮部及び副皮部がこれらの間にアンを挿入してなる中間体の状態で保持されたものが焼き上げの際に用いられるようになっているので、冷蔵庫等に事前に蓄えておいたその中間体を用いて効率よく焼き上げることができる。しかも、その中間体としては、焼き上げを行う各店舗等において例えば空き時間を利用して生産したり、また専属の部署で効率良く生産したものを各店舗等に配送したりすることなどにより、低価格のものを得ることができる。

40

【0023】

請求項4に記載の考案によれば、少なくとも一方の表面に全体的に水分の浸透を抑制するコーティング層が形成されているので、特に外部から主皮部や副皮部に水分が浸入するのをより確実に防止することができる。即ち、立体的形状部における主皮部及び副皮部や面状突出部について、焼き上げ直後のサクサク感等をより安定的に維持することができる。

50

【 0 0 2 4 】

請求項 5 に記載の考案によれば、コーティング層が少なくとも一方の表面に全体的に付着された常温で固体の糖であって、焼き上げの際に溶融して当該表面全体に膜状に広がるように形成されたものであるので、透明感を有するコーティング層による綺麗な外観を呈する型焼き菓子を得ることができると共に、そのコーティング層による所定の食感が加わった型焼き菓子を得ることができる。

【 0 0 2 5 】

請求項 6 に記載の考案によれば、立体的形状部が一对の焼成金型のそれぞれに凹状に形成された焼型によって立体的形状に成形された状態で焼き上げられ、面状突出部が各焼成金型における焼型の周囲に広がる平面部間で平面的に圧迫されるようにして焼き上げられているので、一定の外観形状を有する一定の品質の型焼き菓子を効率よく簡単に焼成することができる。

10

【 0 0 2 6 】

請求項 7 に記載の考案によれば、各焼成金型は焼成のための熱源をそれぞれ有すると共に、互いに重ね合わされて閉じることで内部に焼型からなる立体的形状の成形空間が得られるようになっており、立体的形状部及び面状突出部は各焼成金型を上下に重ねて閉じた状態で所定時間保持されることによって当該各焼成金型内で焼き上げられると共に、当該各焼成金型を上下逆転させた状態で所定時間保持されることによっても当該各焼成金型内で焼き上げられているので、立体的形状部及び面状突出部の例えば一方及び他方の各表面について必ず重力が加わった状態で各焼成金型に押し付けられて焼成されることになる。従って、全体的に均等に焼き上げられ、かつ表面全体が同等の色合いとなった型焼き菓子を得ることができる。

20

【 0 0 2 7 】

請求項 8 に記載の考案によれば、立体的形状部及び面状突出部は常温で固体の糖が一方の表面にのみ付着されており、当該一方の表面が上となるように各焼成金型の上下の向きを設定して焼き上げた上で、当該一方の表面が下となるように当該各焼成金型の上下の向きを変更して焼き上げられているので、加熱により溶融した糖が重力の作用で一方の表面全体に自然に広がることになる。従って、厚さが一定の糖によるコーティング層を有する型焼き菓子を得ることができる。

【 0 0 2 8 】

請求項 9 に記載の考案によれば、常温で固体の糖として粗目糖が用いられているので、当該粗目糖を主皮部や副皮部の例えば一方の面に押し付けることにより、所定の量の粗目糖を立体的形状部及び面状突出部の少なくとも一方の表面の全体に安定的に付着させることができる。従って、コーティング層の厚さのバラツキの小さな型焼き菓子を得ることができる。しかも、焼き上げの程度を調整して、例えば粗目糖の状態を残すことにより、その粗目糖による食感を加えることもできる。

30

【 図面の簡単な説明 】

【 0 0 2 9 】

【 図 1 】 本考案の一実施例として示した鯛焼きの正面図である。

【 図 2 】 同鯛焼きを焼き上げる（焼成する）手順を示す図であって、（ a ）は水平に開いた一对の焼成金型のうち一方の焼成金型における各焼型の部位に主皮部、副皮部、アン及び粗目糖を有する中間体を載置した状態を示す説明図であり、（ b ）は一方の焼成金型の上に他方の焼成金型を重ね合わせて当該各焼成金型を閉じた状態を示す説明図であり、（ c ）は他方の焼成金型を下にし、一方の焼成金型を上にした状態で中間体を焼成している状態を示す説明図であり、（ d ）は一方の焼成金型を下にし、他方の焼成金型を上にした状態で中間体を焼成している状態を示す説明図である。

40

【 図 3 】 同鯛焼きを焼成する一方の焼成金型における所定の焼型の部位に中間体を載置した状態を示す要部拡大説明図である。

【 図 4 】 同鯛焼きを製造する手順を示す図であって、（ a ）は主皮部の一方の面を上にして当該面に粗目糖をほぼ均一に付着した状態を示す側面図であり、（ b ）は主皮部につい

50

て一方の面を下にし他方の面を上にした上で、その他方の面にアンを載せ、そのアンを覆うように副皮部を載せると共にその副皮部の周縁部を主皮部の他方の面に付着させ、これにより中間体が形成した状態を示す断面図であり、(c)は中間体を一方の焼成金型における所定の焼型の部位に載置した状態を示す断面図であり、(d)は中間体が載置された一方の焼成金型の上に他方の焼成金型を載置することで、鯛形状部を一对の焼型によって成形すると共に、面状突出部を焼型の周囲の平面部で平面状に圧迫しながら成形する状態を示す断面図である。

【考案を実施するための形態】

【0030】

本考案を実施するための形態を実施例に基づいて詳細に説明する。

10

【実施例】

【0031】

本考案の型焼き菓子の一実施例として、図1に、鯛焼き(型焼き菓子)1を示す。この鯛焼き1は、内部にアン13を有する鯛形状部(立体的形状部)1aと、この鯛形状部1aの周囲に平面状に広がる羽板部(面状突出部)1bとを有している。鯛形状部1a及び羽板部1bには、当該羽板部1bの一方及び他方の各面にそれぞれ対応する一方及び他方の各表面のうち、一方の表面に全体的に水分の浸透を抑制するコーティング層14aが薄い膜状に付着されている。

【0032】

上記鯛焼き1は、図1及び図4に示すように、周縁部が羽板部1bの周縁部を構成する所定の広がりをもつ主皮部11と、周縁部が主皮部11の片方の面(図4(b)において上面)に付着された状態で当該主皮部11との間にアン13を挿入することが可能な所定の広がりをもつ副皮部12とを有している。主皮部11及び副皮部12は、クロワッサン生地で形成されたものである。

20

なお、クロワッサン生地に代えて、パイ生地又はデニッシュ生地を用いたものであってもよい。

【0033】

更に、鯛形状部1aは、図1に示すように、主皮部11及び副皮部12におけるアン13を有する部分が後述する焼成金型2、2によって所定の立体的形状(この例では鯛を模した立体的形状)に成形された状態で焼き上げられることにより形成されている。また、羽板部1bは、主皮部11及び副皮部12における鯛形状部1aの周囲に対応する部分が同じく後述する焼成金型2、2によって平面的に成形された状態で焼き上げられることにより形成されている。

30

【0034】

主皮部11は、図1、図3及び図4に示すように、四角形のシート状に形成されたものであり、副皮部12は主皮部11を例えば半分に切断することで面積の小さな四角形のシート状に形成されたものである。なお、副皮部12は、主皮部11に重ねた状態において、当該主皮部11からはみ出すことなく、かつ当該主皮部11の面積以下の面積に形成されたものであれば、上記主皮部11を半分に切断したもの以外の形状及び面積を有するものであってもよい。これらの主皮部11及び副皮部12は、発酵していないクロワッサン生地(発酵が不可能なもの及び発酵が可能であるが焼成直前において発酵前のものの両者を含む。)が用いられている。ここで、発酵が可能なクロワッサン生地を主皮部11及び副皮部12を形成した場合は、これらの間にアン13を挿入し、かつ後述する粗目糖14を付着させた中間体10の状態(図4(b)の状態)で冷蔵庫に保存し、発酵を開始する温度(37~39)未満の温度(例えば2~10)に保持することにより、焼成を開始する直前まで発酵前の状態が維持されるようになっている。また、アン13としては、例えば小豆を主原料とするいわゆる餡が用いられている。なお、主皮部11及び副皮部12としては、発酵したクロワッサン生地を用いたものであってもよい。

40

【0035】

コーティング層14aは、図4(c)及び図4(d)に示すように、焼き上げる前に鯛

50

形状部 1 a 及び羽板部 1 b の一方の表面のみに付着された粗目糖（常温で固体の糖）1 4 が焼き上げの際に溶融して当該表面全体に膜状に広がるように形成されたものである。なお、粗目糖 1 4 に代えて、グラニュー糖、上白糖、白双糖、三温糖、黒砂糖、カラメル等の常温で固体の糖を用いてもよい。

【0036】

また、鯛形状部 1 a は、図 2、図 3、図 4 (c) 及び図 4 (d) に示すように、一对の焼成金型 2、2 のそれぞれに凹状に形成された焼型 2 a によって鯛に模した立体的形状に成形された上で焼き上げられるようになっている。一方、羽板部 1 b は、各焼成金型 2、2 における焼型 2 a の周囲に広がる平面部 2 b によって平面的に圧迫された状態で焼き上げられるようになっている。なお、図 3 において、鎖線で示すアン 1 3 は、焼型 2 a で成形する前の中間体 1 0 内に收容された状態のものを示しており、二点鎖線で示すアン 1 3 は、焼型 2 a で成形した後の中間体 1 0 内に收容された状態のものを示している。

10

【0037】

各焼成金型 2、2 は、図 2 に示すように、焼き上げのための熱源をそれぞれ有するものであると共に、上下に重ねて閉じることで内部に焼型 2 a による鯛を模した立体形状の成形空間が得られるようになっている。即ち、一方の焼成金型 2 と他方の焼成金型 2 とは、ヒンジ 2 1 を介して互いに回動自在に連結されており、焼型 2 a を水平に開いた状態（図 2 (a) ）にしたり、一方の上に他方を載せることで内部に鯛形状部 1 a の成形空間が生じるように焼型 2 a を閉じた状態（図 2 (b) 、 (c) (d) ）にしたりすることが可能になっている。なお、図 2 において、2 c は、各焼成金型 2、2 を回動するための取っ手である。

20

【0038】

また、鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b は、焼成金型 2、2 が上下に位置する状態（図 2 (c) の状態）で所定時間保持することによって焼き上げられると共に、上下を逆転させた状態（図 2 (d) の状態）で所定時間保持することによっても焼き上げられることによって、一方及び他方の双方の表面が必ず下方に位置することになるようにして焼き上げられるようになっている。

【0039】

そして、鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b における一方の表面にのみ粗目糖 1 4 によるコーティング層 1 4 a を付着させてなるこの実施例の場合には、当該一方の表面が上となるように各焼成金型 2、2 の上下の向きを設定して焼き上げた上で、当該一方の表面が下となるように各焼成金型 2、2 の上下の向きを変更して焼き上げられるようになっている。

30

【0040】

上記のように構成された鯛焼き 1 においては、まず図 4 (a) に示すように、主皮部 1 1 の一方の面を上にして、その一方の面に全体的に所定の量の粗目糖 1 4 を満遍なく付着させる。この際、粗目糖 1 4 を主皮部 1 1 に押し付けることにより、当該粗目糖 1 4 の主皮部 1 1 への付着力を高める。

【0041】

次に、図 4 (b) に示すように、主皮部 1 1 の他方の面を上にしてから、当該他方の面に所定の重量に計量したアン 1 3 を載せる。そして、アン 1 3 の上から副皮部 1 2 を載せて当該アン 1 3 を包むようにして、その副皮部 1 2 の周縁部を主皮部 1 1 の他方の面（片方の面）に押し付けて付着させる。

40

【0042】

これにより、中間体 1 0 が形成された状態になる。この中間体 1 0 については、例えば焼き上げを行う店舗等において空き時間を利用して生産したり、専属の部署で生産したりすることにより、効率よく生産して、例えば 2 ~ 1 0 の温度に設定された冷蔵庫に保管して蓄えておく。発酵が不可能な主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 を有する中間体 1 0 の場合も、上記温度に設定された冷蔵庫に保管する。

【0043】

このようにして保管された中間体 1 0 は、図 2 (a) に示すように、一方の焼成金型 2

50

における各焼型 2 a の上に載置する。この際、図 3 及び図 4 (c) に示すように、粗目糖 1 4 が付着した側を下方に向け、アン 1 3 を有する部分が焼型 2 a 内に納まるようにすると共に、そのアン 1 3 を有する部分の外側の主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 の部分が焼型 2 a の周囲の平面部 2 b にほぼ均等に広がるように調整する。

【 0 0 4 4 】

そして、図 2 (b) に示すように、中間体 1 0 の載置された一方の焼成金型 2 の上に他方の焼成金型 2 を載置することで、これらの一对の焼成金型 2、2 を閉じ、図 4 (c) 及び (d) に示すように、中間体 1 0 から鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b を成形する。なお、図 4 (d) においては、粗目糖 1 4 が融けてコーティング層 1 4 a になった状態を示しているが、一对の焼成金型 2、2 を閉じた直後においては、粗目糖 1 4 は十分に融けておらず、コーティング層 1 4 a の状態になることはない。

10

【 0 0 4 5 】

その後、粗目糖 1 4 の付着された一方の面を上方にすべく一对の焼成金型 2、2 全体を 1 8 0 度回転して図 2 (c) に示す状態にし、この状態で 1 回目の焼き上げを所定時間行なってから、当該一方の面を下方にすべく一对の焼成金型 2、2 全体を前とは反対方向に 1 8 0 度回転して図 2 (d) に示す状態にし、この状態で 2 回目の焼き上げを所定時間行なう。

【 0 0 4 6 】

上記 2 回目の焼き上げ後に、一对の焼成金型 2、2 を開くことにより、正面が所定の色に焼き上げられた鯛焼き 1 を取り出すことができる。

20

【 0 0 4 7 】

従って、この実施例で示す鯛焼き 1 によれば、主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 がクロワッサン生地で形成されているので、液状の生地を焼型 2 a に流し込んで皮部を作るような従来の面倒な作業を省くことができる。即ち、鯛焼き 1 を簡単に得ることができる。

【 0 0 4 8 】

特に、主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 がクロワッサン生地で形成されていることから、鯛形状部 1 a については皮部をサクサクした食感のものにすることができ、内部をアン 1 3 による例えばフワフワした食感のものにすることができ、また、羽板部 1 b については平面状となるようにある程度圧力をかけた状態で焼き上げられることになることから、やや硬めのサクサクとした食感のものを得ることができる。即ち、鯛形状部 1 a と羽板部 1 b とで異なる食感を楽しむこともできる。

30

【 0 0 4 9 】

しかも、クロワッサン生地は油脂を練り込んだパン生地を折り込んで複数層に形成したものであるため、焼成後においては、鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b の表面全体に油脂が滲み出した状態になると共に、鯛形状部 1 a における主皮部 1 1 や副皮部 1 2 の内面においても油脂が広がった状態になる。

【 0 0 5 0 】

このため、油脂による薄い膜が水分の浸透を抑制することになるので、ある程度の時間が経過した後や、冷めてしまった後であっても、上述した鯛形状部 1 a における皮部のサクサク感や、羽板部 1 b のやや硬めのサクサク感を維持することができる。また、電子レンジによって単に温め直した場合においても、同様のサクサク感等を維持することができる。しかも、表面に滲み出した油脂により、全体的に艶のある綺麗な外観のものを提供することができる。なお、上記「ある程度の時間が経過した後」とは、消費期限内においてある程度の時間が経過した後を意味する。また、上記「冷めてしまった」とは、常温等の通常の外気温の状態ですべて単に放置したり包装容器に入れて放置したりすることにより、また冷蔵庫や冷凍庫に収容することにより冷めてしまったことを意味する。

40

【 0 0 5 1 】

また、主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 として発酵していないものが用いられていることから、比較的密度の高い層状のクロワッサン生地によって、鯛形状部 1 a の皮部や羽板部 1 b を形成することができる。従って、鯛形状部 1 a の皮部や羽板部 1 b については、上述し

50

たサクサク感等がより強調されたものとなると共に、時間の経過等や、電子レンジによる加熱に対しても、より焼き上げ直後に近いサクサク感等を有するものを得ることができる。

【0052】

更に、主皮部11、副皮部12、アン13及び粗目糖14を有する中間体10の状態発酵の温度未満の温度に保持されているので、食品の安全性を確保することができると共に、発酵が可能なクロワッサン生地を用いている場合には焼き上げる直前まで発酵しない状態を維持しながら、当該中間体10に基づいて鯛焼き1を効率よく焼き上げることができる。

【0053】

また、鯛形状部1a及び羽板部1bの一方の表面全体に水分の浸透を抑制するコーティング層14aが形成されているので、当該一方の表面を主皮部11側の表面とすることにより、当該主皮部11に水分が浸入するのをより効果的に抑制することができる。即ち、鯛形状部1aにおける主皮部11及び羽板部1bについて、焼成直後のサクサク感等をより安定的に維持することができる。

【0054】

しかも、粗目糖14の溶融したものでコーティング層14aを形成しているので、透明感を有するコーティング層14aによって綺麗な外観の鯛焼き1を得ることができると共に、当該コーティング層14aの有する食感を更に味わうこともできる。

【0055】

また、鯛形状部1aが一对の焼成金型2、2のそれぞれに凹状に形成された焼型2aによって立体的形状に成形された状態で焼き上げられ、羽板部1bが各焼成金型2、2における焼型2aの周囲に広がる平面部2bによって平面的にある程度の圧力（上側の焼成金型2の重さに基づく圧力）を受けた状態で焼き上げられているので、一定の外観形状を有する一定の品質の鯛焼き1を効率よく焼成することができる。

【0056】

更に、各焼成金型2、2は焼成のための熱源をそれぞれ有すると共に、上下に重ねた状態で閉じることで内部に焼型2aによる鯛形状部1aの成形空間が得られるようになっており、鯛形状部1a及び羽板部1bは上述した他方の焼成金型2を下方にして所定時間保持することによって焼成されていると共に、一方の焼成金型2を下方にして所定時間保持することによっても焼成されているので、鯛形状部1a及び羽板部1bにおける一方の表面も他方の表面も、重力による所定の力で下方の焼成金型2に押し付けられた状態で焼成されることになる。従って、全体的に均等に焼き上げることができると共に、一方及び他方の表面について、同程度の焼き上げによる所定の色合いとなった鯛焼き1を得ることができる。

【0057】

しかも、粗目糖14が付着された一方の表面が上となるように焼成金型2、2の上下の位置を設定して焼き上げた上で、当該一方の表面が下となるように当該焼成金型2、2の上下の位置を変更して焼き上げられているので、一方の表面が上方に向けられた1回目の焼成時の加熱により溶融した粗目糖14が重力の作用で当該一方の表面全体に無理なく広がることになる。従って、厚さが一定の糖によるコーティング層14aを得ることができる。

【0058】

更に、粗目糖は、主皮部11の一方の面に押し付けることにより、当該一方の面に所定の量を全体に満遍なくかつ安定的に付着させることができる。従って、焼き上げ後の個々の鯛焼き1について、コーティング層14aの例えば厚さのバラツキの小さなものを提供することができる。しかも、焼き上げの程度を調整することで、粗目糖14として残る量も調整することができるので、その粗目糖14による食感を味わうこともできる。

【0059】

また、上記焼成金型2、2には、図4(c)に示すように、各焼型2aの周縁部に沿っ

10

20

30

40

50

て、平面部 2 b から所定量盛り上がった所定の幅の凸条 2 d が連続して形成されている。このため、鯛形状部 1 a の周縁部は、図 1 に示すように、凸条 2 d によって凹状の太い輪郭線 1 c が形成された状態になる。即ち、鯛形状部 1 a が輪郭線 1 c を介して羽板部 1 b から明確に浮き出した形状の鯛焼き 1 を得ることができる。また、輪郭線 1 c の部分は、より高い圧力で圧迫された状態で焼き上げられることから、パリパリとした食感を有するものとなる。

【 0 0 6 0 】

そして、上述したクロワッサン生地に代えてパイ生地又はデニッシュ生地を用いた場合も、上述した効果と同様の効果を奏する。

【 0 0 6 1 】

一方、主皮部 1 1 及び副皮部 1 2 として、焼き上げ前の状態で発酵したクロワッサン生地等を用いた場合には、鯛形状部 1 a の皮部や羽板部 1 b が比較的密度の低い層状の生地によって形成されることになることから、焼き上げ後の鯛形状部 1 a の皮部や羽板部 1 b として、より軟らかなフワフワしたサクサク感を有するものを得ることができる。そして、冷えた後等においても、発酵していないクロワッサン生地等を用いた場合より若干劣るものの、上述した焼き上げ直後のサクサク感等を得ることができる。

【 0 0 6 2 】

なお、上記実施例においては、型焼き菓子として鯛焼き 1 を用いた例を示したが、この型焼き菓子としては、鯛焼き 1 以外の例えば大判焼き、人形焼き等であってもよい。

【 0 0 6 3 】

また、アンとしては、上述した餡の他、種々のジャム、カスタードクリーム、ココアクリーム、チョコレート等を用いてもよく、更には生ハム、レタス、トマトソース、カレーソースなどの種々の具材を用いてもよい。

【 0 0 6 4 】

更に、コーティング層 1 4 a については、鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b の一方の表面にのみ付着させた例を示したが、当該鯛形状部 1 a 及び羽板部 1 b の他方の表面や、一方及び他方の双方の表面に付着させるようにしてもよい。

【 符号の説明 】

【 0 0 6 5 】

- 1 鯛焼き（型焼き菓子）
- 1 a 鯛形状部（立体的形状部）
- 1 b 羽板部（面状突出部）
- 2 焼成金型
- 2 a 焼型
- 2 b 平面部
- 1 1 主皮部
- 1 2 副皮部
- 1 3 アン
- 1 4 粗目糖（常温で固体の糖）
- 1 4 a コーティング層

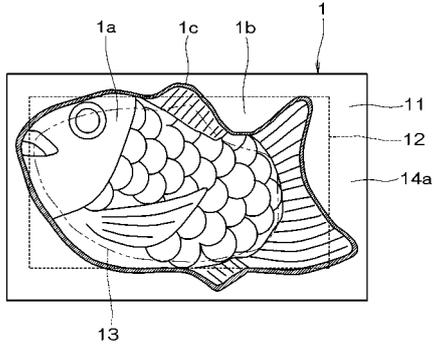
10

20

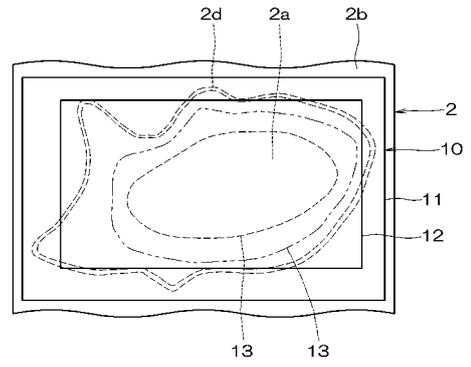
30

40

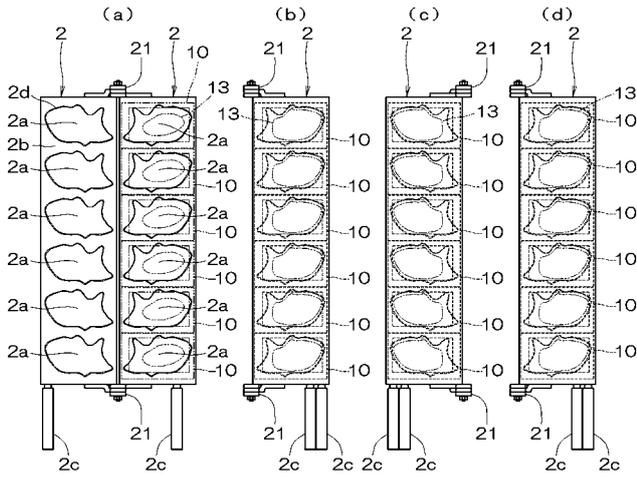
【 図 1 】



【 図 3 】



【 図 2 】



【 図 4 】

