

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B1)

(11) 特許番号

特許第6254320号
(P6254320)

(45) 発行日 平成29年12月27日 (2017.12.27)

(24) 登録日 平成29年12月8日 (2017.12.8)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 C 19/082 (2006.01) A 2 3 C 19/082

請求項の数 6 (全 5 頁)

<p>(21) 出願番号 特願2017-119699 (P2017-119699)</p> <p>(22) 出願日 平成29年6月19日 (2017.6.19)</p> <p>審査請求日 平成29年6月22日 (2017.6.22)</p> <p>早期審査対象出願</p>	<p>(73) 特許権者 592058946 松井 三二 神奈川県横浜市緑区長津田町3016-1-1636</p> <p>(74) 代理人 100085545 弁理士 松井 光夫</p> <p>(72) 発明者 松井 三二 神奈川県横浜市緑区長津田町3016-1 南長津田団地16棟1636</p> <p>審査官 布川 莉奈</p>
--	--

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ブルーチーズ風味のチーズの製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

ブルーチーズ風味のチーズを製造する方法において、100重量部のプロセスチーズと、予め裏ごししたゴルゴンゾーラ10～16重量部とを一緒にし、加熱溶融及び混合して、均一な混合物となし、該混合物を冷却して固形物とすることを特徴とする、上記方法。

【請求項2】

ゴルゴンゾーラの量が11～15重量部である、請求項1に記載の方法。

【請求項3】

加熱温度が82～90である、請求項1または2に記載の方法。

【請求項4】

加熱温度が85～87である、請求項3に記載の方法。

【請求項5】

プロセスチーズを予め5mm以下の最大寸法に刻んでおく、あるいは卸しておく、請求項1～4のいずれか1項に記載の方法。

【請求項6】

裏ごししたゴルゴンゾーラと一緒にする前にプロセスチーズを溶融しておく、請求項1～5のいずれか1項に記載の方法

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、ブルーチーズ風味のチーズの製造方法である。

【背景技術】

【0002】

ブルーチーズは、典型的には牛乳もしくは羊乳を元に作られたナチュラルチーズの一種であって、中で青カビを生育させた（熟成）ものである。青カビの生育の為には、相当程度の塩濃度が必要である。従って、ブルーチーズは、強い塩味と、青カビが与える強烈な風味を特徴とする。従って、ブルーチーズをそのまま食することを躊躇する人が多い。あるいは、少量しか食べられない人が多い。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

10

【0003】

従って、多くの人の嗜好にあうブルーチーズあるいはブルーチーズ風味のチーズを提供することが本発明の目的である。

【課題を解決するための手段】

【0004】

ブルーチーズには極めて多数の種類があり、特に世界三大ブルーチーズという言われ方をする代表的な物は、フランスのロックフォール、イタリアのゴルゴンゾーラ、およびイングランドのスティルトンである。多数のブルーチーズのうちで、ゴルゴンゾーラは比較的味・風味が温和であり、深みのある塩味と独特の旨味を呈する。そして、後口も比較的よい。しかしながら、それでも少量しか食べられない人が多い。

20

そこで、多くの人の嗜好に合うブルーチーズ風味のチーズを作るべく、色々の試行錯誤を繰り返した。

【0005】

ブルーチーズとしてゴルゴンゾーラを選択した。ゴルゴンゾーラは、しかし、ブルーチーズ以外のチーズと比べると強い塩味と癖のある風味を有するので、それを和らげるために、他のチーズと併用することを考えた。

市販のゴダチーズ（ナチュラルチーズ）100重量部を加熱して溶かした。溶けやすいようにあらかじめ約5mm角に刻む、あるいは卸しておくことが好ましく、そのように刻んだ。そこに5重量部のゴルゴンゾーラを加えて混合し、フッ素加工されたフライパンに入れて、混合しながら加熱して均一にすることを試みた。しかし、脂肪が分離してしまい、製品はとても食べられるものではなかった。なお、試食の製品は、加熱後の混合物を、ラップを敷いた型に素早く充填し、上からラップを押して空気を抜き、冷蔵庫内に一日おいてから、カットしたものを対象とした（以下、同様）。

30

【0006】

次に、市販のプロセスチーズ100重量部を加熱して溶かした。溶けやすいようにあらかじめ約5mm角に（以下同様）刻む、あるいは卸しておくことが好ましい。ここでは、刻むことを行った。そこに5重量部のゴルゴンゾーラを加えて混合し、フッ素加工のフライパンに入れて、混合しながら加熱して均一にすることを試みた。脂肪の分離は起きなかった。しかし、ゴルゴンゾーラの硬い部分が残りに、色むらと味むらがあった。

【0007】

40

色むらと味むらを解消するために、予めゴルゴンゾーラを裏ごし器で裏ごしした。市販のプロセスチーズを刻み、その100重量部を加熱溶解し、5重量部の裏ごししたゴルゴンゾーラを加えて混合し、フッ素加工のフライパンに入れて、混合しながら加熱して均一にすることを試みた。結果、色むらと味むらが解消された。しかし、ゴルゴンゾーラの独特の風味が弱かった。

【0008】

そこで、裏ごししたゴルゴンゾーラの量を8重量部へと代えて、上記手順を繰り返した。しかし、ゴルゴンゾーラの独特の風味が満足ではなかった。

【0009】

次に、裏ごししたゴルゴンゾーラの量を20重量部へと代えて、上記手順を繰り返した

50

。すると、ゴルゴンゾーラの塩味および独特の風味が強く出て、多くの人の嗜好に合うものではなかった。

【0010】

そこで、裏ごししたゴルゴンゾーラの量を12重量部へと代えて、上記手順を繰り返した。すると、加熱時の焦げ付き、脂肪の分離がなく、色むらと味むらが無い均一な混合物が得られた。これは、独特のブルーチーズ風味を適度に有し、旨味があるものであった。裏ごししたゴルゴンゾーラの量を更に変えて実験を行ったところ、適度な量は、10～16重量部、好ましくは11～15重量部であった。

なお、適宜の大きさのプロセスチーズと裏ごししたゴルゴンゾーラとを一緒にしてから、加熱して両者を溶融してもよいが、上記のように、プロセスチーズを予め小さく刻んでおく（好ましくは最大寸法約5mm）、又は卸しておく、あるいは更に溶融しておくことが、均一な製品を容易に作るために好ましい。

10

【0011】

プロセスチーズとゴルゴンゾーラの混合物の加熱温度は、好ましくは82～90、より好ましくは85～87である。

加熱手段は、上記のように直接に熱を加える代わりに、電子レンジを使用してもよい。その場合においても、好ましい最終の温度は上記と同じである。刻んだプロセスチーズを電子レンジに入れて加熱し、目視でチーズが溶けてきたなら軽く攪拌し、これを2～3回繰り返して十分にチーズを溶かした。それに、裏ごししたゴルゴンゾーラを加え、電子レンジで加熱し、上部がブツブツと湧いてきたなら、全体を攪拌し、これを2～3回繰り返して全体が溶けてチーズ温度が上記した温度になり、色が均一になったなら、上記のように型に入れ冷却して、固化させる。

20

【0012】

製品を1週間以内に食べることが好ましい。バキュームパックして冷蔵庫に入れておくと6カ月後においても問題なく食することが出来る。

【発明の効果】

【0013】

本発明に従う方法により、多くの人の嗜好に合うブルーチーズ風味のチーズが提供される。

【発明を実施するための形態】

30

【実施例1】

【0014】

原料

プロセスチーズ（混合物を含まないプレーン）

ゴルゴンゾーラ

手順

プロセスチーズを卸し具で卸した。

ゴルゴンゾーラを裏ごしした。

フッ素加工されたフライパンに上記の卸したプロセスチーズ300gを入れ、弱火で徐々に加熱し、焦げないように攪拌した。全体が溶けてから、裏ごししたゴルゴンゾーラ36gを加え、弱火で加熱攪拌した。完全に均一になってから、ラップを敷いた型に素早く入れ、ラップを上巻き込み、上から抑えて空気を抜いた。これを冷蔵庫に入れて1日冷やして固形にした。これを適宜のサイズに切って、ブルーチーズをあまり好まない5人に試食させたところ、ブルーチーズの嫌いな癖がなく、プロセスチーズよりも風味豊かであり、おいしいとの一致した評価が得られた。

40

【要約】

【課題】

本発明は、多くの人の嗜好に合うブルーチーズ風味のチーズ作製の方法を提供することを目的とする。

【解決手段】本発明は、ブルーチーズ風味のチーズを製造する方法において、100重量

50

部のプロセスチーズと、予め裏ごししたゴルゴンゾーラ10～16重量部とを一緒にし、加熱溶解及び混合して、均一な混合物となし、該混合物を冷却して固形物とすることを特徴とする、上記方法である。

【選択図】なし

フロントページの続き

- (56)参考文献 プロレシシピログ 艸SOUの作り方[online], 2012年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://sou-recipe.com/blue-tarte/>
クックパッド[online], 2016年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/3982116>
クックパッド[online], 2017年 2月18日, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/4363537>
クックパッド[online], 2013年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/200115>
クックパッド[online], 2003年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/53204>
クックパッド[online], 2014年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/2467297>
クックパッド[online], 2012年, 検索日2017年7月18日, URL, <https://cookpad.com/recipe/1956186>

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A23C 1/00 - 23/00

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580(JDreamIII)

FSTA/CAPlus/WPIDS(STN)