(19)日本国特許庁（ＪＰ）　(12)特　許　公　報（Ｂ２）　(11)特許番号

第2700393号

(45)発行日　平成10年(1998)１月21日　(24)登録日　平成９年(1997)10月３日

(51)Int.Cl.⁶	識別記号	ＦＩ	
A23L　1/48		A23L　1/48	
1/33		1/33	A

請求項の数１　（全２頁）

(21)出願番号　特願昭63－220622

(22)出願日　昭和63年(1988)９月２日

(65)公開番号　特開平2－69167

(43)公開日　平成２年(1990)３月８日

(73)特許権者　999999999
伊藤　幸代
大阪府豊中市曽根南町３丁目２－33

(72)発明者　伊藤　幸代
大阪府豊中市曽根南町３丁目２－33

(74)代理人　弁理士　杉本　勝徳　（外１名）

審査官　田村　明照

(54)【発明の名称】たこ焼き

(57)【特許請求の範囲】

【請求項１】溶いた小麦粉にたこおよび薬味を入れ焼いて得られるたこ焼きにおいて、前記溶いた小麦粉中に桜海老の粉末が小麦粉に対して３～７重量%の割合で混合されていることを特徴とするたこ焼き。

【発明の詳細な説明】

〔産業上の利用分野〕

この発明は、たこ焼きに関するものである。

〔従来の技術〕

たこ焼きは、一般に、小麦粉を水や出汁で溶き、この溶き汁をたこやその他の具を入れてたこ焼き器で焼いて作られ、特に、大阪では非常に人気のある食べ物である。

〔発明が解決しようとする課題〕

従来、たこ焼きは、焦げ目が付くとともにやや黄色がった色をし、その上にソースを塗布しており、色彩性に乏しいものであるが、近頃の若い女性は、ファッション性を重視するため、色彩感覚の豊かなたこ焼きが望まれていた。しかも、昨今は一億総グルメの時代であり、より美味しいものを提供しないと、時代に取り残される虞もある。

この発明は、このような事情に鑑みて、ファッション性に富む、しかも、美味なたこ焼き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〕

この発明は、このような目的を達成するために、溶いた小麦粉にたこおよび薬味（具）を入れ焼いて得られるたこ焼きにおいて、前記溶いた小麦粉中に桜海老の粉末が小麦粉に対して３～７重量%の割合で混合されていることを特徴とするたこ焼きを要旨としている。

〔作用〕

上記の構成により、焼き上がると海老の粉末は、小麦粉と同化して綺麗なピンク色を呈するようになる。

〔実施例〕

以下に、この発明を詳しく説明する。

この発明に用いられる桜海老とは、桜色をした海老の総称である。

小麦粉に対する海老の粉末の混合割合は、３重量％ないし７重量％程度にする。好ましくは５重量％前後にする。

３重量％を下回ると色が薄れ、７重量％を超えると海老の味が濃くなり、たこ焼き本来の味を損なう虞がある。

なお、このたこ焼きは、その焼き方や、卵および天かす，ねぎなど従来の薬味などを入れる点は従来のたこ焼きと同様である。もちろん、たこが入れられていることは言うまでもない。

また、小麦粉と桜海老の粉末が混合された溶液を作る方法は、特に限定されない。小麦粉と桜海老の粉末を予め混合しておき、この混合粉末を水や出汁に溶くようにしてもよいし、小麦粉の溶液に海老の粉末を添加するようにしてもよい。

（実施例１）

小麦粉1kgに対し桜海老の粉末を50gと卵５個を添加した溶液を作り、たこ，天カス，ねぎ等の具を入れ、たこ焼き器でたこ焼きを作った。

でき上がったたこ焼きは、桜海老の粉末が小麦粉に同化して綺麗なピンク色をしていた。しかも、海老の風味が効いて非常に美味しいものであった。

〔発明の効果〕

この発明にかかるたこ焼きは、以上のように、溶いた小麦粉にたこおよび薬味を入れ焼いて得られるたこ焼きにおいて、前記溶いた小麦粉中に桜海老の粉末が小麦粉に対して３～７重量％の割合で混合されているので、焼き上がれば、綺麗なピンク色になり、ファッション性に富んだものとなる。しかも、海老のエキスが全体に均一に分布して非常に美味しいものとなる。