

お酒と共に花々をたしなむ「生花を食しま鮮花」

特 許 権 者：株式会社北岡本店

従来、アルコール飲料に使用される花は、乾燥させたり、塩漬けにして添加するため、どうしても生花の色が落ちたり、味の変化等、劣化が否めない。こうした理由から、結婚披露宴やその他祝宴というおめでたい席には適さない。上記の様な問題を、生花および生葉に下記の加工処理を施すことで解決したのが、本発明である。まず、採取された生花を、重曹溶液で煮沸し、クエン酸溶液で洗浄した後、糖度40度以上の糖液と、飲食可能な酸とを混合したシロップに漬け込む。酸は、生花の変色を抑制する。この工程が完了した生花は、pHは4.5程度になる。pHが4.5未満のものは、アルコール飲料の味を劣化させる恐れがあるので、添加には適さない。次に、アルコールへ生花を添加するが、添加されるアルコール飲料を65～70℃に加熱することで、生花を生き生きと開花した状態にすることが可能となる。また、生花の比重は、アルコール飲料より高いため、生花はアルコール飲料に沈む。瓶に入れる際、生花は萎んだ状態になっており、狭い瓶の口から生花を傷つけずに入れることが可能となる。このようにしてアルコール飲料に添加された生花からは、香りや色等が徐々にアルコール飲料に溶け出す。

なお、上記の生花以外、枝や葉っぱのついた銀杏の葉や松葉等の生葉にも適用することが可能で、アルコール飲料としては、日本酒、焼酎の他、ワイン、ウイスキー等の醸造酒でもあってもよい。

patent review

用 語 解 説

醸造酒

原料を酵母によりアルコール発酵させて作る酒。蒸留などの作業を経ず、アルコール発酵させたまま飲むもの

重曹

炭酸水素ナトリウム(重炭酸ナトリウム、重炭酸ソーダ、重曹)はナトリウムの炭酸水素塩

クエン酸

柑橘類などに含まれる有機化合物で、ヒドロキシ酸の一つで、食品添加物として多用される化合物

ユーザー業界	活用アイデア
 食品・バイオ  生活・文化	冠婚葬祭用酒 ○日本酒に生花を丸ごと浮かべた、見た目華やかな、より一層の高級感・豪華さを追求した酒
 食品・バイオ	飲の世界での表現枠の拡大 ○趣溢れる四季折々の草花を使用した酒

market potential

誰もが知る菊酒。見た目に嬉しいが、花卉であり、自体が少し鄙びた感があり悲しい。その菊が丸ごと、且つあらゆる草花がそういった飲食可能な状態でお目見えしたら、どうだろう。本発明は、萎びることなく、色落ちもなく、しかもアルコール飲料の味の変化をもたらさないアルコール飲料への添加に適した生花または生葉の処理方法と、それを添加したアルコール飲料の製造方法である。この加工処理を施した生花を冷凍保存し、季節折々の花々をおいしく食す事が可能なのだ。より人間の五感に訴えるアルコール飲料を提供可能にし、冠婚葬祭、厳正肅々な場に最適であり、高級感、季節感を全面にアピールできる。そのため、どの飲食業に於いても、あらゆる記念日、祝宴等での需要が見込める。今まで食の世界で表現していたものが、飲の世界でも様々な表現が可能になる。生花の提供元である園芸産業にも新たな顧客が開拓され、活性化が見込める。



桜花を添加したリキュール



ミニばらを添加したリキュール



特 許 情 報

- ・権利存続期間：18年3ヶ月(平38.12.25)
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導の有無：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・ライセンス制約条件：許諾のみ

○出願番号：特願2006-347369

○出願日/平18.12.25

○特許番号：特許3997254

○登録日/平19.8.10

特許流通データベース情報

- ・タイトル：アルコール飲料への添加に適した生花又は生葉の処理方法、生花又は生葉を添加し…
 - ・ライセンス番号：L2007007589
- <http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>
からご覧になれます。

参 考 情 報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦
- ・関連特許：なし
- ・IPC：A23L 1/212

皆様からのお問合せを、お待ちしております。

■この特許の問合せ先■

株式会社北岡本店
常務取締役 営業本部長
保井 喬

〒639-3111
奈良県吉野郡吉野町上市61
TEL:0746-32-2777 FAX:0746-32-8744
E-mail: yasui@kitaoka-honten.co.jp

もしくはお近くの特許流通アドバイザー
(P119をご覧ください)にご連絡下さい。

