

デザートビネガーを使ったバター製法で特許権を取得

～さわやかな香りが漂う“バター(=酢ムリエバター)”が家庭で簡単に楽しめる製造特許～

.....
家庭用、業務用、原材料用の食酢及び食酢関連商品を製造販売している、内堀醸造株式会社(岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志 437-1)は、このほど、風味が豊かで保存性のよいバターの製造方法及びバターについて特許権を取得しました。(特許第 5371947 号)

.....
今回の特許は内堀醸造株式会社 副社長で、テレビでもおなじみの酢の伝道師・酢ムリエとしても活躍中の内堀光康氏が発明したもので、乳化剤を含まない生クリームに、デザートビネガーを加え1分から5分程度振る(チャーニング)だけで風味の良いバター(=酢ムリエバター)ができるという画期的な製法が認められ、特許の取得となりました。

通常バターの製法は生クリームを振り(チャーニング)、乳脂肪に刺激を与えることでそれが固まってでき上がります。また、お菓子作りやパン作りによく使用される発酵バターなどは、使用する生クリームを乳酸発酵させて同様の方法でつくられています。

これまでは、どちらもチャーニングにかかる時間が30分程必要となるため、一般家庭では手軽に手作りバターをつくることは難しいと考えられていました。

特許を取得した製法では、このチャーニングにかかる時間を劇的に短縮、1分から5分程度のチャーニング(室温に馴染ませた状態で1分、冷たい状態で5分)ででき上がります。作り方は、タッパー容器に乳化剤無添加の生クリームとデザートビネガーを5対1の割合で入れ、あとはチャーニングするだけ。特別な道具を必要とせず短時間で簡単にでき上がるため、家庭でも手軽に手作りバターが楽しめます。

今回のバター(=酢ムリエバター)のもう一つの特徴は、ビネガーの種類によって様々なバターの風味を楽しむことができること。例えば、内堀醸造(株)の製造するデザートビネガー「ふじりんご」を使えば、さわやかなリンゴ風味の酸味を感じるバターとなり「いちご」や「ブルーベリー」を使えば、それぞれのベリー系の旨みをもったバターができていきます。

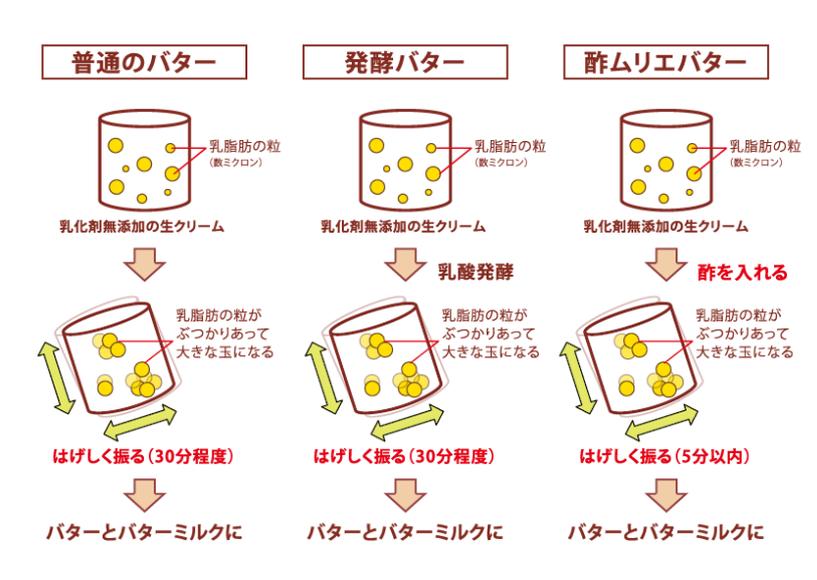
内堀醸造(株)では、特許取得を機に家庭で簡単にフレッシュバターができる、“酢ムリエ提案・手作りフレッシュバター専用飲む酢セット”を発売。“酢ムリエバター”に最も適した専用デザートビネガー「飲むふじりんごの酢」「飲む酢・デザートビネガー・苺」「飲む酢・デザートビネガー・柚子」「飲むハニー蜂蜜の酢」(各250ml)の4本セットをご用意しました。価格は特設価格

の7,000円(送料・税込)、今回はそれに加えて通常では販売していないプロが作った北海道仕込み極上「酢ムリエバター」2,100円(100g)を数量限定販売。

販売開始は2014年2月1日。現在インターネット先行予約受付中。

(<http://sumurie.com/hpgen/HPB/entries/8.html>)

・バターの製造過程



・特許証



・「飲むふじりんごの酢」「飲む酢・デザートビネガー・柚子」「飲むハニー蜂蜜の酢」「飲む酢・デザートビネガー・苺」

・酢ムリエ提案・手作りフレッシュバターセット

.....

[本件に関するお問合せ]

内堀醸造株式会社

担当 河合

内堀醸造株式会社 名古屋支店

〒462-0845 名古屋市北区柳原 3-11-21

電話 : 052-912-3131 FAX : 052-912-5121