

明 細 書

発明の名称： ルウ用油脂組成物

技術分野

[0001] 本発明は、ルウ用油脂組成物に関する。

背景技術

[0002] カレー、ハヤシ、シチューなど加工食品を作るために用いるルウは、スパイス等の調味料、小麦粉等の穀物粉、食用油脂などを加熱混合して製造されている。

[0003] ルウに使用されるルウ用油脂組成物には、豚脂、牛脂を原料とした硬化油またはそれらの調合油、あるいはパーム油などの植物油脂の硬化油、エステル交換油、またはそれらの調合油が用いられてきた。

[0004] カレー、ハヤシ、シチューなど加工食品の風味を向上させる方法として、特許文献1では酸化物の水素還元物を添加する方法や、特許文献2では焙煎ナタネ油を利用する方法が開示されている。

先行技術文献

特許文献

[0005] 特許文献1：特開2018-130052号公報

特許文献2：特開2012-217408号公報

特許文献3：特開昭52-063206号公報

特許文献4：特表2015-533482号公報

特許文献5：特開2001-98293号公報

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0006] 本発明者は、スパイス等の調味料、小麦粉等の穀物粉を含有する、カレー、ハヤシ、シチューまたはスープ等の加工食品に使用されるルウにおいて、ルウ用油脂組成物の油脂種による風味差を考察した。

そのなかでも特に、カレー、ハヤシなどの加工食品に使用されるルウにお

いて、ルウ用油脂組成物の原材料にパーム油などの植物油脂を使用した場合、ルウ用油脂組成物の原材料に豚脂や牛脂を使用した場合と風味が異なる状況であった。

[0007] そこで本発明の目的は、ルウ用油脂組成物の原材料に植物油脂を使用したルウから作製された加工食品の風味を、ルウ用油脂組成物の原材料に豚脂や牛脂を使用した場合と同等な風味にすることである。

課題を解決するための手段

[0008] 本発明者は、上記のような事情に鑑み鋭意研究を重ねた結果、ルウ用油脂組成物の原材料にシア脂を使用することで、本発明を完成するに至った。

[0009] すなわち本発明は、

(1) ヨウ素価が50～80のシア脂を25～100質量%含有するルウ用油脂組成物、

(2) 米糠による風味付けを行なう、(1)に記載のルウ用油脂組成物、

(3) 米糠による風味付けを行なった油脂を含む、(1)に記載のルウ用油脂組成物、

(4) 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、(1)に記載のルウ用油脂組成物、

(5) 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、(2)に記載のルウ用油脂組成物、

(6) 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、(3)に記載のルウ用油脂組成物、

(7) ヨウ素価が30～50のシア脂を25～100質量%含有するルウ用油脂組成物、

(8) 米糠による風味付けを行なう、(7)に記載のルウ用油脂組成物、

(9) 米糠による風味付けを行なった油脂を含む、(7)に記載のルウ用

以下、さらに好ましくは、豚脂や牛脂を配合することなく良好な風味を得ることができる。

好ましい態様として、カレー、ハヤシ、シチューなどの加工食品に使用されるルウにおいて、本発明のルウ用油脂組成物を使用したルウから作製された加工食品は、ルウ用油脂組成物の原材料に豚脂や牛脂を使用した場合と同等な風味を得ることができる。好ましくは、豚脂や牛脂の配合量を減少することができる。より好ましくは、豚脂や牛脂の配合量がルウに含まれる全油脂中の20質量%以下、さらに好ましくは、豚脂や牛脂を配合することなく良好な風味を得ることができる。

より好ましい態様は、カレーに使用されるルウにおいて、本発明のルウ用油脂組成物を使用することで、ルウ用油脂組成物の原材料に豚脂や牛脂を使用した場合と同等な風味を得ることができる。好ましくは、豚脂や牛脂の配合量を減少することができる。より好ましくは、豚脂や牛脂の配合量がルウに含まれる全油脂中の20質量%以下、さらに好ましくは、豚脂や牛脂を配合することなく良好な風味を得ることができる。

発明を実施するための形態

[0011] 本発明のルウ用油脂組成物は、シア脂を25～100質量%含有し、好ましくは50～100質量%、さらに好ましくは70～100質量%含有する。25質量%未満では、十分な効果を発揮しない場合がある。

シア脂はアフリカ北中部の通称シアベルトと呼ばれる地域に生息しているシアバターノキ(*Butyrospermum parkii*)の種子から得られる油脂の総称である。シア脂は常温で固形状であり、そのままの物性で利用される場合もあるが、カカオ脂の代用油脂として固体部の機能を高めるために、固体部と液状部に分別して利用される場合が多い。分別して得られた固体側は、カカオ脂の代用油脂として使用される他に、優れた特性を活かして、チョコレート製品の表面が白色化したり内部が粉状化したりする、いわゆるファットブルームを防止するなど、チョコレートの機能を高める目的で利用されることも多く、主にチョコレート製品に利用されている(特許文献3～5)。

前記したとおり、シア脂は固体部や液状部など用途に応じた種々の加工油脂が存在するが、本発明では、かかるシア脂の加工油脂を制限無く使用することができる。

ヨウ素価が30～80のシア脂を使用することが好ましく、より好ましくは、ヨウ素価が35～80、さらに好ましくは、ヨウ素価が50～80、さらにより好ましくはヨウ素価が60～80のシア脂を使用することが、加工食品に適した風味が得られる点で好ましい。

[0012] 本発明のルウ用油脂組成物は、シア脂を含有すれば良いが、シア脂以外の油脂類を使用しても良い。シア脂以外に使用することができる油脂類としては、大豆油、菜種油、コーン油、綿実油、落花生油、ひまわり油、こめ油、ベニバナ油、オリーブ油、ゴマ油、パーム油、ヤシ油、パーム核油等の植物油脂、中鎖脂肪酸結合油脂(MCT)、および乳脂、牛脂、豚脂等の動物脂、ならびに、それらの硬化油、分別油、硬化分別油、分別硬化油、エステル交換等を施した加工油脂、さらにこれらの混合油脂等が例示できる。

[0013] 本発明のルウ用油脂組成物は、好ましくは植物性油脂のみを使用し、豚脂及び／又は牛脂を含有しない、より好ましくは動物性油脂を含有しないルウ用油脂組成物である。前記したとおり、植物性油脂のみで、ルウに適した風味を得ることができる。

[0014] 本発明のルウ用油脂組成物の好ましい態様として、米糠による風味付けを行なうことができる。

同様に、米糠による風味付けを行なった油脂を含むことでも、ルウ用油脂組成物を使用したルウから作製された加工食品の味の厚みを補強し、風味を向上させることができる。

[0015] 米糠による風味付け方法を例示する。米糠を浸漬し、真空度60mmHg(60Torr)以下の減圧下で140～180℃に加熱処理した後、固形分を除去した風味油としても良い。特に精製後に処理するのが好ましい。

[0016] 米糠は、周知の如く、玄米を搗精するときに得られるもので、果皮、種皮、糊粉層を含むものであるが、脂肪、タンパク質、ビタミンB1に富み、その

他澱粉、ペントイン、フィチン（リン化合物）、ヌカイン（配糖体）等種々の成分が含まれている。このような米糠は、自体風味が悪く、また貯蔵中に変化し易く、気温が高くて湿度が大きい場合とくに著しい。これは米糠中のリパーゼ作用により脂肪の酸価が増大するためであるが、本発明においては酸価の低い米糠を使用することが好ましく、例えば遊離脂肪酸が約５％以下（オレイン酸換算）の米糠を使用するのが好ましい。また、このような米糠を約１１０℃で２時間程度加熱処理して加水分解酵素を失活させた後１５０～２００℃に加熱処理した米糠を使用してもよい。

[0017] 米糠の使用量は、油脂に対して３質量％以上の添加量で有効な結果が得られる場合が多い。

また、風味を強調する場合には油脂に対して５質量％以上の添加が一般的であるが、１０質量％以上を加えて濃縮風味を作り、これを使用時に油脂で適当に希釈することもできる。

また、米糠に対して１０質量％程度のグルコースを同時に添加してもよい。

[0018] 前記した米糠を添加した油脂を減圧下に加熱攪拌する。減圧の条件は真空度６０ｍｍＨｇ（６０Ｔorr）以下で実施する必要がある。真空度が６０ｍｍＨｇを越えると酸化安定性が悪化する傾向を示す。

また、加熱は１４０～１８０℃で行う必要があり、下限未満では生臭味が感じられ、逆に上限を越えると焦げ臭を感じるようになる。なお、加熱時間は通常２時間程度でよいが、時間の長短はそれ程影響を与えるものではない。米糠は、加熱によりローストされた状態となり、極めて良好な特徴のある風味を有するようになる。

それと同時に、米糠の風味成分及びその他の有効な成分が油脂中に溶出する。

次いで、加熱攪拌処理を終了した反応物を冷却し、濾過、遠心分離、デカンチーシラン等、従来公知の分離手段にて油脂と固形分とに分離することによって、米糠による風味付けされた油脂を得ることができる。

[0019] 本発明のルウ用油脂組成物の別の好ましい態様として、酵母エキスと還元

糖を同時に含む水相を含有することで、ルウ用油脂組成物を使用したルウから作製された加工食品の中盤のコク味を補強し、風味を増強することができる。

[0020] かかる別の好ましい態様において、水相には、酵母エキス及び還元糖を同時に含有する必要がある。同時に、とは、連続相である油相中に分散して存在する個々の水相それぞれにおいて、酵母エキス及び還元糖が共存している状態を指す。これにより、水相が加熱された際に、効率的にメイラード反応が起こり、風味の発現に寄与する。

水相における酵母エキスの量は0.2～40質量%であることが望ましく、より望ましくは5～30質量%であり、更に望ましくは10～25質量%である。また、水相における還元糖の量は0.2～60質量%であることが望ましく、より望ましくは5～50質量%であり、更に望ましくは10～40質量%である。水相中に酵母エキス及び還元糖が同時に適当量含有されていることで、加熱した場合に効率的に風味が発現することとなる。

[0021] また、水相の量は適宜設定することができる。これは、食品の種類により、求められる風味の強さに違いがあるためで、水相の量を調整することで、風味の強さを調整することができる。但し、それでも、水相が多すぎると、通常の油脂の代替として使用した場合に、スパッタリングの原因となる場合もあり、水相の量は0.01～1質量%が望ましく、より望ましくは0.02～0.5質量%であり、更に望ましくは0.04～0.3質量%である。水相の量が適当であることで、通常の油脂の代替としても、本発明にかかる油脂組成物を使用することができる。

[0022] 水相に使用する還元糖としては、ラクトース、マルトースをはじめとする二糖の他、グルコース、キシロースをはじめとする単糖のうち、いずれか一以上を使用することができ、より望ましくは、キシロース、グルコース、フルクトースから選ばれる一以上であり、更に望ましくはキシロースである。適当な還元糖を用いることで、風味の発現が良好となる。

[0023] 酵母エキスと還元糖を同時に含む水相を含有する態様の調製法を例示する

。

まず水相及び油相をそれぞれ調製する。ここで水相とは、本発明にかかるルウ用油脂組成物の原材料のうち、水及び水に溶ける原料を混合したものである。また、油相は、油脂及び油脂に溶ける原料を混合したものである。

一例としては、水に還元糖及び酵母エキスを溶解して水相を調製する。また、油脂に、必要に応じ油溶性乳化剤を溶解して、油相を調製する。

なお、本発明においては、市販の酵母エキスあれば種類を問わず使用することができる。

[0024] 調製された水相及び油相は混合し、油中水型に乳化する。この場合、攪拌している油相へ水相を滴下することで、油中水型に乳化できる。そして、さらに乳化機を用いて、微細に乳化する。使用する乳化機としては各種の装置を使用することができるが、高圧ホモゲナイザーや超音波乳化機を例示できる。

これにより、酵母エキスと還元糖を同時に含む水相を含有するルウ用油脂組成物は完成である。本品を加熱した際に、より良好な風味を発現することができる。

[0025] カレー、ハヤシ、シチューなど加工食品を作るために用いるルウは、スパイス等の調味料、小麦粉等の穀物粉、食用油脂などを加熱混合して製造されている。使用する油脂の硬さを調整することで、固形状のルウを得ることができる。

[0026] 本発明のルウ用油脂組成物を使用したルウを用いた、加工食品の製造方法は、特に限定されるものではなく、本発明のルウ以外に、野菜、肉等を用いて、従来公知の方法で製造することができる。得られた加工食品は、即席調理食品である、レトルト食品として使用することもできる。その他パン用フィリング類、トッピング類など幅広く利用することができる。

[0027] ルウに使用する他の成分は、カレー等の香辛料、カカオマス、ココアパウダー、全脂粉乳、脱脂粉乳、バターミルクパウダー、ホエーパウダー、ヨーグルトパウダーなどの乳製品、穀類、豆類、野菜類、肉類、魚介類、果実、

果汁、コーヒー、ナッツペースト、小麦蛋白や大豆蛋白といった植物蛋白、卵及び各種卵加工品等の食品素材、乳化剤、増粘安定剤、食塩や塩化カリウム等の塩味剤、酢酸、乳酸等の酸味料、糖類や糖アルコール類、ステビア、アスパルテーム等の甘味料、 β -カロチン、カラメル等の着色料、トコフェロール、茶抽出物等の酸化防止剤等が例示できる。かかる食品素材や食品添加物を単独または2種以上を組み合わせ使用することもできる。

[0028] 上記乳化剤としては、例えば、レシチン、グリセリン脂肪酸エステル、グリセリン酢酸脂肪酸エステル、グリセリン乳酸脂肪酸エステル、グリセリンコハク酸脂肪酸エステル、グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ショ糖酢酸イソ酪酸エステル、ポリグリセリン脂肪酸エステル、ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、ステアロイル乳酸カルシウム、ステアロイル乳酸ナトリウム、ポリオキシエチレンソルビタンモノステアレート、ポリオキシエチレンソルビタンモノグリセリド等が例示できる。

[0029] 上記増粘安定剤としては、グアーガム、ローカストビーンガム、カラギーナン、アラビアガム、アルギン酸類、ペクチン、キサンタンガム、プルラン、タマリンドシードガム、サイリウムシードガム、結晶セルロース、メチルセルロース、カルボキシメチルセルロース、寒天、グルコマンナン、ゼラチン、澱粉等が例示できる。

実施例

[0030] 以下に本発明の実施例を示し、本発明をより詳細に説明する。なお、例中、%及び部はいずれも質量基準を意味する。

[0031] (検討1) 植物油脂種による比較

表1に記載の配合と、○カレーの作製方法に従ってカレーを作製し、○カレーの食感評価方法と基準に従って評価した、評価結果を表2に記載した。

[0032] (シア脂の分別)

原料シアバターとアセトンを20:80で混合し、27.5℃で30分間攪拌しながらガム質を析出させた。その後静置し、沈降してきたガム質を濾過して脱ガムシアバターを得た。

続いて、脱ガムシアバターとアセトンが18.5:81.5となるように混合し、弱い攪拌を加えながら徐々に温度を下げ、2.5℃に達したところで30分程度一定温度で保持し、得られた混合液を濾過することで固体部分（シアステアリン）と液体部分（シアオレイン）を得た。

[0033]（実施例1で使用する検討油脂）

前記分別で得られたシアオレインを常法で精製した、精製シアオレイン（ヨウ素価72）を使用した。

[0034]（実施例2で使用する検討油脂）

前記分別で得られたシアステアリンを常法で精製した、精製シアステアリン（ヨウ素価36）を使用した。

[0035]（比較例1で使用する検討油脂）

パーム分別低融点油脂（ヨウ素価68）である「パームエース N」不二製油(株)製を使用した。

[0036]（比較例2で使用する検討油脂）

コーン白絞油を使用した。

[0037]（比較例3で使用する検討油脂）

精製菜種油を使用した。

[0038]（比較例4で使用する検討油脂）

大豆白絞油を使用した。

[0039]

[表1]

原料	%
小麦粉	30.4
カレー粉	20.4
植物性油脂	17.9
検討油脂	17.9
砂糖	7.1
コンソメ	4.5
塩	1.8

[0040] ○カレーの作製方法

1. 植物性油脂、薄力粉、カレー粉を中火で加熱しながら均一になるよう攪拌を行った。

植物性油脂には、パーム分別高融点油脂等を使用したエステル交換油である、「パーキッドV」不二製油(株)製を使用した。

2. 1にコンソメ、砂糖、塩を添加し、よく攪拌した。

3. 2に検討油脂を添加してよく攪拌しルウを得た。

4. 3のルウ含量が11.2質量%となるようにお湯に溶かして10分煮込んでカレーを得た。

[0041] ○カレーの食感評価方法と基準

以下の項目で作製したカレーの評価を行った。

油脂の開発業務に携わり、よく訓練された10人のパネラーにより評価を行い、平均化した評価点数を評価結果とした。5点以上を合格とした。

なお、各項目の点数は、検討油脂部に牛豚脂混合油を使用したときを10点として設定した。

(コク味の程度)

10点：強くコク味が感じられた

5点：コク味が感じられた

3点：コク味が弱いと感じられた

0点：コク味が感じられない

(後味の広がり)

- 10 点： 口腔中で油脂の風味の余韻を強く感じられた
- 5 点： 口腔中で油脂の風味の余韻が感じられた
- 3 点： 弱い、口腔中で油脂の風味の余韻を確認できた
- 0 点： 口腔中で油脂の風味の余韻が確認できず、油脂の風味の残存が見られなかった

(味の厚みの程度)

- 10 点： 強く味の厚みが感じられた
- 5 点： 味の厚みが感じられた
- 3 点： 味の厚みが弱いと感じられた
- 0 点： 味の厚みが感じられない

(濃厚感の程度)

- 10 点： 強く濃厚感が感じられた
- 5 点： 濃厚感が感じられた
- 3 点： 濃厚感が弱いと感じられた
- 0 点： 濃厚感が感じられない

(味の複雑さの程度)

- 10 点： 強く味の複雑さが感じられた
- 5 点： 味の複雑さが感じられた
- 3 点： 味の複雑さが弱いと感じられた
- 0 点： 味の複雑さが感じられない

(まろやかさの程度)

- 10 点： 強くまろやかさが感じられた
- 5 点： まろやかさが感じられた
- 3 点： まろやかさが弱いと感じられた
- 0 点： まろやかさが感じられない

[0042]

[表2]

	実施例1	実施例2	比較例1	比較例2	比較例3	比較例4
コク味	8.2	7.0	2.0	3.8	3.4	3.4
後味の広がり	8.2	6.3	2.1	4.1	4.0	4.1
味の厚み	7.6	6.0	2.0	2.8	3.0	3.1
濃厚感	7.8	6.1	1.4	3.0	2.2	2.0
味の複雑さ	7.5	6.0	1.9	2.9	3.3	3.1
まろやかさ	7.6	6.1	2.0	3.4	2.2	2.0

[0043] (表2の考察)

- ・実施例1～実施例2のシア脂を使用したカレーの風味は、比較例と較べて豚脂や牛脂と類似した良好な評価結果が得られた。
- ・比較例1～比較例4は、カレーの風味が劣る結果であった。
- ・実施例1と実施例2を比較すると、精製シアステアリンを使用した実施例2よりも、精製シアオレインを使用した実施例1が優れていた。

[0044] (検討2) 米糠による風味付け、及び／又は、酵母エキスと還元糖を含む水相による風味強化検討

表1に記載の配合と、○カレーの作製方法に従ってカレーを作製し、○カレーの食感評価方法と基準に従って評価した、評価結果を表4に記載した。

[0045] 以下の方法に従い、実施例、比較例で使用する検討油脂を調整した。

[0046] (実施例3で使用する検討油脂の調整)

精製シアオレイン(ヨウ素価72)に対して米糠3質量%とグルコース0.3質量%を加え、約50mmHgの減圧下に攪拌しながら160℃に90分加熱処理した。次いで60℃まで冷却した後、固形分を濾別し、実施例3で使用する検討油脂Aを得た。

[0047] (比較例5で使用する検討油脂の調整)

パームエースN(不二製油(株)製)に対して米糠3質量%とグルコース0.3質量%を加え、約50mmHgの減圧下に攪拌しながら160℃に90分加熱処理した。次いで60℃まで冷却した後、固形分を濾別し、比較例5で使用する検討油脂Bを得た。

[0048] (実施例 4 で使用する検討油脂の調整)

油相の植物性油脂として、精製シアオレイン（ヨウ素価 72）を使用して、表 3 記載の配合と、○酵母エキス含有油脂組成物の調製法 に従い、実施例 4 で使用する検討油脂を得た。

[0049] [表3]

油相	植物性油脂	99.910
水相	水	0.072
	酵母エキス	0.009
	キシロース	0.009
合計		100.000

[0050] ○酵母エキス含有油脂組成物の調製法

1. 配合中、酵母エキスとして、三菱商事ライフサイエンス(株)社製「アジパルス B F」を使用し、水相に分類される原材料を混合し、水相を調製した。
2. 油相に使用する植物性油脂を融解した。
3. 油相へ水相を滴下し、高圧ホモゲナイザーで乳化することで、油中水型の油脂組成物とした。

[0051] (比較例 6 で使用する検討油脂の調整)

油相の植物性油脂として、パームエース N（不二製油(株)製）を使用して、表 3 記載の配合と、○酵母エキス含有油脂組成物の調製法 に従い、比較例 6 で使用する検討油脂を得た。

[0052] (実施例 5 で使用する検討油脂の調整)

油相の植物性油脂として、検討油脂 A を使用して、表 3 記載の配合と、○酵母エキス含有油脂組成物の調製法 に従い、実施例 5 で使用する検討油脂を得た。

[0053] (実施例 6 で使用する検討油脂の調整)

油相の植物性油脂として、シアオレイン（ヨウ素価 72）50 部と検討油脂 B 50 部との調合油を使用して、表 3 記載の配合と、○酵母エキス含有油

脂組成物の調製法 に従い、実施例 6 で使用する検討油脂を得た。

[0054] (比較例 7 で使用する検討油脂の調整)

油相の植物性油脂として、検討油脂 B を使用して、表 3 記載の配合と、○
酵母エキス含有油脂組成物の調製法 に従い、比較例 7 で使用する検討油脂
を得た。

[0055] [表4]

	実施例1	実施例3	実施例4	実施例5	実施例6	比較例1	比較例5	比較例6	比較例7
コク味	8.2	8.3	9.6	9.8	7.4	2.0	4.1	5.3	5.4
後味の広がり	8.2	8.3	8.3	9.0	6.6	2.1	4.2	4.1	4.6
味の厚み	7.6	9.6	9.4	9.8	7.5	2.0	5.3	4.4	5.4
濃厚感	7.8	8.7	9.3	9.7	7.0	1.4	4.4	4.3	4.9
味の複雑さ	7.5	9.2	9.2	9.8	7.1	1.9	4.4	4.3	5.2
まろやかさ	7.6	8.7	9.0	9.6	7.5	2.0	3.9	4.1	5.2
シア脂使用	○	○	○	○	○	—	—	—	—
風味付け処理	—	○	—	○	○	—	○	—	○
酵母エキス添加処理	—	—	○	○	○	—	—	○	○

[0056] (表 4 の考察)

- ・ 実施例 3 のカレーの風味は、味の厚みが補強され、評価良好であった。
- ・ 実施例 3 と比較例 5 を比較すると、パーム分別油よりもシアオレインに米糠を接触して得た油脂で評価が優れることが明確になった。
- ・ 実施例 4 のカレーの風味は、中盤のコク味が補強され、評価良好であった。
- ・ 実施例 4 と比較例 6 を比較すると、パーム分別油よりもシアオレインに酵母エキスとキシロースを添加して得た油脂で評価が優れることが明確になった。
- ・ 実施例 5 のカレーの風味は、味の厚みと中盤のコク味が補強され、評価良好であった。
- ・ 実施例 6 より、シアオレインにシアオレイン以外の油脂に米糠を接触して得た油脂を組み合わせることも良好な風味となることが明確になった。

産業上の利用可能性

[0057] 本発明のルウ用油脂組成物を使用したルウから作製された加工食品は、ル

ウ用油脂組成物の原材料に豚脂や牛脂を使用した場合と同等な風味を得ることができる。

請求の範囲

- [請求項1] ヨウ素価が50～80のシア脂を25～100質量%含有するルウ用油脂組成物。
- [請求項2] 米糠による風味付けを行なう、請求項1に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項3] 米糠による風味付けを行なった油脂を含む、請求項1に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項4] 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、請求項1に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項5] 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、請求項2に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項6] 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、請求項3に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項7] ヨウ素価が30～50のシア脂を25～100質量%含有するルウ用油脂組成物。
- [請求項8] 米糠による風味付けを行なう、請求項7に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項9] 米糠による風味付けを行なった油脂を含む、請求項7に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項10] 酵母エキス0.2～40質量%及び還元糖0.2～60質量%を同時に含む水相を0.01～1質量%含有する、請求項7～9のいずれか1項に記載のルウ用油脂組成物。
- [請求項11] 請求項1～6のいずれか1項に記載のルウ用油脂組成物、調味料及び穀物粉を含有する、ルウ。
- [請求項12] 請求項7～10のいずれか1項に記載のルウ用油脂組成物、調味料

及び穀物粉を含有する、ルウ。

- [請求項13] カレー用である、請求項 1 1 に記載のルウ。
- [請求項14] カレー用である、請求項 1 2 に記載のルウ。
- [請求項15] 請求項 1 1 に記載のルウを使用した、加工食品。
- [請求項16] 請求項 1 2 に記載のルウを使用した、加工食品。
- [請求項17] 請求項 1 3 に記載のルウを使用した、加工食品。
- [請求項18] 請求項 1 4 に記載のルウを使用した、加工食品。
- [請求項19] 請求項 1 1 に記載のルウを使用することを特徴とする、加工食品の
ココ味増強方法。
- [請求項20] 請求項 1 2 に記載のルウを使用することを特徴とする、加工食品の
ココ味増強方法。
- [請求項21] 請求項 1 3 に記載のルウを使用することを特徴とする、加工食品の
ココ味増強方法。
- [請求項22] 請求項 1 4 に記載のルウを使用することを特徴とする、加工食品の
ココ味増強方法。