

(19) 日本国特許庁(JP)

## (12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号

実用新案登録第3144192号  
(U3144192)

(45) 発行日 平成20年8月21日(2008.8.21)

(24) 登録日 平成20年7月30日(2008.7.30)

(51) Int.Cl.

A 47 J 27/00 (2006.01)

F 1

A 47 J 27/00 101Z

評価書の請求 未請求 請求項の数 5 書面 (全 5 頁)

(21) 出願番号

実願2008-4023 (U2008-4023)

(22) 出願日

平成20年5月19日 (2008.5.19)

(73) 実用新案権者 508179349

根口 久子

高知県高知市横浜新町3-2027

(72) 考案者 根口 久子

高知県高知市横浜新町3-2027

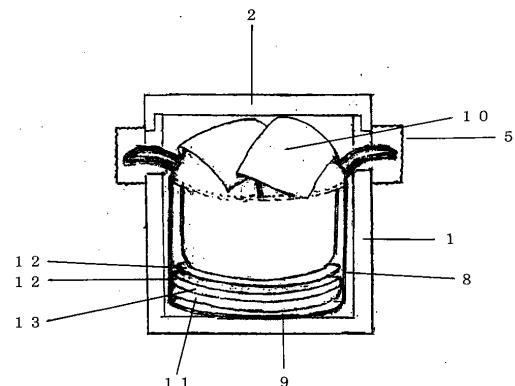
(54) 【考案の名称】調理兼保温容器

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】高さの異なる鍋や片手鍋、両手鍋のいずれにも対応できる安価な調理鍋用の保温容器を提供する。

【解決手段】筒状外容器1と蓋2は、断熱効果や保温効果があり耐熱効果が100以上ある発泡ポリプロピレンを使用し、筒状外容器1には取手用の切り欠き部5を2箇所設け、片手鍋、両手鍋のいずれでも対応できるようにした。また、筒状外容器1の中袋8は発泡ポリプロピレンからなる鍋の高さ調節板12を鍋の高さに応じた枚数使用する構造とすることにより高さの異なる鍋にも対応可能とした。さらに、筒状外容器の外装7は塗装や合成樹脂または合成樹脂の壁紙、機能性和紙、布等を使用することにより簡易な構造かつ安価な材質でコストダウンを図る。

【選択図】図1



**【実用新案登録請求の範囲】****【請求項 1】**

断熱効果や保温効果があり耐熱温度が100以上ある発泡樹脂からなる筒状外容器と、該筒状外容器の開口を開閉するための断熱効果や保温効果がある材質からなる蓋と、該筒状外容器の内部に布を介して調理・保温用鍋を包み込めるよう縫製した中袋とからなる調理兼保温容器において、該筒状外容器が該調理兼保温容器に収納した調理・保温用鍋の取手のみが該筒状外容器の外に出るよう対角線上を2箇所切り取った切り欠き部を有する構造であることを特徴とする調理兼保温容器。

**【請求項 2】**

前記中袋が、断熱効果や保温効果があり耐熱温度が100以上ある布からなり、収納した調理・保温用鍋を十分に覆える高さを有し底のある筒状構造で、該中袋の筒状上部口の周囲に該中袋閉じ用の該中袋と同質の布を数枚縫い付けた構造であることを特徴とする請求項1記載の調理兼保温容器。 10

**【請求項 3】**

前記中袋が、該中袋底面に敷く耐熱温度が100以上の円形または正方形等の底板と、調理・保温用鍋の高さ調節を目的とした断熱効果や保温効果があり耐熱温度が100以上ある発泡樹脂からなる円形または正方形等の調整板数枚と、耐熱温度が100以上の円形または正方形等の中敷きとから構成された構造であることを特徴とする請求項1または請求項2記載の調理兼保温容器。

**【請求項 4】**

前記中袋の高さ調整板が各々出し入れし易い指穴を有する構造であることを特徴とする請求項1または請求項2または請求項3記載の調理兼保温容器。 20

**【請求項 5】**

前記筒状外容器と該筒状外容器の蓋の外装が、塗装や合成樹脂または合成樹脂壁紙、機能性和紙、布等或いは色つき発泡樹脂等からなる構造であることを特徴とする請求項1または請求項2または請求項3または請求項4記載の調理兼保温容器。

**【考案の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本考案は、日常使っている鍋に煮物材料と調味料等を入れ短時間沸騰させた後、鍋ごと本考案の容器に入れ保温して調理する調理兼保温容器に関するものである。 30

**【背景技術】****【0002】**

一般に市販されている保温調理器具は、金属性の保温容器と、それ専用の調理鍋がセットになったものが主であり一般家庭で使用する調理器具と比較すると高価であるので一般家庭で使用するには制限される。

この対策として、発泡スチロールを使用した保温容器が提案されている（例えば特開2003-93238）が、耐熱性が不十分や片手鍋しか使用できないなどの問題があり、使用に制限が多く十分とはいえない。

**【考案の開示】****【考案が解決しようとする課題】****【0003】**

従来の市販されている保温容器は、日常使っている高さの異なる鍋や片手鍋、両手鍋のいずれにも対応できるというものではなく、専用鍋がセットされており高価である。

これらの欠点を解決しようとするものである。

また、社会情勢を見ると、生活習慣病予防のため日本食が見直されはじめ、手作りの大切さもクローズアップされている昨今、共働きや多忙なため調理に時間をかけたくない人も多く、また、高齢になると鍋を焦がすなど火災の心配も増え、本考案の調理兼保温鍋は、これらを解決すると同時に、短時間加熱した後、余熱を利用して調理するものであるため使用する熱源の節約になりCO<sub>2</sub>排出を少しでも減らして地球温暖化をくい止めようと

10

20

30

40

50

する時代の流れにも沿っている。

**【課題を解決するための手段】**

**【0004】**

本考案は、断熱効果や保温効果に優れ、使用する鍋の大小や片手鍋や両手鍋といった種類に使用を限定されなく、しかも安価に製造可能な調理兼保温容器を提供する。

調理兼保温容器は、筒状外容器と蓋と中袋からなる構造とし、筒状外容器と蓋は各々耐熱温度が100℃以上ある発泡ポリプロピレンからなり、中袋は耐熱温度が100℃以上ある布からなる構造として、断熱効果や保温効果を高めた。

つぎに、筒状外容器は、対角線上に2箇所の切り欠き部を設け両手鍋用への対応可能構造とした。

また、中袋には高さ調節用板を数枚設け、使用する鍋の高さへの対応可能構造とした。

さらに、筒状外容器や蓋の外装についても、塗装や合成樹脂または合成樹脂壁紙、機能性紙、布等或いは色つきの発泡樹脂からなる構造とし、コストダウンを図った。

**【考案の効果】**

**【0005】**

今まで長時間かかっていた煮物や煮込み料理は、鍋の中に料理の材料を入れ水や必要とする各種調味料等を加え加熱し、短時間煮沸させた後、本考案の調理兼保温容器に入れるだけなので、吹き零れや焦げつかせがなく、本考案の調理兼保温容器に入っている間は暖かいままで保たれている。

安全で清潔な調理が可能となるとともに、調理加熱時間も短縮されことから熱源の節約にもつながる。

諸事情により、家族一同で食事がとれなく、ばらばらの食事時間を余儀なくされている家族等にも温かい食事を提供することが可能となる。

食生活の改善や生活時間と心のゆとりにもつながる。

**【考案を実施するための最良の形態】**

**【0006】**

本考案の筒状外容器は断熱効果や保温効果があり耐熱温度が100℃以上ある発泡樹脂である発泡ポリプロピレン等を使用し、該筒状外容器には蓋つきの片手鍋、両手鍋のどちらにも対応できるよう対角線上の2箇所を四角く切り欠き、鍋の取手を出すような形態とする。

該筒状外容器の蓋は、該筒状外容器と同じ素材とし、該筒状外容器との接合部分は密閉度を保てる構造とする。

**【0007】**

前記の筒状外容器の中袋は、収納した調理・保温用鍋を十分に覆える高さを有する底のある筒状構造で、その筒状上部口の周囲には断熱布等熱を保持できる中袋閉じ用耐熱布を数枚縫い付けた形態とする。

該中袋の中に設けられた断熱効果や保温効果があり耐熱温度が100℃以上ある発泡樹脂である発泡ポリプロピレン等を用いた鍋の高さ調節板には各々出し入れし易いよう指穴2個を設ける。

該鍋の高さ調節板の損傷を防ぐ中敷きは、薄くて耐熱温度が100℃以上ある素材を使用し、素材によって必要であれば指穴を設ける。

**【実施例】**

**【0008】**

以下に、本考案の一実施形態を、図面を参照して説明する。

図1は、本考案の一実施例を示す全体斜視図であり、図2は本考案の筒状外容器と蓋の斜視図であり、図3は本考案の筒状外容器に入る中袋と該中袋に入る底板、高さ調節板及び中敷きの斜視図である。

図2において、上部が開口した筒状外容器1と蓋2は発泡ポリプロピレンを使用し、筒状外容器1の開口上部には、段差よりなる凸部3を形成し、鍋の取手用切り欠き部4を設け、その切り口を合成樹脂5で覆い、蓋2の裏の周囲には凹部6を設け筒状外容器1と蓋

10

20

30

40

50

2の外装7には合成樹脂の壁紙等を使用する。

【0009】

図3において、筒状外容器1の中に入れる断熱布の中袋8は、下部9を筒状に縫製し開口上部周囲に4枚の長方形等の断熱布10を縫い付け、底面に薄いポリプロピレンの底板11を敷き、その上に鍋の深さに応じて必要な枚数の発泡ポリプロピレンでできた高さ調節板12を入れ、最後に薄いポリプロピレンの中敷き13をのせる。

本実施例では、断熱布は長方形で4枚であるが、用途を満たすことができれば形状および枚数は特に限定されるものではない。

また、高さ調節板12の枚数についても本実施例では、2枚であるが、必要に応じて増やすこともできる。

【0010】

筒状外容器1に図3の中袋8を入れ、この中に鍋を入れ、鍋の蓋の上に中袋8の長方形の断熱布10を折り重ね、筒状外容器1の蓋2を閉めると図1のようになる。

【図面の簡単な説明】

【0011】

【図1】 本考案の一実施例の全体斜視図である。

【図2】 本考案の筒状外容器と蓋の斜視図である。

【図3】 本考案の筒状外容器に入れる中袋と、該中袋に入る底板、高さ調節の円板及び中敷きの斜視図である。

【符号の説明】

【0012】

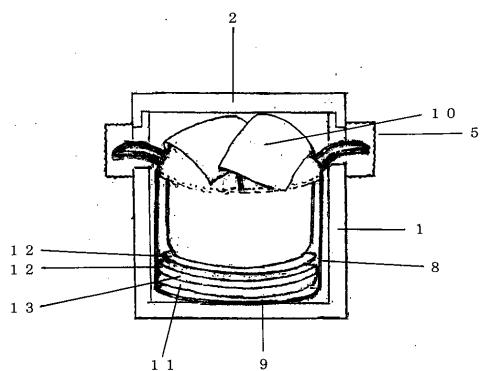
- 1 筒状外容器
- 2 蓋
- 3 筒状外容器1の開口部の凸部
- 4 鍋の取手用切り欠き部
- 5 切り欠き部の覆い
- 6 蓋周囲の凹部
- 7 筒状外容器1と蓋2の外装部
- 8 中袋
- 9 中袋8の筒状に縫製した下部
- 10 中袋8の開口部周囲に縫い付けた断熱布
- 11 底板
- 12 高さ調節の円板
- 13 中敷き

10

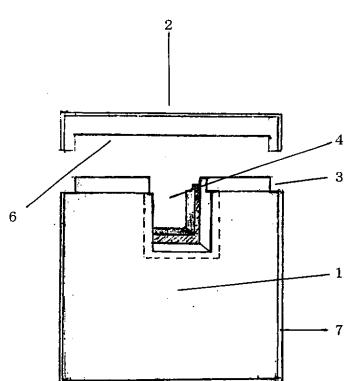
20

30

【図 1】



【図 2】



【図 3】

