

(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3150711号  
(U3150711)

(45) 発行日 平成21年5月28日(2009.5.28)

(24) 登録日 平成21年4月30日(2009.4.30)

(51) Int.Cl. F 1  
**A 4 7 L 17/06 (2006.01)** A 4 7 L 17/06  
**A 4 7 L 17/08 (2006.01)** A 4 7 L 17/08

評価書の請求 未請求 請求項の数 1 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2009-1447 (U2009-1447)  
 (22) 出願日 平成21年3月12日(2009.3.12)

(73) 実用新案権者 506272655  
 いせや株式会社  
 広島県広島市中区紙屋町1丁目6番1号  
 (74) 代理人 100074055  
 弁理士 三原 靖雄  
 (72) 考案者 井畝 雅夫  
 広島県広島市安佐南区西原7丁目3番1-  
 1301号

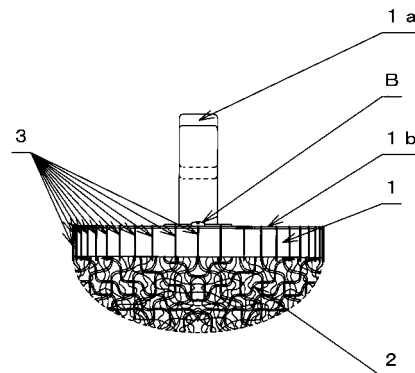
(54) 【考案の名称】 お好み焼き用鉄板研磨具

## (57) 【要約】

【課題】 この考案は作業性が良く、鉄板上を損傷すること無く、迅速的、且つ、効率的に綺麗に鉄板上の掃除が可能な、お好み焼き用鉄板研磨具を開発・提供する事にある。

【解決手段】 お好み焼き用鉄板台の鉄板上を磨く研磨具において、上面部に握り用取手(1a)を設けた断熱性を有する基台(1)と、基台(1)の下面部に半楕円状に装着して設けた金属製束子等の研磨部材(2)を針金等の係止部材(3)で縫着した事の特徴とするものである。

【選択図】 図2



## 【実用新案登録請求の範囲】

## 【請求項 1】

お好み焼き用鉄板台の鉄板上を磨く研磨具において、上面部に握り用取手（1a）を設けた断熱性を有する基台（1）と、基台（1）の下面部に半楕円状に装着して設けた金属製束子等の研磨部材（2）を針金等の係止部材（3）で縫着した事を特徴とするお好み焼き用鉄板研磨具。

## 【考案の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

この考案は、お好み焼き用鉄板研磨具に関するものである。

## 【背景技術】

## 【0002】

従来、お好み焼きの作り方や味付けについては、その地域性や個々によって様々であるが、美味しく、且つ、見た目の綺麗なお好み焼きを作る条件の一つとして挙げると、鉄板の上を綺麗に掃除し、油を満遍無く布いて焼く事が重要である。しかし、現実問題として、現状は鉄板上の焦げ付き等を除去する際にはヘラ等を使用してこさげながら除去している為、非常に労力を要して筋肉痛になり、又、時間が掛かる為、非効率的である。

## 【0003】

そこで、上記の問題を解決すべく作業性が良く、鉄板上を損傷すること無く、迅速的、且つ、効率的に綺麗に鉄板上の掃除が可能なお好み焼き用鉄板研磨具の早期開発が望まれている。

## 【先行技術文献】

## 【特許文献】

## 【0004】

これまでに出版されているお好み焼き用鉄板研磨具関連の特許文献を参考の為、紹介する（特許文献1～5参照）。

【特許文献1】特開2004-041288

【特許文献2】特開2004-136059

【特許文献3】特開2005-131418

【特許文献4】特開2005-206675

【特許文献5】特開2005-312556

## 【考案の概要】

## 【考案が解決しようとする課題】

## 【0005】

そこで、上記課題を解決する為に、この考案は作業性が良く、鉄板上を損傷すること無く、迅速的、且つ、効率的に綺麗に鉄板上の掃除が可能なお好み焼き用鉄板研磨具を開発・提供する事にある。

## 【課題を解決するための手段】

## 【0006】

課題を解決するための手段として、上面部に握り用取手を設けた断熱性を有する基台と、基台の下面部に半楕円状に装着して設けた金属製束子等の研磨部材を針金等の係止部材で縫着したものである。

## 【考案の効果】

## 【0007】

この考案の効果として、上面部に握り用取手を設けた断熱性を有する基台と、基台の下面部に半楕円状に装着して設けた金属製束子等の研磨部材を針金等の係止部材で縫着した事で、作業性が良く、鉄板上を損傷すること無く、鉄板上に焦付き、付着した異物を誰もが容易に迅速的、且つ、効率的に綺麗に鉄板上の掃除が可能で、又、断熱性を有する基台を使用する事で鉄板から伝わってくる熱を断ち切り、作業性の向上に効果を発揮する等

10

20

30

40

50

、極めて有益なる効果を奏するものである。

【図面の簡単な説明】

【0008】

【図1】この考案の一実施例を示し、(A)は平面図で、(B)は正面図である。

【図2】この考案の一実施例を示し、右側面図である。

【考案を実施するための形態】

【0009】

この考案を実施するための形態として、お好み焼き用鉄板台の鉄板上を磨く研磨具において、上部に握り用取手(1a)を設けた断熱性を有する基台(1)と、基台(1)の下部に半楕円状に装着して設けた金属製束子等の研磨部材(2)を針金等の係止部材(3)で縫着した事を特徴とするお好み焼き用鉄板研磨具から構成される。

10

【実施例1】

【0010】

そこで、この考案の一実施例を図1(A)(B)・図2に基づいて詳述すると、研磨具の基台(1)の寸法形状は平面視が縦180mm×横130mmの楕円状で板厚が約15mmの木製で形成され、且つ、基台(1)の上部に基台の寸法形状に適合した板厚約1mmのステンレス製の取付板(1b)を二本のタッピングスクリュー等の係止部材(B)で螺着し、更に取付板(1b)の中央上面にステンレス製の握り用取手(1a)を溶着している。又、基台(1)の下面全域には金属製束子等の研磨部材(2)をステンレス製針金等の係止部材(3)を基台(1)及び取付板(1b)の外周に設けた複数の貫通穴部(1b')に通して縫着している。尚、上記の基台(1)を熱伝導率の低い木製にする事で、鉄板上の熱伝導を遮断し、快適に作業が出来る。

20

【0011】

尚、上記の研磨部材(2)は、台所用品として知られている既存の市販品の金属製束子を使用したもので、鉄板上を円滑、且つ、迅速に掃除し易くする為に、半楕円状に形成している。

【0012】

そして、このお好み焼き用鉄板研磨具を使用する時は、取手部(1a)を握り、軽く押圧し、右又は左回転させながら、鉄板上に付着した異物を取り除く。又、使用後は研磨部材(2)に付着した異物を水洗いして綺麗に掃除する。

30

【産業上の利用可能性】

【0013】

この考案のお好み焼き用鉄板研磨具は、作業性が良く、鉄板上を損傷すること無く、迅速的、且つ、効率的に綺麗に鉄板上の掃除が可能なる為、多くのお好み焼き市場に寄与する為、産業上の利用可能性を有する。

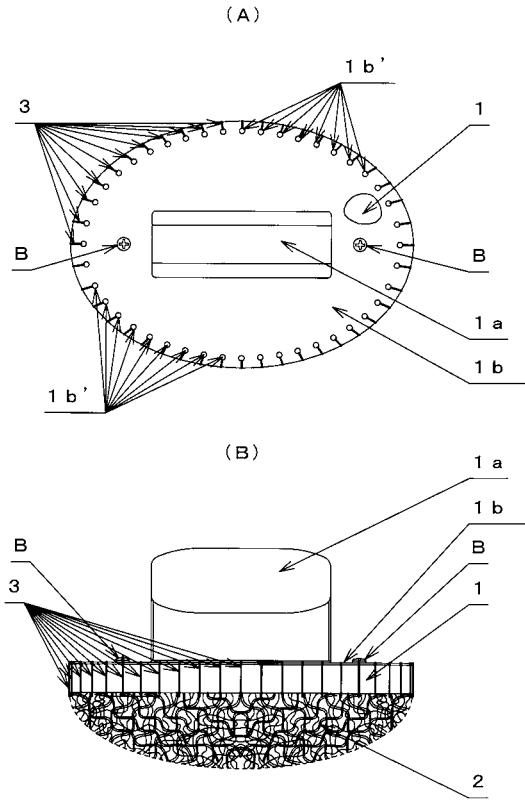
【符号の説明】

【0014】

- 1 基台
- 1 a 握り用取手
- 1 b 取付板
- 1 b ' 針金貫通用穴
- 2 金属製束子等の研磨部材
- 3 針金等の係止部材
- B ビス等の係止部材

40

【 図 1 】



【 図 2 】

