

(19)日本国特許庁(JP)

(12)特許公報(B1)

(11)特許番号

特許第7062319号

(P7062319)

(45)発行日 令和4年5月6日(2022.5.6)

(24)登録日 令和4年4月22日(2022.4.22)

(51)国際特許分類

B 2 6 B 3/00 (2006.01)

F I

B 2 6 B 3/00

Z

請求項の数 8 (全14頁)

(21)出願番号 特願2021-157071(P2021-157071)
(22)出願日 令和3年9月27日(2021.9.27)
審査請求日 令和3年10月4日(2021.10.4)
早期審査対象出願

(73)特許権者 505209784
二宮 俊二
愛知県名古屋市東区筒井 2 丁目 1 0 番 8
号 アビックスオフィス
(74)代理人 100129997
弁理士 田中 米藏
(72)発明者 二宮 俊二
愛知県名古屋市東区筒井 2 - 1 0 - 8
株式会社アビックス内
審査官 山村 和人

最終頁に続く

(54)【発明の名称】 調理用切断器具

(57)【特許請求の範囲】

【請求項 1】

長尺状の柄部と、
刃が形成されている一端縁部と、当該一端縁部の反対側となる端縁部であって前記柄部が
接続された他端縁部とを有する板状の本体部と、を備え、
前記柄部は前記本体部の前記他端縁部に対して L 字状に屈曲させて接続され、
前記本体部の前記一端縁部には、中央部に設けられた第 1 刃部と、前記第 1 刃部の一側
方部に前記第 1 刃部に繋げて設けられた円弧状の第 2 刃部と、前記第 1 刃部の他側方部に
前記第 1 刃部に繋げて設けられた円弧状の第 3 刃部とを有する前記刃が形成され、
前記第 1 刃部は、前記本体部の前記一端縁部における、前記他端縁部に対して接続され
た前記柄部の前記本体部側への延長線上となる位置にあり、
前記第 2 刃部は、前記柄部の前記本体部側への前記延長線よりも前記本体部において外
側となる前記一端縁部部分に形成され、
前記柄部は、前記他端縁部に対して前記第 2 刃部側に傾く傾斜を有して、前記他端縁部の
前記第 2 刃部側の隅部に接続され、
前記第 2 刃部の外縁部と、前記他端縁部に接続された前記柄部の外縁部とが繋がる形状
とされている、調理用切断器具。

【請求項 2】

前記第 1 刃部は、直線状とされている、請求項 1 に記載の調理用切断器具。

【請求項 3】

前記本体部において前記一端縁部と前記他端縁部との間となる平面部分には、前記一端縁部から前記他端縁部に向かって厚みを増していく斜面が形成されている、請求項 1 又は請求項 2 に記載の調理用切断器具。

【請求項 4】

前記斜面は、前記本体部における前記一端縁部から前記他端縁部に向かう方向に、前記本体部の前記平面部分側に凹む円弧状の形状で厚みを増していく請求項 3 に記載の調理用切断器具。

【請求項 5】

前記斜面は、前記本体部における前記一端縁部から前記他端縁部に向かう方向において前記平面部分の一部に設けられ、前記他端縁部まで延びる形状とされ、

10

前記斜面は、前記一端縁部から前記他端縁部に向かう方向における前記他端縁部側の一部が平面状とされて、前記他端縁部と同じ厚さとされ、

前記柄部は、前記厚さを有する前記他端縁部の一端に突設されている、請求項 3 又は請求項 4 に記載の調理用切断器具。

【請求項 6】

前記本体部の前記刃の先端を、平坦面又は丸面により形成されている、請求項 1 乃至請求項 5 のいずれかに記載の調理用切断器具。

【請求項 7】

前記本体部及び前記柄部は、一体的に形成された合成樹脂の成形品である請求項 1 乃至請求項 6 のいずれかに記載の調理用切断器具。

20

【請求項 8】

前記本体部と前記柄部とは、前記本体部と前記柄部の角度を調節する角度調節機構により接続されている、請求項 1 乃至請求項 7 のいずれかに記載の調理用切断器具。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、フライパンでの調理等に用いられる調理用切断器具に関する。

【背景技術】

【0002】

調理用切断器具として、様々な用途に適した各種の包丁等の切断器具が提案されている。例えば、特許文献 1 に記載の多用途包丁では、刃の湾曲した頭部に刃付けがされていない部分を設け、柄を刃の延びる方向に接続している。

30

【0003】

また、特許文献 2 に記載の洋食用のナイフでは、ナイフと柄を L 字状に曲げて、ナイフの刃先を、形成された L 字の内側に向け、食物を切る刃先の部分を突き出させている（特許文献 2 の図 2 を参照）。

【0004】

また、特許文献 3 に記載の突き切り野菜包丁では、円弧状先端刃部及び該円弧状先端刃部に接続する直線状側端刃部を有し、円弧状先端刃部の最先端から両刃部の境界位置までの直線の長さ、と直線状側端刃部の長さが略同一であり、両刃部の全長に対して二分の一以下の割合を占める刀身と、中子と、を備え、刀身と中子を、段差を設けて結合させ、刀身と柄を L 字状に曲げて、両刃部の殆どの部分を L 字状の内側に向け、中子を刀身に対して傾斜させている。

40

【先行技術文献】

【特許文献】

【0005】

【文献】特開 2019 - 18077 号公報

登録実用新案第 3027289 号公報

特開昭 58 - 198365 号公報

【発明の概要】

50

【発明が解決しようとする課題】**【 0 0 0 6 】**

近年、フライパン 1 つで簡単に調理する所謂ワンパン料理が広く親しまれている。このワンパン料理では、例えば、フライパンで材料を調理して、フライパンの中で料理を完成させ、料理をフライパンからまな板に移し、まな板の上で料理を包丁で切り分けてお皿に移す。ここで、フライパンの中で料理を切り分けてから、料理をフライパンからお皿に移す方法も考えられる。この場合は、手順が更に簡単化され、料理を直ちにお皿に移して料理を迅速に提供でき、まな板を使わない分だけ後片付けも更に簡単になる。このため、フライパンの中で料理を切り分けるのに適した包丁があれば便利である。

【 0 0 0 7 】

ここで、特許文献 1 に記載の多用途包丁は、柄を刃の延びる方向に接続しているので、フライパンの中で料理を切り分けようとして、刃をフライパンの中の料理に押し付けると、柄がフライパンの縁に当たり、料理を切るのが容易でない。また、この多用途包丁は、刃の湾曲した頭部に、刃付けがされていない部分を有しているため、この刃の頭部をフライパンの中の料理に押し付けて料理を切り分けることができる。しかしながら、刃の頭部の幅が小さいため、刃の頭部を移動させつつ何度も繰り返して料理に押し付けなければ、料理を切り分けることができない。

【 0 0 0 8 】

また、特許文献 2 に記載の洋食用のナイフは、ナイフと柄を L 字状に曲げて、ナイフの刃を L 字状の内側に向けているので、フライパンの中で料理を切り分けようとして、刃をフライパンの中の料理に押し付けると、やはり柄がフライパンの縁に当たり易く、料理を切るのが容易でない。

【 0 0 0 9 】

更に、特許文献 3 に記載の突き切り野菜包丁は、刀身と柄を L 字状に曲げて、両刃部の殆どの部分が L 字状の内側に向いているので、フライパンの中で料理を切り分けようとして、両刃部をフライパンの中の料理に押し付けると、これもまた、柄がフライパンの縁に当たり易く、料理を切るのが容易でない。

【 0 0 1 0 】

本発明は、上記の事情に鑑みなされたものであり、フライパン等の中で料理を切り分ける動作がし易い調理用切断器具を提供することを目的とする。

【課題を解決するための手段】**【 0 0 1 1 】**

本発明の一局面にかかる調理用切断器具は、長尺状の柄部と、刃が形成されている一端縁部と、当該一端縁部の反対側となる端縁部であって前記柄部が接続された他端縁部とを有する板状の本体部と、を備え、前記柄部は前記本体部の前記他端縁部に対して L 字状に屈曲させて接続され、前記本体部の前記一端縁部は少なくともその一部が円弧状とされている。

【発明の効果】**【 0 0 1 2 】**

本発明では、柄部が本体部の他端縁部に対して L 字状に屈曲させて接続されているため、ユーザーが柄部を持って、刃が形成されている本体部の一端縁部をフライパン等の中の料理に押し当てるとき、柄部をフライパンの縁に当てないようにして料理を切り分ける作業がし易い。

【図面の簡単な説明】**【 0 0 1 3 】**

【図 1】本発明にかかる一実施形態の調理用切断器具を示す斜視図である。

【図 2 A】調理用切断器具を示す正面図である。

【図 2 B】調理用切断器具を示す背面図である。

【図 2 C】柄部を寝かせた状態とした調理用切断器具を示す背面図である。

【図 2 D】第 1 刃部をフライパンの内底面に接触させた状態の調理用切断器具を示す背面

10

20

30

40

50

図である。

【図 2 E】本体部に凹部が形成された調理用切断器具を示す背面図である。

【図 3】(A)は調理用切断器具を示す左側面図、(B)は調理用切断器具を示す右側面図である。

【図 4】(A)は調理用切断器具を示す平面図、(B)は調理用切断器具を示す底面図である。

【図 5】(A)は本実施形態に係る調理用切断器具の刃の先端を拡大して示す断面図であり、(B)(C)は刃の先端の変形例を拡大して示す断面図である。

【図 6】本実施形態に係る調理用切断器具の本体を拡大して示す正面図である。

【図 7】(A)(B)は、本実施形態に係る調理用切断器具の使用手順を示す図である。

10

【図 8】(A)は本実施形態に係る調理用切断器具の使用状態を示し、本体部の刃により料理が押し切られている状態を示す平面図であり、(B)はその状態を示す側断面図である。

【図 9】本実施形態に係る調理用切断器具の本体の変形例を拡大して示す正面図である。

【図 10】調理用切断器具の変形例を示す正面図である。

【発明を実施するための形態】

【0014】

以下、本発明の実施形態について図面を参照して説明する。図 1 は、本発明の一実施形態に係る調理用切断器具を示す斜視図である。図 2 A は調理用切断器具を示す正面図である。図 2 B は調理用切断器具を示す背面図である。図 2 C は、柄部を寝かせた状態とした調理用切断器具を示す背面図である。図 2 D は、第 1 刃部をフライパンの内底面に接触させた状態の調理用切断器具を示す背面図である。図 3 (A) は調理用切断器具を示す左側面図、(B) は調理用切断器具を示す右側面図である。図 4 (A) は調理用切断器具を示す平面図、(B) は調理用切断器具を示す底面図である。

20

【0015】

図 1 乃至図 4 に示すように、調理用切断器具 1 は、板状の本体部 2 と、本体部 2 の一端に接続された長尺状の柄部 3 とを備える。柄部 3 は本体部 2 に対して L 字状に屈曲されて接続されている。例えば、柄部 3 及び本体部 2 は、一体的に形成された合成樹脂の成形品である。なお、ここでいう L 字状とは、柄部 3 及び本体部 2 が直角に接続する状態と、更に、内角 θ を鈍角として、柄部 3 が本体部 2 に対して屈曲されて接続する状態とを広く指すものとする。

30

【0016】

本体部 2 は、刃 4 として形成されている一端縁部 2 1 と、一端縁部 2 1 の反対側となる端縁部であって、柄部 3 が接続された他端縁部 2 2 とを有する。調理用切断器具 1 において、刃 4 は、本体部 2 と柄部 3 とで形成される L 字がなす内角 θ (図 2 (A)) 部分ではなく、本体部 2 と柄部 3 とで形成される内角 θ に対して反対側となる端縁部に設けられている。本体部 2 と柄部 3 とで形成される内角 θ は鈍角 (180 度未満) とされている。

【0017】

本体部 2 の一端縁部 2 1 には、刃 4 として、中央部に設けられた直線状の第 1 刃部 2 1 1 と、第 1 刃部 2 1 1 の一側方部に設けられた円弧状の第 2 刃部 2 1 2 と、第 1 刃部 2 1 1 の他側方部に設けられた円弧状の第 3 刃部 2 1 3 とが形成されている。すなわち、本実施形態では、本体部 2 の一端縁部 2 1 は、少なくともその一部が円弧状とされている。但し、他の実施形態として、(1)第 1 刃部 2 1 1、第 2 刃部 2 1 2、及び第 3 刃部 2 1 3 の全てが直線状であってもよいし、(2)第 2 刃部 2 1 2 又は第 3 刃部 2 1 3 の一方が直線状で他方が円弧状であってもよいし、(3)更には、第 1 刃部 2 1 1、第 2 刃部 2 1 2、及び第 3 刃部 2 1 3 の全てが円弧状であってもよい。

40

【0018】

柄部 3 は、本体部 2 の他端縁部 2 2 の一方の隅部 2 2 1 に、他端縁部 2 2 に対して傾斜を有して接続されている。すなわち、上記のように、本体部 2 と柄部 3 とで形成される上記内角 θ を鈍角として、柄部 3 が他端縁部 2 2 の隅部 2 2 1 に接続されている。なお、他の

50

実施形態として、(i)柄部 3 は、本体部 2 の他端縁部 2 2 の中央に、他端縁部 2 2 に対して傾斜を有して接続されている、或いは、(ii)本体部 2 の他端縁部 2 2 の中央に、他端縁部 2 2 に対して直角に接続されている、といった構成を採用してもよい。

【 0 0 1 9 】

また、本体部 2 の一端縁部 2 1 に設けられた第 1 刃部 2 1 1 は、図 2 (A) に示すように、他端縁部 2 2 に対して接続された柄部 3 の本体部 2 側への延長線上となる一端縁部 2 1 部分に形成されている。

【 0 0 2 0 】

柄部 3 がこのようにして本体部 2 の他端縁部 2 2 に接続されていることにより、ユーザーが柄部 3 を持って、フライパン内の料理に対して上方から調理用切断器具 1 の一端縁部 2 1 を押し込んで当該料理を切断する作業を行うとき、料理に対して斜め上方から簡単に力を加えることができ切断位置も見やすく、しかも、柄部 3 の本体部 2 側への延長線上にある第 1 刃部 2 1 1 は直線状であるため、ユーザーは、当該料理の下に位置するフライパンの内底面に第 1 刃部 2 1 1 を接触させた状態で、当該内底面上で安定して調理用切断器具 1 をスライド動作させることができる。このとき、第 2 刃部 2 1 2 及び第 3 刃部 2 1 3 が料理の内部に接触しながら調理用切断器具 1 がスライド移動するため、第 2 刃部 2 1 2 及び第 3 刃部 2 1 3 により料理を切断することも可能になる。

【 0 0 2 1 】

更に、第 2 刃部 2 1 2 は、柄部 3 の本体部 2 側への上記延長線よりも本体部 2 において外側、すなわち、第 1 刃部 2 1 1 が延びる方向における本体部 2 の中心部からみて上記延長線の外側となる本体部 2 の一端縁部 2 1 部分に設けられている。このため、ユーザーが、柄部 3 が本体部 2 に対して傾いている方向に柄部 3 を倒していくと、円弧状の第 2 刃部 2 1 2 の形状に沿って円滑に、矢印方向 B に調理用切断器具 1 を回動動作させることができる。この回動動作が円滑に行えることで、第 2 刃部 2 1 2 によっても、簡単に上記料理を切断することが可能になる。すなわち、本体部 2 の一端縁部 2 1 は少なくともその一部が円弧状であるため、ユーザーは、この円弧状部分をフライパンの内底面に当てた状態で柄部 3 を持ち、円弧状部分の形状に沿って調理用切断器具 1 を回動させることができる。このような回動動作によっても、ユーザーは、フライパンの中で柄部 3 をフライパンの縁に当てないようにして料理を切り分ける作業を行うことができる。

【 0 0 2 2 】

また、図 2 C に示すように、柄部 3 を寝かせた状態として第 2 刃部 2 1 2 を料理に対して押し込み、第 2 刃部 2 1 2 をフライパンの内底面に接触させて調理用切断器具 1 をスライド動作させることもできる。これにより、ユーザーは、柄部を立てた状態時よりも、容易に力を入れて料理を切断することができる。

【 0 0 2 3 】

なお、図 2 D に示すように、第 3 刃部 2 1 3 をフライパンの内底面に接触させて調理用切断器具 1 を回動動作させることも可能である。この回動動作により、第 3 刃部 2 1 3 によって上記料理を切断し、或いは、第 3 刃部 2 1 3 をフライパンの内底面に接触させて調理用切断器具 1 をスライド動作させることも可能である。

【 0 0 2 4 】

更に、本体部 2 において一端縁部 2 1 と他端縁部 2 2 との間となる平面部分 2 3 には、一端縁部 2 1 から他端縁部 2 2 に向かって厚みを増していく斜面 2 3 1 が形成されている。斜面 2 3 1 は、本体部 2 における一端縁部 2 1 から他端縁部 2 2 に向かう方向において平面部分 2 3 の一部に設けられ、他端縁部 2 2 まで延びる形状とされている。これにより、本体部 2 は、刃 4 及び該刃 4 とは反対側に厚みがある他端縁部 2 2 を有する。斜面 2 3 1 は、他端縁部 2 2 の延びる方向に平行に延び、本体部 2 において当該延びる方向における幅の全域に亘って形成されている。更に、斜面 2 3 1 は、一端縁部 2 1 から他端縁部 2 2 に向かう方向における他端縁部 2 2 側の一部が平面状部 2 3 2 とされている。すなわち、斜面 2 3 1 は、一端縁部 2 1 から他端縁部 2 2 に向かう方向において、本体部 2 が他端縁部 2 2 と同じ厚さになるまで徐々に厚くなり、上記平面状部 2 3 2 の部分では、他端縁部

10

20

30

40

50

２２と同じ厚さとなっている。柄部３は、厚みがある他端縁部２２の一端に突設されているため、本体部２と柄部３の間の接続強度の向上が図られている。

【００２５】

なお、調理用切断器具１は、本体部２において、平面部分２３を有する一面とは反対側の他面に、図２Ｅに示すような凹部２３３が形成されていてもよい。凹部２３３は、本体部２の厚み方向に窪んだ形状となっている。調理用切断器具１は、本体部２に凹部２３３を有することで、本体部２及びその一端縁部２１により料理を切断するとき、切断された料理が本体部２から離れやすくなる。

【００２６】

図５（Ａ）は調理用切断器具１の本体部２の刃４の先端を拡大して示す図２（Ａ）のＡ－Ａ線における断面図である。図５（Ａ）に示すように刃４としての一端縁部２１の先端には、該刃４の長手方向（図１におけるＸ方向）に延び、側面視で鋭利な形状とされた端部４ａが形成されている。このように刃４の先端は端部４ａにより尖った形状とされているが、本体部２は合成樹脂による成形とすることで、切れ味を確保しつつ、安全性も確保している。

10

【００２７】

図５（Ｂ）は調理用切断器具１の本体部２の刃４の先端の他の例を拡大して示す図２（Ａ）のＡ－Ａ線における断面図である。刃４の先端は、図５（Ｂ）に示すように、該刃４の長手方向（図１におけるＸ方向）に延び、厚み方向に狭い幅を有する平坦面４ｂとしてもよい。これにより、刃４の先端を尖った形状にせず、切れ具合をなまらせたものとする。

20

【００２８】

図５（Ｃ）は調理用切断器具１の本体部２の刃４の先端の更に他の例を拡大して示す図２（Ａ）のＡ－Ａ線における断面図である。図５（Ｃ）に示すように刃４の先端には、刃４の長手方向（図１におけるＸ方向）に延び、厚み方向に狭い幅を有する丸面４ｃとしてもよい。これにより、刃４の先端を尖った形状にせず、切れ具合をなまらせたものとする。

【００２９】

ここで、調理用切断器具１を使用してフライパンの中で調理された料理を切り分ける場合における、調理用切断器具１の使用法の一例を説明する。図６は、調理用切断器具１の本体部２部分を拡大して示す正面図である。上述したように、本体部２の刃４の周縁部分である一端縁部２１は、直線状の第１刃部２１１と、円弧状の第２刃部２１２及び第３刃部２１３とを有する。そして、図７（Ａ）に示すように、ユーザーは、調理用切断器具１を、図７（Ａ）におけるフライパン１１の中の料理１２に対して上方から押し込み、更に料理１２の下方へと移動させる。これにより、本体部２の一端縁部２１により料理１２に切れ目を入れる。

30

【００３０】

(i)図７（Ｂ）に示すように、ユーザーは、柄部３を握った状態で、第１刃部２１１をフライパン１１の内底面１１１に接触させた状態とし、この状態で矢印Ｃ方向にスライド移動させる。これにより、第２刃部２１２又は第３刃部２１３により料理１２を矢印Ｃ方向に切断していくことが可能である。

【００３１】

40

(ii)また、ユーザーは、柄部３を握った状態で、第１刃部２１１をフライパン１１の内底面１１１に接触させた状態とし、この状態で矢印Ｄ方向に、調理用切断器具１を回転させてもよい。この場合、第２刃部２１２又は第３刃部２１３が、図７（Ｂ）に示す矢印Ｄ方向に回転しながら料理１２に押し当たるため、料理１２を更に確実に切り分けることができる。

【００３２】

図８（Ａ）は、本体部２の刃４により料理１２が押し切られている状態を示す平面図である。図８（Ｂ）は、その状態を示す側断面図である。本体部２の一端縁部２１が料理１２に対してその上方から押し当てられ、上方から料理１２に入り込んだとき、まず、刃４としての一端縁部２１が料理１２に切れ目を入れ、続いて本体部２の斜面２３１が料理１２

50

の当該切れ目に入り込む（料理 1 2 の厚みが斜面 2 3 1 に到達する程度のものである場合）。このとき、本体部 2 の斜面 2 3 1 が当該切れ目の両側に位置する料理 1 2 部分を、斜面 2 3 1 により切れ目が広がる方向に押し広げる。これにより、料理 1 2 が確実に切り分けられる。

【0033】

なお、本体部 2 に対して柄部 3 が上記のように L 字状となるように設けられ、刃 4 をなす一端縁部 2 1 は、柄部 3 が取り付けられている本体部 2 部分とは反対側となる本体部 2 の縁部に設けられて延びているため、ユーザーは、柄部 3 をフライパン 1 1 の周縁に当てることなく、上記作業を行うことが可能である。

【0034】

また、調理用切断器具 1 を、料理 1 2 及び内底面 1 1 1 の上方に移動させて、料理 1 2 の切れ間から抜き、調理用切断器具 1 をその切れ目に沿って、料理 1 2 の別の位置に移動させ、移動後の位置で調理用切断器具 1 を料理 1 2 に向けて下方に移動させて、本体部 2 の一端縁部 2 1 を料理 1 2 に押し込み、上記(i)又は(i)(ii)の作業を繰り返すことで、料理 1 2 が大きくても、料理 1 2 を切り分けることができる。

【0035】

また、本体部 2 を合成樹脂により形成している場合、フライパン 1 1 が傷付けられたり、一端縁部 2 1 に刃こぼれが生じたりすることは少なく、子供などでも料理 1 2 を安全に切り分けることができる。また、図 5 (B) (C) に示した形状とすることで、更に、フライパン 1 1 が傷付けられたり刃こぼれが生じたりすることを確実に防止できる。

【0036】

このように、本実施形態に係る調理用切断器具 1 は、柄部 3 が本体部 2 の他端縁部 2 2 に対して L 字状に屈曲させて接続されているため、ユーザーが柄部 3 を持って、刃 4 が形成されている本体部 2 の一端縁部 2 1 をフライパン 1 1 等の中の料理に押し当てるとき、柄部 3 をフライパン 1 1 の縁 1 1 2 に当てないようにして料理を切り分ける作業がし易い。更に、本体部 2 の一端縁部 2 1 は少なくともその一部が円弧状であるため、ユーザーは、この円弧状部分をフライパン 1 1 の内底面 1 1 1 に当てた状態で柄部 3 を持ち、円弧状部分の形状に沿って調理用切断器具 1 を回動させることができる。このような回動動作によっても、ユーザーは、フライパン 1 1 の中で柄部 3 をフライパン 1 1 の縁 1 1 2 に当てないようにして料理を切り分ける作業を行うことができる。このため、出来上がった料理を直ちにお皿に移して、料理を熱いうちに提供することができ、更に、後片付けも簡単である。

【0037】

調理用切断器具 1 の本体部 2 の変形例を説明する。図 9 は、調理用切断器具 1 の本体部 2 の変形例を拡大して示す正面図である。図 9 に示すように、変形例の本体部 2 の刃 4 としての一端縁部 2 1 の周縁は、連続する 1 つの円弧部 4 4 として形成されている。このように刃 4 としての 1 つの円弧部 4 4 によっても、本体部 2 の刃 4 をフライパン 1 1 に押し付けた状態で、図 7 (B) に示す矢印 D 方向に、調理用切断器具 1 を回動させることで、料理 1 2 を速やかに切り分けることができる。

【0038】

図 10 は、調理用切断器具 1 の更なる変形例を示す正面図である。この変形例に係る調理用切断器具 1 は、板状の本体部 2 A と、本体部 2 A の一端に接続された長尺状の柄部 3 A とを備える。調理用切断器具 1 は、更に、本体部 2 A と柄部 3 A の角度を調節する角度調節機構 10 を有する。この角度調節機構 10 は、次のような構成となっている。

【0039】

本体部 2 A の他端縁部 2 2 の一端には、本体部 2 A の厚さ方向に貫通する貫通孔（図略）が形成されている。柄部 3 A の下端にも、柄部 3 A の厚さ方向に貫通する貫通孔（図略）が形成されている。本体部 2 A の他端縁部 2 2 の一端の貫通孔と、柄部 3 A の下端の貫通孔とを重ね合わせた状態とし、ビス 7 を両方の貫通孔に通し、ビス 7 にナット 8 をねじ込んで締め付け、柄部 3 A を本体部 2 A に接続して固定する。すなわち、角度調節機構 10

10

20

30

40

50

は、本体部 2 A の他端縁部 2 2 の一端に形成された貫通孔と、柄部 3 A の下端に形成された貫通孔と、ビス 7 と、ナット 8 とを含んで構成される。

【 0 0 4 0 】

この固定時に、ナット 8 を緩めた状態で、本体部 2 A に対する柄部 3 A の角度を適宜変更して調節し、その後にナット 8 を締め付けて、その角度を固定することが可能である。

【 0 0 4 1 】

本体部 2 A の他端縁部 2 2 における柄部 3 A の下端を挟む両側部位には、本体部 2 A に対する柄部 3 A の回動角度を制限する突起であるストッパー 9 がそれぞれ設けられている。これらのストッパー 9 により、本体部 2 A に対する柄部 3 A の取付角度の範囲を、本体部 2 A と柄部 3 A が L 字状を形成する予定した範囲内に制約できる。すなわち、角度調節機構 1 0 は、本体部 2 A の他端縁部 2 2 の一端に形成された貫通孔と、柄部 3 A の下端に形成された貫通孔と、ビス 7 と、ナット 8 と、ストッパー 9 とを含んで構成される。

10

【 0 0 4 2 】

なお、本発明は上記実施の形態の構成に限られず種々の変形が可能である。例えば、上記実施形態では、調理用切断器具 1 を合成樹脂による一体型の成形品としたが、調理用切断器具 1 を金属等の他の材質で作製してもよい。この場合は、刃 4 としての一端縁部 2 1 の先端部を図 5 (B) (C) に示した形状とすることが好ましい。また、調理用切断器具 1 は、本体部 2 と柄部 3 とが別個の部品からなり、これら複数の部品が組み立てられて接続されることで、調理用切断器具 1 が完成するものとしても構わない。

【 0 0 4 3 】

20

また、図 1 乃至図 1 0 を用いて説明した上記実施形態及び変形例の構成は、本発明の一例に過ぎず、本発明を当該構成に限定する趣旨ではない。

【 符号の説明 】

【 0 0 4 4 】

- 1 調理用切断器具
- 2 本体部
- 2 3 1 斜面
- 3 柄部
- 4 刃
- 4 a 端部
- 4 b 平坦面
- 4 c 丸面
- 2 1 一端縁部
- 2 1 1 第 1 刃部
- 2 1 2 第 2 刃部
- 2 1 3 第 3 刃部
- 2 2 他端縁部
- 1 0 角度調節機構

30

40

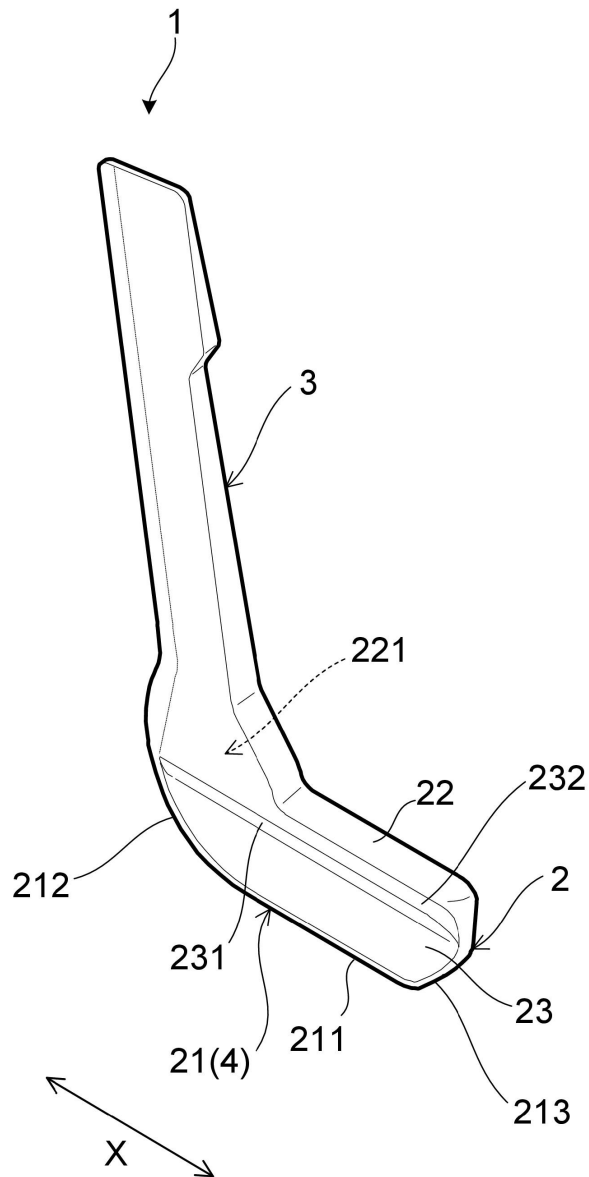
50

【要約】

【課題】フライパン等の中で料理を切り分ける動作がし易い調理用切断器具を提供する。

【解決手段】調理用切断器具 1 は、刃 4 を有する板状の本体部 2 と、本体部 2 の一端に接続された長尺状の柄部 3 とを備える。本体部 2 は、刃 4 が形成されている一端縁部 2 1 と、一端縁部 2 1 の反対側となる端縁部であって柄部 3 が接続された他端縁部 2 2 とを有する。柄部 3 は本体部 2 の他端縁部 2 2 に対して L 字状に屈曲させて接続される。本体部 2 の一端縁部 2 1 は少なくともその一部が円弧状とされている。

【選択図】図 1



10

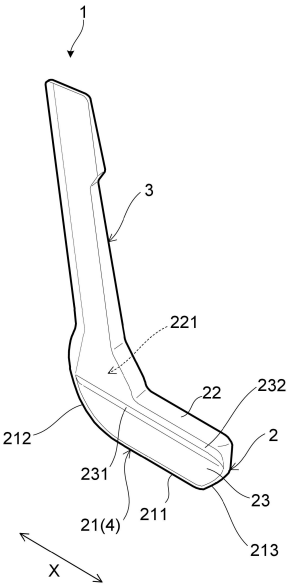
20

30

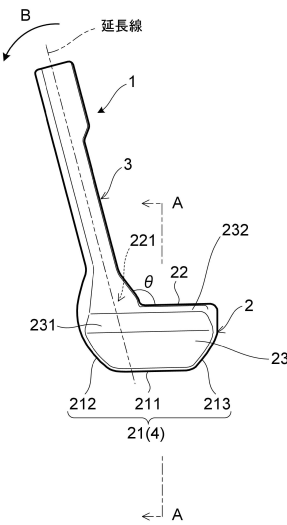
40

50

【図面】
【図 1】



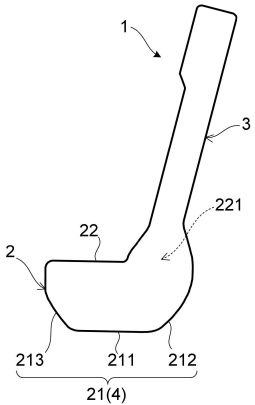
【図 2 A】



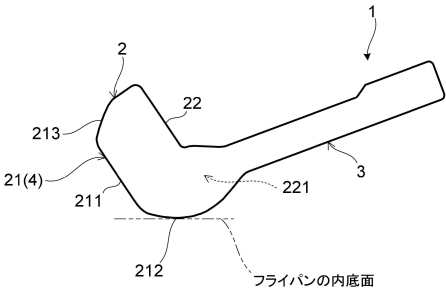
10

20

【図 2 B】



【図 2 C】

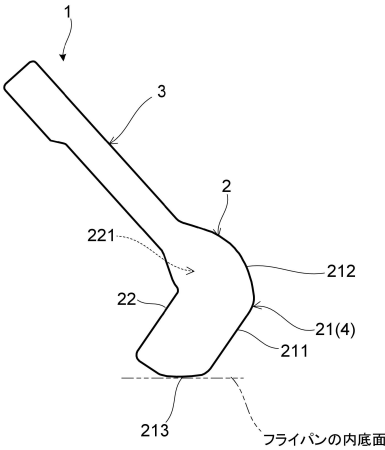


30

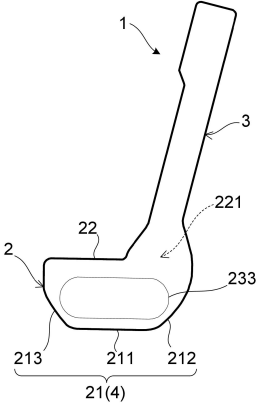
40

50

【図 2 D】

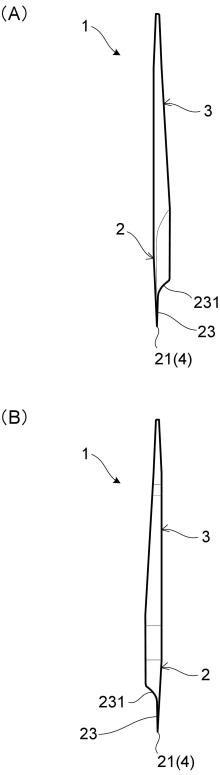


【図 2 E】

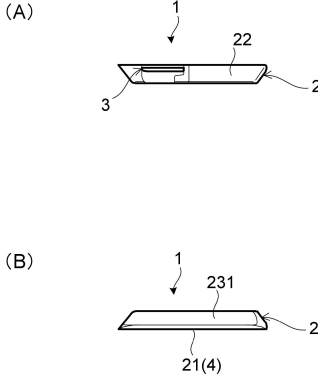


10

【図 3】



【図 4】



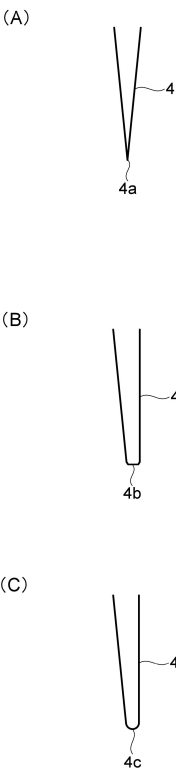
20

30

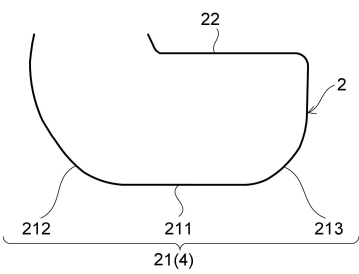
40

50

【 図 5 】



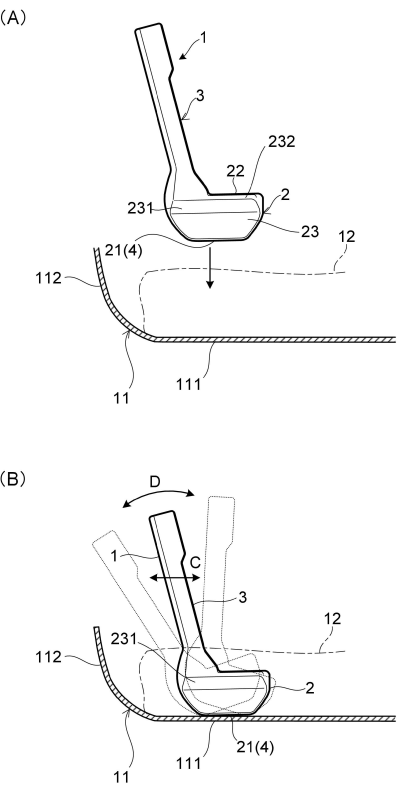
【 図 6 】



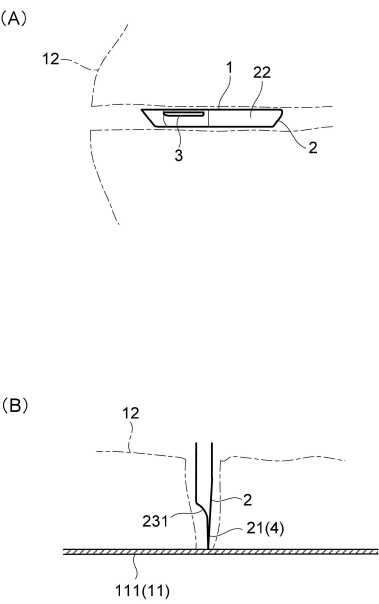
10

20

【 図 7 】



【 図 8 】

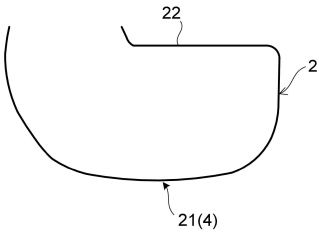


30

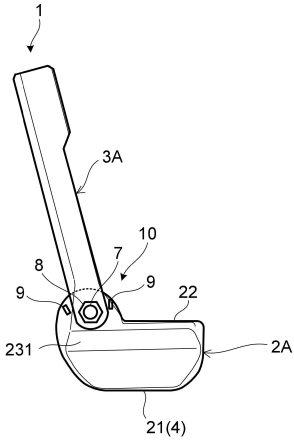
40

50

【 図 9 】



【 図 10 】



10

20

30

40

50

フロントページの続き

- (56)参考文献 実開昭 6 3 - 0 0 5 9 7 2 (J P , U)
米国特許第 0 4 5 6 5 0 0 4 (U S , A)
実公昭 2 8 - 0 0 3 3 5 7 (J P , Y 1)
実開昭 5 6 - 0 0 9 3 6 7 (J P , U)
特開 2 0 0 2 - 1 4 3 0 0 6 (J P , A)
登録実用新案第 3 0 7 5 8 7 7 (J P , U)
米国特許出願公開第 2 0 0 4 / 0 0 9 3 7 4 1 (U S , A 1)
米国特許出願公開第 2 0 0 6 / 0 0 4 2 4 3 1 (U S , A 1)
韓国公開特許第 1 0 - 2 0 2 1 - 0 0 4 9 2 9 4 (K R , A)
中国特許出願公開第 1 0 1 9 7 3 0 3 9 (C N , A)
- (58)調査した分野 (Int.Cl. , D B 名)
B 2 6 B 1 / 0 0 - 3 / 0 8