

(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3207540号
(U3207540)

(45) 発行日 平成28年11月17日 (2016.11.17)

(24) 登録日 平成28年10月26日 (2016.10.26)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 L 7/10 (2016.01) A 2 3 L 7/10 G

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 実願2016-4307 (U2016-4307)
 (22) 出願日 平成28年9月4日 (2016.9.4)

(73) 実用新案権者 316013840
 曾谷 三也
 千葉県印西市大森 4 1 3 9
 (74) 代理人 100115598
 弁理士 石橋 脩
 (72) 考案者 曾谷 三也
 千葉県印西市大森 4 1 3 9

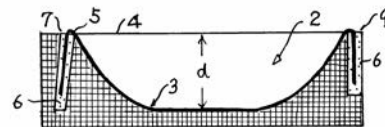
(54) 【考案の名称】 にぎりずし器

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】型に具材を入れた後に、その上にすし飯を入れて、すし台等を被せてひっくり返すことにより、具材との密着性がよく、かつすし飯が形崩れしないにぎりずしを、家庭等でも簡単に作ることができる、にぎりずし器を提供する。

【解決手段】矩形の断面を有する部材の天面に、船底形の底面3を有する窪み2が形成された本体部と、底面3を掩塞する带状部材5と、を備え、带状部材5上に順次すし用具材及びすし飯が載置された本体部の天地を逆さまにした後、带状部材5の端を押さえて本体部を持ち上げることによりにぎりずしを形成する。

【選択図】 図2



【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

矩形の断面を有する部材の天面に、船底形の底面を有する窪みが形成された本体部と、前記底面を掩塞する带状部材と、を備え、

前記带状部材上に順次すし用具材及びすし飯が載置された前記本体部の天地を逆さまにした後、該带状部材の端を押さえて該本体部を持ち上げることにによりにぎりずしを形成することを特徴とするにぎりずし器。

【請求項 2】

前記窪みは、所定の幅及び長さを有する矩形の開口部と、長手方向を略三等分した中央部分が平で、該中央部分の両側が丸みを帯びた前記底面とを有し、

前記带状部材は、前記底面を掩塞した両端が前記本体部よりも外側にはみ出る程度の長さを有することを特徴とする請求項 1 記載のにぎりずし器。

【請求項 3】

前記带状部材は、すくなくとも一端が係合部材に固定されたものであって、

前記本体部は、前記開口部の短辺側の近傍に、前記係合部材を着脱自在に係止する係止部が形成されたことを特徴とする請求項 2 記載のにぎりずし器。

【請求項 4】

前記本体部は、複数の窪みが形成され、該窪みそれぞれに前記带状部材が掩塞されたものであって、

前記带状部材それぞれは、すくなくとも一端が前記係合部材に一括して固定されたことを特徴とする請求項 1～3 のうちの何れか 1 項記載のにぎりずし器。

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本考案は、家庭等でも簡単ににぎりずしを作ることができるにぎりずし器に関するものである。

【背景技術】

【0002】

にぎりずしは、堅すぎると食感が悪くなり、柔らかすぎると形が崩れやすい。このため、素人が握るのは難しく、プロの味を出すには、数年の修行が必要である。一方、にぎりずしは、老若男女を問わず好まれており、価格表示のない高級店から大衆的な回転ずしまで市中にはさまざまな専門店がある。

しかしながら、家庭や飲食店などにおいてもにぎりずしを楽しみたいときがある。そこで、シャリがふわっとした食感のよいにぎりずしを素人でも簡便に作成することを可能にするさまざまな器具が提案されている。

例えば、シャリが型に付着しにくいようにネットで型を作成したシャリ玉型と、その型で作成したシャリにネタを載せて幅方向に圧縮する一方、ネタをシャリに押し付ける山形バネの整形具とを有する握りずしセットが提案されている（特許文献 1 参照）。

また、外枠内に下型と上型とが嵌め合わされ、すし飯を外枠、下型、上型に囲まれた形状に成形する握りずし成形器において、それらの型を、フッ素樹脂含有の樹脂組成物で形成することによりすし飯がくっつかないようにする一方、下型に突起部を設けると共に下型の高さ上型の高さの和が外枠の高さよりも大きくすることにより、上型を手で押圧し、それと同時に外枠を引き上げる構成の握りずし成型器が提案されている（特許文献 2 参照）。

しかしこれらのものは、何れもすし飯を握りずしの形状に成形し、型から取り出した後に、ネタを載せるタイプのものであるが、すし飯とネタとを一体化し、握りずしを作る器具も提案されている。

例えば、すしネタを載せる底板部と、底板部の両側に形成された型枠部と、底板部及び型枠部とを一体化し、折り曲げ自在な折曲部とを有するすし握り器であって、底板部にネタを載せ、型枠部が相対するように折曲部を折り曲げて、形成された枠内にすし飯を詰め込

10

20

30

40

50

み、折曲部の復元力で型枠部を寝かせ、すしを裏返しに形成する寿司握り器が提案されている（特許文献3参照）。

しかし、この方法を用いる場合に、すし飯の型崩れを防止するには、ある程度すし飯を堅めにする必要がある。

そこで、開口部から投入されたすし飯を成型形する本体と、成型のための成型位置と成型後のすし飯の下面が開口部に位置する取り出し位置との間を移動する移動部材と、本体の縁部であってすし種を載せるすし種載置部とを備え、回転軸支された移動部材が取り出し位置に移動したとき上方に湾曲して握りずしの取り外しが容易になるように構成された握りすし用器具が提案されている（特許文献4参照）。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献1】特開2002-142697号公報

【特許文献2】特開2002-369660号公報

【特許文献3】実開平6-38572号公報

【特許文献4】特開2006-174772号公報

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

【0004】

しかしながら、すし飯とネタとの密着性をも考慮すると、特許文献4記載の発明では、不十分である。一方、特許文献3記載の発明は、すし飯とネタとの密着性はよいが、型枠部が折曲部の復元力で寝てしまうのを防ぐために指で押さえながらすし飯を詰め、ひっくり返す必要があるので、その加減が難しい。

また、近年の冷凍技術の進化に伴い、加工されたすしネタを家庭でも容易に入手することが可能になったことや、日本食ブームにより、にぎりずしに対する外国人の関心が一層高まっている。

本考案は、上記事情に鑑み、型に具材を入れた後に、その上にすし飯を入れて、すし台等を被せてひっくり返すことにより、具材との密着性、離型性がよく、しかもすし飯の形崩れをも防止可能なにぎりずしを、家庭等でも簡単に作成できるにぎりずし器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】

【0005】

本考案は、矩形の断面を有する部材の天面に、船底形の底面を有する窪みが形成された本体部と、上記底面を掩塞する帯状部材と、を備え、上記帯状部材上に順次すし用具材及びすし飯が載置された上記本体部の天地を逆さまにした後、該帯状部材の端を押さえて該本体部を持ち上げることによりにぎりずしを形成することを特徴とする。

その場合、上記窪みは、所定の幅及び長さを有する矩形の開口部と、長手方向を略三等分する中央部分が平で、該中央部分の両側が丸みを帯びた上記底面とを有し、上記帯状部材は、上記底面を掩塞した両端が上記本体部よりも外側にはみ出る程度の長さを有することが好ましい。

このように、船底形の底面を有する窪みを形成し、その窪みの底面を掩塞する帯状部材の上に順次すし用具材及びすし飯を載せてひっくり返せば、ネタとすし飯との密着性がよく、しかもすし飯が適度に締まり、型崩れのない、職人がにぎったと同様の食感のにぎりずしを家庭などでも比較的簡単に作ることができる。

ここで、上記帯状部材は、すくなくとも一端が係合部材に固定されたものであって、上記本体部は、上記開口部の短辺側の近傍に、上記係合部材を着脱自在に係止する係止部が形成されたことが好ましい。

このように、帯状部材の少なくとも一端を係合部材に固定すれば、帯状部材の扱いが容易であり、本体部に着脱自在に係止すれば、本体部をひっくり返してすし具材と帯状部材とを分離することが容易である。

10

20

30

40

50

また、上記本体部は、複数の窪みが形成され、該窪みそれぞれに上記帯状部材が掩塞されたものであって、上記帯状部材それぞれは、すくなくとも一端が上記係合部材に一括して固定することが好ましい。

このようにすれば、複数ののにぎりずしを一度に作ることができる。

【考案の効果】

【0006】

本考案のにぎりずし器によれば、ネタの上にすし飯を載せてひっくり返すので、ネタとすし飯との密着性がよく、また、ひっくり返したときに、すし台と本体部で上下方向に適度に押されるので、すし飯が適度に締まり、型崩れせず、職人がにぎったと同様の食感のにぎりずしが得られる。そしてネタの幅を若干大き目にすれば、すし飯がにぎりずし器に

10

くつつく恐れが少ないうえ、すし飯の分量を自分の好みに合わせて調整すれば、自分の好みに合った食感のにぎりずしが得られる。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】図1は、第1の実施形態のにぎりずし器の一例を示す平面図である。

【図2】図2は、第1の実施形態のにぎりずし器の一例を示すA-A'における断面図である。

【図3】図3は、第1の実施形態のにぎりずし器の一例を示す斜視図である。

【図4】図4は、第1の実施形態のテープを一例として示す図である。

【図5】図5は、本実施形態のにぎりずし器の使用法の一例を示す図である。

20

【図6】図6は、本実施形態のにぎりずし器の使用法の一例を示す図である。

【図7】図7は、本実施形態のにぎりずし器の使用法の一例を示す図である。

【図8】図8は、第2の実施形態のにぎりずし器の一例を示す平面図である。

【考案を実施するための形態】

【0008】

以下に、にぎりずしを形成する窪みを一つ設けた第1の実施形態のにぎりずし器について、図に基づいて説明する。

図1～図3は、第1の実施形態のにぎりずし器の一例を示す図であり、図1は平面図、図2は図1のA-A'における断面図、図3は斜視図である。

図1～図3に示すように、本実施形態のにぎりずし器10は、角材の天面に船底形の底面3を有する窪み2が形成された本体部1と、その窪み2の底面3を掩塞するテープ（本考案の「帯状部材」に相当する。）5と、を備えている。

30

本実施形態における窪み2は、幅wが約25mm、長さlが約85mmの矩形の開口部4を有し、底面3は、図2に示すように長手方向を略三等分したうちの中央部分が平になっており、その平らな部分から開口部4までの深さdが約25mmに設定されている。また、平らな部分の両側は、開口部4にかけて曲線をなしており、底面3を全体的に見れば、丸みを帯びた船底形をなしている。

本体部1を構成する角材は、幅Wが40mm、高さHが30mm、長さLが100mmの木材が用いられる。そして、開口部4の一方の短辺側の近傍には、テープを固定した一方の係合部材6を着脱自在に係止する係止部7が形成されている。また、角材の、開口部4を挟んで係止部7とは反対側の端には切欠部9を設け、他方の係合部材6が掛止されるようになっている。

40

【0009】

図4は、第1の実施形態のテープを一例として示す図である。

図4に示すテープは、素材が繊維強化プラスチックで、幅は開口部4の幅wよりも僅かに狭いが、長さT1は、140mmに設定され、底面3を掩塞したときに、両端が本体部1の外側にはみ出る長さになっている。そして、テープ5の両端は、幅Wが本体部1とほぼ同幅の係合部材6に固定されている。

係合部材6のうちの一方は、本体部1の係止部7に着脱自在に係止され、係合部材6のうちの他方は、切欠部9に掛止される。従って、テープ5は、本体部1から取り外して汚れ

50

等を洗浄することができる。また、摩耗・破損した場合には、テープ 5 のみの交換が可能である。

ここで、本実施形態における本体部 1 の寸法、窪み 2 の寸法、テープ 5 の寸法それぞれは、一例であって、それらの寸法に限定する必要はない。ただし、それらの寸法に則して構成することが好ましい。

また、本体部 1 は、ここでは、木材を使用しているが、必ずしも木材である必要はなく、例えばフッ素樹脂などのプラスチックや、ステンレスなどの金属で構成してもよい。

さらに、テープ 5 は、両端を係合部材 6 で固定しているが、必ずしも係合部材 6 で固定する必要はなく、自由端としてもよいし、一方の端のみを係合部材 6 で固定してもよい。その場合、本体部 1 の係止部 7 や、切欠部 9 は、それらの態様に応じて設ければよい。さらに、素材には、繊維強化プラスチックを用いているが、柔軟性、耐熱性、耐薬品性、耐候性があり、食品衛生上の問題がなく、すし用具材やすし飯との離型性がよければ必ずしも繊維強化プラスチックである必要はない。

【0010】

図 5～図 7 は、本実施形態のにぎりずし器の使用方法の一例を示す図である。

まず、図 5 に示すように、本実施形態のにぎりずし器 10 の窪み 2 に掩塞されたテープ 5 の上に、例えばマグロ、イカ、ハマチ、ヒラメなどのすし用具材を開口部 4 の幅よりも若干大きめに切った、いわゆるネタ 31 を載せ、その上に、すし酢をまぜたすし飯 32 を、開口部 4 付近までふわっとした状態に入れ、長手方向をわずかに押して締める。その場合、好みに応じてワサビをネタに塗っておくこともできる。

なお、すし用具材が海老や鰻などのように、開口部 4 の幅よりも比較的大きなネタの場合には、少量のすし飯を載せたネタを掩塞されたテープの上に載せることにより、形のよいにぎりずしを作ることができる。

次に、図 6 に示すように、にぎりずし器 10 の上にすし台 35 や皿などを被せ、ひっくり返す。

そして、図 7 に示すように、テープ 5 の端に固定された係合部材 6 を本体部 1 の切欠部 9 から取り外し、その係合部材 6 を手指等で押さえて、本体部 1 を持ち上げる。すると、テープ 5 がネタ 31 から分離され、すし台 35 又は皿の上に載ったにぎりずしが 1 かん完成する。

このように、ネタ 31 の上にすし飯 32 を載せてひっくり返すので、すし飯 32 をふわっとした状態にしてもネタ 31 との密着性がよく、また、ひっくり返したときに、すし台 35 と本体部 1 で上下方向に押されるので、適度に締まり、型崩れせず、職人がにぎったと同様の食感とすることが可能である。また、テープ 5 とすし飯 32 とが直接接触することがほとんどないうえ、窪みの横幅 w よりもネタの幅を若干大きめにすれば、すし飯 32 が本体部 1 にくっつく恐れが少ない。さらに、すし飯 32 の分量を自分の好みに合わせて調整することができるので、自分の好みに合った食感のにぎりずしが得られる。

【0011】

次に、本体部に、にぎりずしを形成する窪みが複数設けられた第 2 の実施形態のにぎりずし器について、図に基づいて説明する。

第 2 の実施形態のにぎりずし器は、第 1 の実施形態のにぎりずし器に較べて窪みが複数設けられている点や、それぞれの窪みに掩塞されたテープの端が共通の係合部で固定されている点が相違する。しかしながら、窪みの底面形状等は共通するので、相違する点についてのみ説明し、重複する説明は省略する。

図 8 は、第 2 の実施形態のにぎりずし器の一例を示す平面図である。

図 8 に示す第 2 の実施形態のにぎりずし器 20 は、第 1 の実施形態で説明した開口部 4 と底面 3 とを有する窪み 12 が縦 6 個、横 2 個、合計 12 個形成された本体部 11 と、縦に配列された 6 個ずつの窪み 12 を掩塞する合計 12 個のテープ 15 とを有している。そして、縦に 6 個ずつ配列されたテープ 15 それぞれの両端は、共通の 4 個の長尺係合部材 16 で一括固定されている。4 個の長尺係合部材 16 のうちの中央の 2 個は、本体部 11 に形成された共通の長尺係止部 17 に着脱自在に係止されている。

したがって、本実施形態のにぎりずし器 20 を使用する場合には、図 5 で説明したように、個々の窪み 12 にネタ及びすし飯を入れ、図 6 に説明したようにのにぎりずし器 20 にすし台 35 又は大皿を被せ、ひっくり返す。

そして、外側の 2 個の長尺係合部材 16 を押さえて、本体部 11 を持上げ、各テープ 15 を各ネタから分離させれば、一度に最大 12 かんのにぎりずしが完成する。

ここで、本実施形態のにぎりずし器 20 は、縦 6 個、横 2 個、合計 12 個の窪み 12 が形成されているが、窪み 12 の数はこれに限定する必要はなく、縦 1 列に任意の個数形成することにしてもよいし、縦 2 列に任意の個数形成することにしてもよい。その場合、全ての窪み 12 に同じネタを入れてもよいし、異なるネタを入れてもよい。

【産業上の利用可能性】

10

【0012】

一般家庭はもとより、飲食店で客の好みに応じてにぎりずしを作る必要がある場合に使用することができる。また、木材製のものは漆塗りなどを施すことにより、ステンレス製の物は彫刻を施すことなどにより外国人のお土産品としても好適である。

【符号の説明】

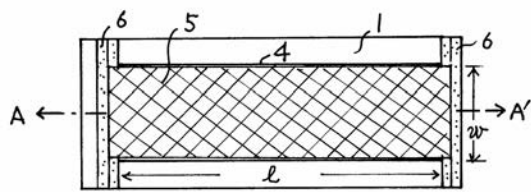
【0013】

- 1, 11 本体部
- 2, 12 窪み
- 3 底面
- 4 開口部
- 5, 15 テープ
- 6 係合部材
- 7 係止部
- 9 切欠部
- 10, 20 にぎりずし器
- 16 長尺係合部材
- 17 長尺係止部
- 31 ネタ
- 32 すし飯
- 35 すし台

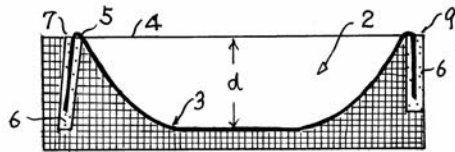
20

30

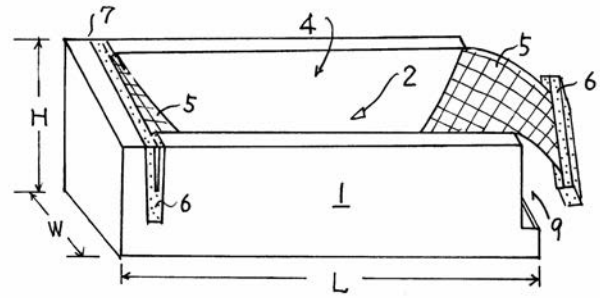
【図 1】



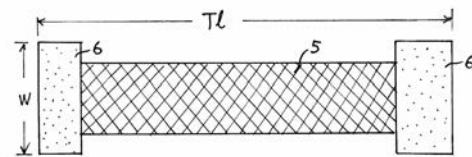
【図 2】



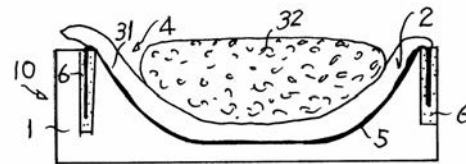
【図 3】



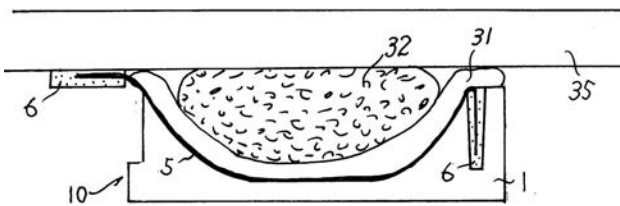
【図 4】



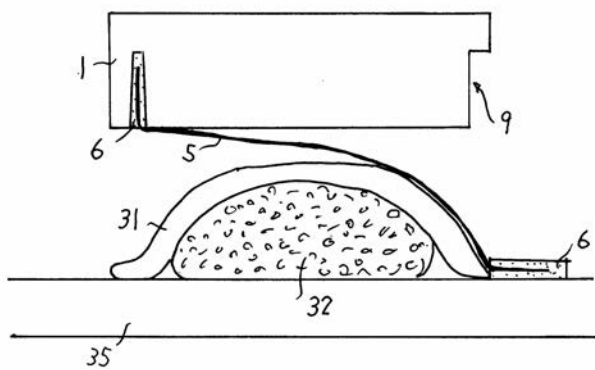
【図 5】



【図 6】



【図 7】



【図 8】

