

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-192687

(P2017-192687A)

(43) 公開日 平成29年10月26日(2017.10.26)

(51) Int.Cl.
A47G 21/10 (2006.01)F1
A47G 21/10テーマコード (参考)
3B115

審査請求 未請求 請求項の数 4 書面 (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願2016-97432 (P2016-97432)
(22) 出願日 平成28年4月21日 (2016.4.21)(71) 出願人 394003830
石田 久夫
埼玉県熊谷市銀座4-11-13
(71) 出願人 514281186
石田 大智
埼玉県熊谷市銀座4-11-13
(72) 発明者 石田 久夫
埼玉県熊谷市銀座4-11-13
(72) 発明者 石田 大智
埼玉県熊谷市銀座4-11-13
Fターム(参考) 3B115 BA06

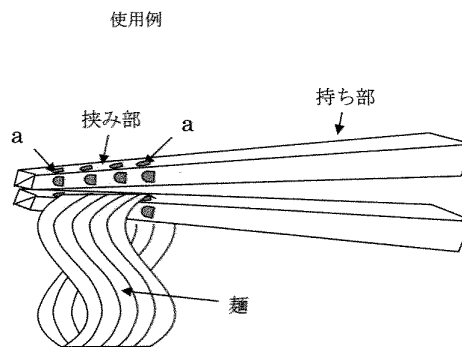
(54) 【発明の名称】 麵食い棒

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 類用の汁(スープ、つゆ)を食するめん類と共に一層の味覚と食感を堪能出来る箸麵食い棒を提供する。

【解決手段】 先端部分に付した溝(汁溜まり) a にスープが溜まり、挟まれためん類もすべり落ちず食する事が出来る。

【選択図】 図9



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

世界人類の生命は食物により支えられ生き永らえているのである。又、各国様々な調理方法により色々な食べ物が調理され、それを食する事により栄養のバランスが調整され、健康な身体の維持管理が出来るのである。又、自国独特な料理も自国のみならず他国にても提供され、各国それぞれ独自の料理名称にて提供され食文化の繁栄は計り知れないものである。又、それぞれ各国の料理によって使用する食材及び食具はそれぞれ異なるものである。

【請求項 2】

本発想品は、日本食（和食）に係る製品である。（以後、和食と記述する） 欧米諸国等の食事の際はナイフ、フォークが使用されているが、日本及び中国、韓国、台湾等での食事の際は箸が使用されている。

10

【請求項 3】

日本の食事に関して箸は絶対的なものである。箸なくしては食事が取れないのである。本発想品は、その箸に少々手加工を施して食べ物がよりおいしく食べられる様に創意工夫を付した箸を提供するものである。今現在、和食を代表する食べ物にはめん類があげられ、日本国内はじめ海外でも多く賞賛されて食されてされているのがラーメンである。本来、ラーメンは支那そばと呼ばれて一般食堂にて取り扱い提供されていた。和食といえばお膳食を思い浮かべるが、めん類も代表とされるのである。中でもそばは多くもてはやされていた。各地の土壌の性質を生かして作られたそば粉に麦粉をまぜ合わせそれなりのそばを食したのである。又、麦粉により作られるうどんもそれぞれ特質なものがあ

20

【請求項 4】

本発想品は和食には欠かす事の出来ない食具箸を主体にしたものである。本製品は箸の先端部分にバランスをとり溝を刻るのである。そこが、スープ、つけ汁の溜まり所となり食する際の状態が柄杓（ひしゃく）の役目をはたして、めん類と同じに食する事が出来るのである。味の分別は少量の取得でも感じられるのである。国内格たる味覚の匠達が丹精込めて仕上げた味覚を少しでも多く食せるように、試行錯誤し考案した箸である。又、本箸を使用する事で挟み上げられためん類が付けられた溝の抵抗にてすべり落ちないのである。従来より麺類を食する時は、「麺は残しても汁は残すな」と言われているゆえんがある。それ故に、味の匠み達が「汁」にこだわり続けるのであろう。ここに「汁溜まりを付した箸」、「麵食い棒」を提供するものである。又、本箸の形状は割り箸を想定し和食それぞれに適する様に創意工夫を付して提供する事が望ましいのである。めん類にも色々な形状がある。特にうどんには薄くて幅広い物、太くて肉厚な物、大、中、小又は細めん等様々な種類があり、特に太めん、幅広めん類を食する時は、粉感覚が多く感じられるため、本箸を使用する事で味覚の補足が出来るのである。又、本麵食い棒を使用する際、汁溜りとして付した溝が口内及び唇を痛めるのではとの懸念も感じられるけれど、食する時は口を大きく開き口内に食べ物を含み口を閉じて麵食い棒を引き出す際、付した汁溜りの溝は形状から見ても抵抗もなく、また傷つける事もなく使用出来るのである。ここで強調出来る言葉は、麺は汁（スープ・つゆ）にあり、ここに麵食い棒の使用効果が立証出来るのである。

30

40

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発想品は和食を食する際欠かす事の出来ない食具、箸に係る物である。この箸には色

50

々な種類形状があり、食する和食に合った箸、割り箸を初めとし高級感のある「うるし」仕様の物まである。和食の利点は、量は少なく品数が多く栄養価のバランスも良く見た目も美しく食欲も誘われ、同時に美食感も堪能する事が出来るのである。

【背景技術】

【0002】

従来より和食用の箸は角形の物が大半である。上部持ち部は少し太めに出来て、先端部にかけて角丸に作りその先端を尖らせて食する時に食材を挟み、又突刺して食するのが通常である。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

10

【0003】

本発想品は食の匠が丹精込めて作った食材をより一層おいしく食べられる様、創意工夫を加えた箸である。前項の中でも記述した箸「麵食い棒」は使用頻度はめん類を対象に考案されたものである。形状としては角形でよい先端部は細く尖らせなくても良い。少し太めにして汁溜まりの溝が付けやすく仕上げれば良い。

【課題を解決するための手段】

【0004】

本考案による箸、麵食い棒はめん類を食する際、汁の匠達が丹精込めて調理した汁を少しでも多く食する事を目的として考案したもので、本麵食い棒を使用し食する事で一層の食感を味わえるものである。

20

【発明の効果】

【0005】

本発想品箸はめん類を食する時を主体として考案した箸にて、名称も麵食い棒と命名したのである。味の匠のこだわりの多くがラーメンスープの味覚の神髄を極める事に集中しているのである。しょう油味、みそ味、香辛料等々その他様々な具材を使用して作られたのが味の匠の絶品のスープである。本麵食い棒を使用する際、汁溜まり用に付した溝の抵抗により挟まれた麺が圧力によりすべり落ちず又、その周囲にも多くのスープが付着してより一層おいしく食する事が出来るのである。今現在これらの和食は海外でももてはやされ今や世界の和食とまで賞賛されて食されているのである。そのためにも、使い慣れない外国の人達も安心して使用できる箸、麵食い棒を提供するものである。

30

【発明を実施するための最良の形態】

【0006】

本麵食い棒は、ラーメンスープのこだわりによる味の匠の成せる技により作られた食感をより多く味わうことが出来るのである。又、小麦粉を使用したうどんの場合、太麺、幅広麺等においては粉感覚が多く感じられるので、本麵食い棒を使用する事にその効果が立証出来るのである。又、そばにおいてはそれなりに吟味され作られているため、それなりのそば汁（つゆ）が作られて食されているのである。ここに示したい、「麵食い棒に味覚多かれ」

【図面の簡単な説明】

【0007】

40

【図1】 麵食い棒斜視図

【図2】 平面図 右側面図及び底面図は平面図と同等に現れるため省略する。

【図3】 左側面図

【図4】 正面図

【図5】 背面図

【図6】 A - A 縦断面図

【図7】 B - B 横断面図

【図8】 溝（汁溜り）拡大図

【図9】 使用例

【符号の説明】

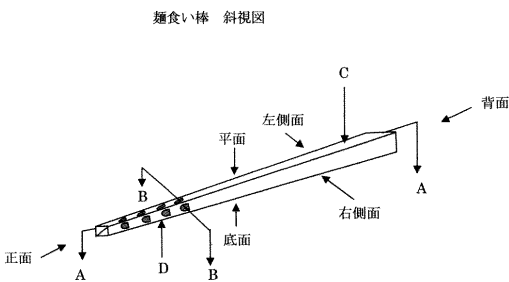
50

【 0 0 0 8 】

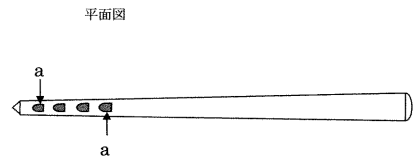
[図 1] 麵食い棒斜視図

- a 溝（汁溜り）
- A - A 縦断面
- B - B 横断面
- C 持ち部
- D 挟み部

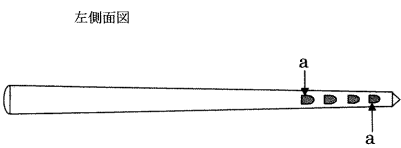
【 図 1 】



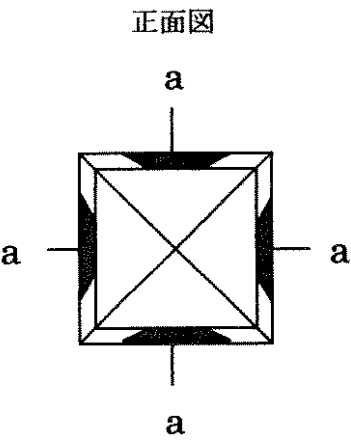
【 図 2 】



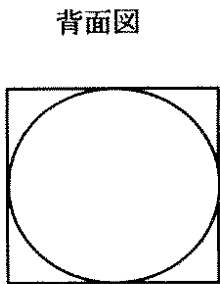
【 図 3 】



【 図 4 】

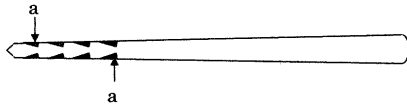


【 図 5 】



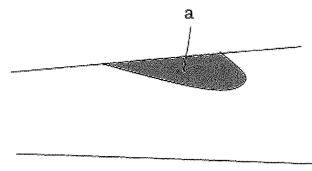
【図 6】

A-A 縦断面図



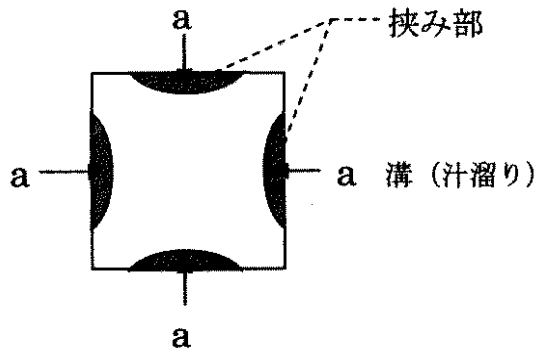
【図 8】

溝（汁溜り）拡大図



【図 7】

B-B 横断面図



【図 9】

使用例

