

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2018年9月20日(20.09.2018)



(10) 国際公開番号

WO 2018/168545 A1

- (51) 国際特許分類:
A23L 5/00 (2016.01) G07G 1/00 (2006.01)
G06Q 50/12 (2012.01) A23L 3/44 (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2018/008295
- (22) 国際出願日: 2018年3月5日(05.03.2018)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2017-048405 2017年3月14日(14.03.2017) JP
- (71) 出願人: NECソリューションイノベータ株式会社(NEC SOLUTION INNOVATORS, LTD.) [JP/JP]; 〒1368627 東京都江東区新木場一丁目18番7号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: 細田 直正 (HOSODA Naomasa); 〒1368627 東京都江東区新木場一丁目18番

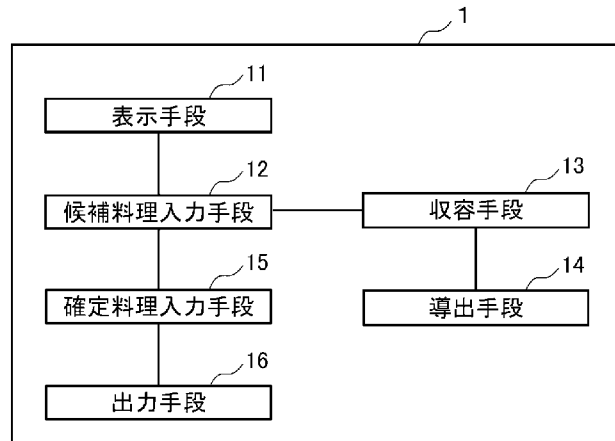
7号 NECソリューションイノベータ株式会社内 Tokyo (JP). 菅原 靖治(SUGAHARA Yasuharu); 〒1368627 東京都江東区新木場一丁目18番7号 NECソリューションイノベータ株式会社内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 辻丸 光一郎, 外(TSUJIMARU Koichiro et al.); 〒6008813 京都府京都市下京区中堂寺南町134 京都リサーチパーク1号館301号室 Kyoto (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,

(54) Title: ORDER ASSISTANCE TOOL, ORDER DEVICE, ORDER METHOD, PROGRAM, AND RECORDING MEDIUM

(54) 発明の名称: オーダー補助ツール、オーダー装置、オーダー方法、プログラム、および記録媒体



- 11 Display means
12 Candidate meal input means
13 Housing means
14 Derivation means
15 Determined meal input means
16 Output means

(57) Abstract: The purpose of the present invention is to provide an order assistance tool that enables determination of a meal order using, for example, a sense other than vision. The tool according to the present invention pertains to a meal order assistance tool and is characterized by comprising a carrier and a freeze-dried body of a real meal, wherein the freeze-dried body is held by the carrier. In the order assistance tool according to the present invention, the freeze-dried body may be either fixed on the surface of the carrier or encapsulated in the carrier.



WO 2018/168545 A1

NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT,
QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

(57) 要約: 本発明は、例えば、視覚以外の感覚を用いて料理のオーダーを決定できる、オーダー補助ツールの提供を目的とする。本発明のツールは、料理のオーダー補助ツールであり、担体と、料理の現物の凍結乾燥体とを含み、前記凍結乾燥体が、前記担体に保持されていることを特徴とする。本発明のオーダー補助ツールにおいて、前記凍結乾燥体は、前記担体の表面に固定化されてもよいし、前記担体に封入されてもよい。

明 細 書

発明の名称：

オーダー補助ツール、オーダー装置、オーダー方法、プログラム、および記録媒体

技術分野

[0001] 本発明は、料理のオーダー用の補助ツール、料理のオーダー装置、料理のオーダー方法、プログラム、および記録媒体に関する。

背景技術

[0002] 料理をオーダーする際には、視覚から得られる情報、すなわち、料理の名前、写真、説明等を見て選択することが一般的である。しかし、これらの情報のみでは、食したことのない料理の味や匂いを想像することが困難である。また、食したことのある料理であっても、視覚では感知できない点、例えば、辛さの程度、味付けに使用されている香辛料の味や匂い等を感知することはできない。このため、実際にオーダーしてみなければ、その料理を食べることができるか否かが不明である。

発明の概要

発明が解決しようとする課題

[0003] そこで、本発明は、例えば、視覚以外の感覚を用いて料理のオーダーを決定できる、オーダー補助ツールの提供を目的とする。

課題を解決するための手段

[0004] 前記目的を達成するために、本発明のツールは、料理のオーダー補助ツールであり、

担体と、料理の現物の凍結乾燥体とを含み、前記凍結乾燥体が、前記担体に保持されていることを特徴とする。

[0005] 本発明の料理のオーダー装置は、
表示手段と、候補料理入力手段と、収容手段と、導出手段と、確定料理入力手段と、出力手段とを有し、

前記表示手段は、複数の料理のメニューを表示する手段であり、
前記候補料理入力手段は、表示された前記メニューから選択された候補料理を入力する手段であり、
前記収容手段は、前記メニューに含まれる前記複数の料理に関する本発明のオーダー補助ツールを収容する手段であり、
前記導出手段は、前記候補料理入力手段により入力された前記候補料理に対応する前記オーダー補助ツールを外部に導出する手段であり、
前記確定料理入力手段は、表示された前記メニューから選択された確定料理を入力する手段であり、
前記出力手段は、前記確定料理入力手段により入力された前記確定料理を、オーダーとして出力する手段であることを特徴とする。

[0006] 本発明の料理のオーダー方法は、
表示工程と、候補料理入力工程と、導出工程と、確定料理入力工程と、出力工程とを有し、
前記本発明のオーダー装置を使用し、
前記表示工程は、複数の料理のメニューを表示し、
前記候補料理入力工程は、表示された前記メニューから選択された候補料理を入力し、
前記収容手段は、前記メニューに含まれる前記複数の料理に関する前記本発明のオーダー補助ツールを収容する手段であり、
前記導出工程は、前記入力された前記候補料理に対応する、前記本発明のオーダー補助ツールを、前記オーダー装置から外部に導出し、
前記確定料理入力工程は、表示された前記メニューから選択された確定料理を入力し、
前記出力工程は、前記確定料理入力手段により入力された前記確定料理を、オーダーとして出力することを特徴とする。

[0007] 本発明の料理のプログラムは、前記本発明のオーダー方法をコンピュータ

に実行させることを特徴とする。

[0008] 本発明の記録媒体は、前記本発明のプログラムを記録したコンピュータ読み取り可能な記録媒体である。

発明の効果

[0009] 本発明によれば、例えば、視覚以外の感覚を用いて料理のオーダーを決定できる。

図面の簡単な説明

[0010] [図1]図1は、本発明の料理のオーダー装置の一例を示すブロック図である。

[図2]図2は、本発明の料理のオーダー装置のハードウェア構成の一例を示すブロック図である。

[図3]図3は、本発明のオーダー補助ツールの一例を示す概略図である。

[図4]図4は、本発明のオーダー方法の一例を示すフローチャートである。

発明を実施するための形態

[0011] 本発明によれば、例えば、前記凍結乾燥体を舐めることで、その料理の味を感知でき、且つ、前記凍結乾燥体の匂いを嗅ぐことで、その料理の匂いを感知できる。このため、例えば、客は、料理のオーダーを確定する前に、視覚だけでなく、味覚および嗅覚を用いて、オーダーしてみたい料理の見た目、味、および匂いから、オーダーを確定できる。これにより、食したことがない料理、例えば、外国の料理、一般的ではない料理等であっても、安心してオーダーでき、オーダーはしたものの、食べることができないこと等を防ぐことができる。このため、本発明は、例えば、外国からの観光客等に料理を提供する際に、非常に有用といえる。また、本発明によれば、例えば、カレーやアジア料理のように、店によって辛さが異なったり、辛さの程度が複数存在する場合に、食べることができる辛さの程度を知ることができる。また、コリアンダー等のハーブや、八角、シナモン等の香辛料は、人によって好き嫌いが異なるが、写真ではわからないことが多いため、これらが使用された料理のオーダーに、特に有効である。さらに、前記凍結乾燥体は、料理そのものから調製されていることから、例えば、アレルギー対象物としての

記載情報が十分ではない場合に、舐めることで確認することも可能である。

[0012] 本発明のオーダー補助ツールは、例えば、前記凍結乾燥体が、前記担体の表面に固定化されている。

[0013] 本発明のオーダー補助ツールは、例えば、前記凍結乾燥体が、前記担体に封入されている。

[0014] 本発明のオーダー補助ツールは、例えば、前記担体が、唾液により溶解する可溶性担体である。

[0015] 本発明のオーダー補助ツールは、例えば、前記担体が、噛むことにより内容物が放出する担体である。

[0016] つぎに、本発明のオーダー補助ツールの実施形態について説明する。なお、本発明は、以下の実施形態には限定されない。

[0017] 本発明において、前記凍結乾燥体は、料理の凍結乾燥体である。ここで、「料理」とは、メニューに載せる料理の現物（完成品）であって、「凍結乾燥体」とは、前記料理の現物（完成品）から調製された凍結乾燥体である。前記料理の現物（完成品）から凍結乾燥体を調製する方法は、特に制限されず、公知のフリーズドライ製法等が採用できる。

[0018] 本発明において、前記凍結乾燥体は、前記担体に保持されていればよく、その保持形態は、何ら制限されない。すなわち、前記保持形態は、本発明のオーダー補助ツールの使用時において、例えば、保持された前記凍結乾燥体について、舐めることができ、匂いを嗅ぐことができる形態であればよい。前記オーダー補助ツールの例示を、図3の概略図に示す。なお、これらは例示であって、本発明を何ら制限しない。

[0019] 第1形態としては、例えば、前記担体の表面に前記凍結乾燥体が固定化された形態があげられる。図3（A）に示すように、オーダー補助ツール3は、担体30と凍結乾燥体31とを含み、担体30の表面に、凍結乾燥体31が固定化されている。この場合、例えば、担体30の表面に凍結乾燥体31が露出していることから、そのまま固定化された凍結乾燥体31の匂いを嗅ぐことで、匂いを感知でき、また、凍結乾燥体31を舐めることで、味を感

知できる。また、匂いは、凍結乾燥体 3 1 を舐めることにより、口腔から鼻腔を抜ける匂いとして、感知することもできる。

[0020] 前記第 1 形態において、担体 3 0 は、例えば、把持しやすいように、把持部を有する板状体、棒状体等の基材があげられる。図 3 (B) に示すように、オーダー補助ツール 4 は、基材 4 0 と凍結乾燥体 3 1 とを含み、例えば、基材 4 0 の一方の先端側を固定化領域 4 0 b として、固定化領域 4 0 b の表面に凍結乾燥体 3 1 が固定化され、他方の先端側が把持部 4 0 a となる。客は、オーダー補助ツール 4 の把持部 4 0 a を持って、固定化領域 4 0 b の凍結乾燥体 3 1 を舐めることで、匂いと味を感知できる。担体 3 0 の材質は、特に制限されず、例えば、凍結乾燥体 3 1 の味や匂いに影響を与えないものが好ましく、紙、プラスチック、ゼリー、ガム等があげられる。

[0021] 第 2 形態としては、例えば、前記担体に前記凍結乾燥体が封入された形態があげられる。この形態を、図 3 (C) に示す。図 3 (C) において、左図は、平面図であり、右図は、担体 5 0 の一部を開口させて、内部の凍結乾燥体 3 1 を示す概略図である。図 3 (C) の右図に示すように、オーダー補助ツール 5 は、担体 5 0 の内部に、凍結乾燥体 3 1 が封入されている。封入される凍結乾燥体 3 1 の形態は、何ら制限されず、例えば、パウダー状、顆粒状等があげられる。

[0022] 前記第 2 形態において、担体 5 0 は、例えば、唾液により溶解する可溶性担体があげられる。この場合、オーダー補助ツール 5 は、例えば、口に含んで、担体 5 0 を舐めることで、担体 5 0 が唾液により溶解し、内部の凍結乾燥体 3 1 の味を感知できる。また、匂いは、例えば、口腔から鼻腔を通じて感知できる。前記可溶性担体の材質としては、例えば、デンプン、オブラート、ゼリー、ガム等があげられる。

[0023] 前記第 2 形態において、担体 5 0 は、この他に、例えば、噛むことにより、すなわち噛む力により、内容物が放出する担体があげられる。この場合、前記オーダー補助ツールは、例えば、口に含んで、前記担体を噛むことにより、前記担体から前記凍結乾燥体を放出させ、味を感知できる。また、匂い

は、例えば、口腔から鼻腔を通じて感知できる。前記担体の材質としては、例えば、ゼリー、ガム等があげられる。

[0024] このように、前記オーダー補助ツールが口に含む形態の場合、前記担体の形状は、例えば、ドロップ状、カプセル状等があげられる。

[0025] 前記第2形態において、前記担体は、この他に、例えば、袋状の担体であってもよい。この場合、前記オーダー補助ツールは、例えば、前記袋状の担体を手で破り、内容物である前記凍結乾燥体を口にすることで、味を感知できる。また、匂いは、例えば、前記袋状の担体を破り、直接、前記凍結乾燥体の匂いを嗅ぐことで感知してもよいし、口腔から鼻腔を通じて感知することもできる。前記担体の材質としては、例えば、紙、樹脂製フィルム等があげられる。

[0026] つぎに、本発明の料理のオーダー装置の実施形態について説明する。なお、本発明は、以下の実施形態には限定されない。

[0027] 図1は、本実施形態の料理のオーダー装置1の一例の構成を示すブロック図である。オーダー装置1は、表示手段11と、候補料理入力手段12と、収容手段13と、導出手段14と、確定料理入力手段15と、出力手段16とを有する。

[0028] 表示手段11は、複数の料理のメニューを表示する手段である。表示手段11は、例えば、表示画面があげられる。前記表示画面は、例えば、後述するように、タッチパネルの表示画面等があげられる。前記表示される料理のメニューの種類は、特に制限されず、また、前記各料理に関して表示される情報項目も、特に制限されない。前記情報項目としては、例えば、料理の名前、画像、料金、材料、説明等があげられる。

[0029] 候補料理入力手段12は、表示された前記メニューから選択された候補料理を入力する手段である。候補料理入力手段12は、特に制限されず、例えば、後述するように、タッチパネルによる入力、ボタンによる入力等があげられる。

[0030] 収容手段13は、前記メニューに含まれる複数の料理に関する前記本発明

のオーダー補助ツールを収容する手段である。収容手段 1 3 は、例えば、後述するように、前記本発明のオーダー装置の内部に配置された収容部であり、それぞれの料理の前記オーダー補助ツールが収容されている。

[0031] 導出手段 1 4 は、候補料理入力手段 1 2 により入力された料理に対応する前記オーダー補助ツールを外部に導出する手段である。候補料理入力手段 1 2 により候補料理が入力されると、それに対応する前記オーダー補助ツールが、導出手段 1 4 により、収容手段 1 3 から外部に導出される。

[0032] 確定料理入力手段 1 5 は、表示された前記メニューから選択された確定料理を入力する手段である。確定料理入力手段 1 5 は、特に制限されず、例えば、後述するように、タッチパネルによる入力、ボタンによる入力等があげられる。

[0033] 出力手段 1 6 は、確定料理入力手段 1 5 により入力された前記確定料理を、オーダーとして出力する手段である。出力手段 1 6 による出力は、特に制限されず、例えば、ディスプレイ等の表示画面への出力でもよいし、紙への出力等でもよい。前記オーダーの出力とは、例えば、前記確定料理を特定する識別情報の出力である。前記識別情報は、例えば、料理名でもよいし、各料理に付与された識別番号、識別記号等でもよい。

[0034] オーダー装置 1 は、例えば、図 1 に示すような一体の装置には限られず、例えば、前記各手段が独立して配置され、それぞれが通信回線網で接続可能な形態でもよい。前記通信回線網は、特に制限されず、公知の通信回線網を使用でき、例えば、有線でも無線でもよく、具体例として、インターネット回線、電話回線、LAN (Local Area Network) 等があげられる。この場合、本発明のオーダー装置は、例えば、オーダーシステムということもできる。

[0035] 図 2 に、オーダー装置 1 のハードウェア構成のブロック図を例示する。オーダー装置 1 は、CPU (中央処理装置) 2 1、メモリ 2 2、インターフェイス (I/F) 2 3、ディスプレイ 2 4、入力装置 2 5、収容装置 2 6、導出装置 2 7、通信デバイス 2 8、記憶装置 2 9 等を有する。メモリ 2 2、I/F

F 2 3 および記憶装置 2 9 は、例えば、通信バスによって、C P U 2 1 に接続されている。I / F 2 3 には、例えば、ディスプレイ 2 4、入力装置 2 5、収容装置 2 6、導出装置 2 7、通信デバイス 2 8 等が接続されている。前記ハードウェア構成において、内部での回路間の通信は、バスによって接続される。

[0036] C P U 2 1 は、オーダー装置 1 の全体の制御を担う。オーダー装置 1 において、C P U 2 1 により、例えば、後述する補助記憶装置に記憶されている本発明のプログラム 1 1 1、またはその他のプログラムが実行され、また、各種情報の読み込みや書き込みが行われる。

[0037] メモリ 2 2 は、例えば、メインメモリを含み、前記メインメモリは、主記憶装置ともいう。C P U 2 1 が処理を行う際には、例えば、後述する補助記憶装置に記憶されている、本発明のプログラム 1 1 1 等の種々のプログラムを、メモリ 2 2 が読み込み、C P U 2 1 は、メモリ 2 2 からデータを受け取って、前記プログラムを実行する。前記メインメモリは、例えば、R A M（ランダムアクセスメモリ）である。メモリ 2 2 は、例えば、さらに、R O M（読み出し専用メモリ）を含む。

[0038] I / F 2 3 は、例えば、C P U 2 1、メモリ 2 2 等のそれぞれの機能部間を接続する。また、I / F 2 3 は、例えば、外部機器とも接続できる。オーダー装置 1 は、I / F 2 3 に接続された通信デバイス 2 8 により、通信回線網に接続でき、前記通信回線網を介して、前記外部機器と接続することもできる。オーダー装置 1 は、例えば、I / F 2 3、または、I / F 2 3 と通信デバイス 2 8 とが、出力手段 1 6 として機能する。

[0039] 記憶装置 2 9 は、例えば、前記メインメモリ（主記憶装置）に対して、いわゆる補助記憶装置ともいう。記憶装置 2 9 は、例えば、記憶媒体と、前記記憶媒体に読み書きするドライブとを含む。前記記憶媒体は、特に制限されず、例えば、内蔵型でも外付け型でもよく、H D（ハードディスク）、F D（フロッピー（登録商標）ディスク）、C D - R O M、C D - R、C D - R W、M O、D V D、フラッシュメモリー、メモリーカード等があげられ、前

記ドライブは、特に制限されない。記憶装置 29 は、例えば、記憶媒体とドライブとが一体化されたハードディスクドライブ（HDD）も例示できる。記憶装置 29 は、例えば、本発明のプログラム 111 等の動作プログラムが格納され、前述のように、CPU 21 により前記動作プログラムを実行する際、メモリ 22 が、記憶装置 29 から前記動作プログラムを読み込む。また、オーダー装置 1 において、記憶装置 29 には、その他に、例えば、料理のメニュー 112、前記情報項目（料理の名前、画像、料金、材料、説明等）等も格納できる。

[0040] 入力装置 25 は、例えば、タッチパネル、ボタン、キーボード等である。オーダー装置 1 において、入力装置 25 が、例えば、候補料理入力手段 12、および確定料理入力手段 15 として機能する。

[0041] ディスプレイ 24 は、例えば、LED ディスプレイ、液晶ディスプレイ等が例示できる。オーダー装置 1 において、ディスプレイ 24 が、例えば、表示手段 11 として機能し、前記料理のメニュー等を表示する。また、オーダー装置 1 において、例えば、入力装置 25 がタッチパネルの場合、例えば、ディスプレイ 24 は、タッチパネル対応ディスプレイでもよい。この場合、例えば、ディスプレイ 24 が、表示手段 11、候補料理入力手段 12、および確定料理入力手段 15 を兼ねてもよい。

[0042] 通信デバイス 28 は、オーダー装置 1 と外部機器とを通信できればよく、例えば、前記通信回線網に接続可能なデバイスである。オーダー装置 1 は、例えば、通信デバイス 28 を介して、前記外部機器に料理のオーダーを送信してもよい。前記外部端末は、例えば、オーダーを表示できる表示部を有する端末、オーダーを音声で通知できる端末等があげられ、具体例としては、タブレット、スマートフォン、モニター等があげられる。この他に、前記外部機器は、例えば、プリンタ等の印刷装置でもよく、この場合、紙等にオーダーが印刷される。

[0043] 収容装置 26 は、オーダー装置 1 の内部に配置された収容部であり、収容手段 13 として機能する。収容装置 26 には、本発明のオーダー補助ツール

が収容され、具体的には、例えば、対応するメニューごとに区分けして収容される。導出装置 27 は、収容装置 26 に収容された、メニューに対応する複数種類の前記オーダー補助ツールから、候補料理入力手段 12 により入力された料理に対応する前記オーダー補助ツールを、オーダー装置 1 の外部に導出する装置であり、導出手段 14 として機能する。

[0044] 本発明のオーダー方法は、例えば、本発明のオーダー補助ツールおよび本発明のオーダー装置を用いて行うことができる。本実施形態のオーダー方法について、本実施形態のオーダー装置 1 を例にあげて、図 4 のフローチャートを用いて説明する。

[0045] 本実施形態のオーダー装置 1 によれば、例えば、以下のようにしてオーダーを行うことができる。なお、本発明のオーダー方法は、本実施形態のオーダー装置 1 の使用には限られない。

[0046] まず、オーダー装置 1 のタッチパネルの表示画面に、料理のメニューを表示する (A1)。客は、タッチパネルに表示されたメニューのうち、オーダーしてみたい料理が表示された箇所をタッチすることで、候補料理を入力する (A2)。オーダー装置 1 は、前記候補料理の入力を受けると、前記収容部に収容されたオーダー補助ツールのうち、前記候補料理に対応するオーダー補助ツールを、取り出し口に導出する (A3)。客は、導出された前記オーダー補助ツールを舐めて、前記候補料理の味を確認し、また、前記オーダー補助ツールを嗅いで、前記候補料理の匂いを確認し、前記オーダー補助ツールの候補料理をオーダーするか否かを決定する (A4)。客は、前記オーダー補助ツールの候補料理に決定する場合 (YES) は、前記タッチパネルに表示されたメニューのうち、決定した前記オーダー補助ツールの候補料理が表示された箇所をタッチすることで、確定料理を入力する。オーダー装置 1 は、前記確定料理の入力を受けると、前記客のオーダーが、前記オーダー補助ツールの候補料理 (確定料理) に確定したことを、出力する。前記確定した料理の出力は、例えば、店のレジ先でもよいし、厨房でもよい。一方、客は、前記オーダー補助ツールの候補料理に決定しない場合 (NO)、前記

工程（A1）から前記工程（A4）を繰り返し実行する。

[0047] 本発明のプログラムは、前記本発明のオーダー方法を、コンピュータ上で実行可能なプログラムである。または、本発明のプログラムは、例えば、コンピュータ読み取り可能な記録媒体に記録されてもよい。前記記録媒体としては、特に限定されず、例えば、読み出し専用メモリ（ROM）、ハードディスク（HD）、光ディスク、フロッピー（登録商標）ディスク（FD）等、前述のようなものがあげられる。

[0048] 以上、実施形態を参照して本発明を説明したが、本発明は、上記実施形態に限定されるものではない。本発明の構成や詳細には、本発明のスコープ内で当業者が理解し得る様々な変更をすることができる。

産業上の利用可能性

[0049] 本発明によれば、例えば、前記凍結乾燥体を舐めることで、その料理の味を感知でき、且つ、前記凍結乾燥体の匂いを嗅ぐことで、その料理の匂いを感知できる。このため、例えば、客は、料理のオーダーを確定する前に、視覚だけでなく、味覚および嗅覚を用いて、オーダーしてみたい料理の見た目、味、および匂いから、オーダーを確定できる。これにより、食したことがない料理、例えば、外国の料理、一般的ではない料理等であっても、安心してオーダーでき、オーダーはしたものの、食べることができないこと等を防ぐことができる。このため、本発明は、例えば、外国からの観光客等に料理を提供する際に、非常に有用といえる。また、本発明によれば、例えば、カレーやアジア料理のように、店によって辛さが異なったり、辛さの程度が複数存在する場合に、食べることができ辛さの程度を知ることができる。また、コリアンダー等のハーブや、八角、シナモン等の香辛料は、人によって好き嫌いが異なるが、写真ではわからないことが多いため、これらが使用された料理のオーダーに、特に有効である。さらに、前記凍結乾燥体は、料理そのものから調製されていることから、例えば、アレルギー対象物としての記載情報が十分ではない場合に、舐めることで確認することも可能である。

[0050] この出願は、2017年3月14日に提出された日本出願特願2017-

048405を基礎とする優先権を主張し、その開示のすべてをここに取り込む。

符号の説明

- [0051] 1 料理のオーダー装置
- 1 1 表示手段
 - 1 2 候補料理入力手段
 - 1 3 収容手段
 - 1 4 導出手段
 - 1 5 確定料理入力手段
 - 1 6 出力手段
 - 2 1 CPU（中央処理装置）
 - 2 2 メモリ
 - 2 3 インターフェイス（I/F）
 - 2 4 ディスプレイ
 - 2 5 入力装置
 - 2 6 通信デバイス
 - 2 7 収容装置
 - 2 8 導出装置
 - 2 9 記憶装置
 - 1 1 1 プログラム
 - 1 1 2 料理のメニュー
 - 3、4、5 オーダー補助ツール
 - 3 0、5 0 担体
 - 3 1 凍結乾燥体
 - 4 0 基材
 - 4 0 a 把持部
 - 4 0 b 固定化領域

請求の範囲

- [請求項1] 担体と、料理の現物の凍結乾燥体とを含み、
前記凍結乾燥体が、前記担体に保持されていることを特徴とする、料理のオーダー補助ツール。
- [請求項2] 前記凍結乾燥体が、前記担体の表面に固定化されている、請求項1記載のオーダー補助ツール。
- [請求項3] 前記凍結乾燥体が、前記担体に封入されている、請求項1または2記載のオーダー補助ツール。
- [請求項4] 前記担体が、唾液により溶解する可溶性担体である、請求項1から3のいずれか一項に記載のオーダー補助ツール。
- [請求項5] 前記担体が、噛むことにより内容物が放出する担体である、請求項1から4のいずれか一項に記載のオーダー補助ツール。
- [請求項6] 表示手段と、候補料理入力手段と、収容手段と、導出手段と、確定料理入力手段と、出力手段とを有し、
前記表示手段は、複数の料理のメニューを表示する手段であり、
前記候補料理入力手段は、表示された前記メニューから選択された候補料理を入力する手段であり、
前記収容手段は、前記メニューに含まれる前記複数の料理に関する請求項1から5のいずれか一項に記載のオーダー補助ツールを収容する手段であり、
前記導出手段は、前記候補料理入力手段により入力された前記候補料理に対応する前記オーダー補助ツールを外部に導出する手段であり、
前記確定料理入力手段は、表示された前記メニューから選択された確定料理を入力する手段であり、
前記出力手段は、前記確定料理入力手段により入力された前記確定料理を、オーダーとして出力する手段であることを特徴とする料理のオーダー装置。
- [請求項7] 表示工程と、候補料理入力工程と、導出工程と、確定料理入力工程と

、出力工程とを有し、

請求項 6 記載のオーダー装置を使用し、

前記表示工程は、複数の料理のメニューを表示し、

前記候補料理入力工程は、表示された前記メニューから選択された候補料理を入力し、

前記収容手段は、前記メニューに含まれる前記複数の料理に関する請求項 1 から 5 のいずれか一項に記載のオーダー補助ツールを収容する手段であり、

前記導出工程は、前記入力された前記候補料理に対応する、請求項 1 から 5 のいずれか一項に記載のオーダー補助ツールを、前記オーダー装置から外部に導出し、

前記確定料理入力工程は、表示された前記メニューから選択された確定料理を入力し、

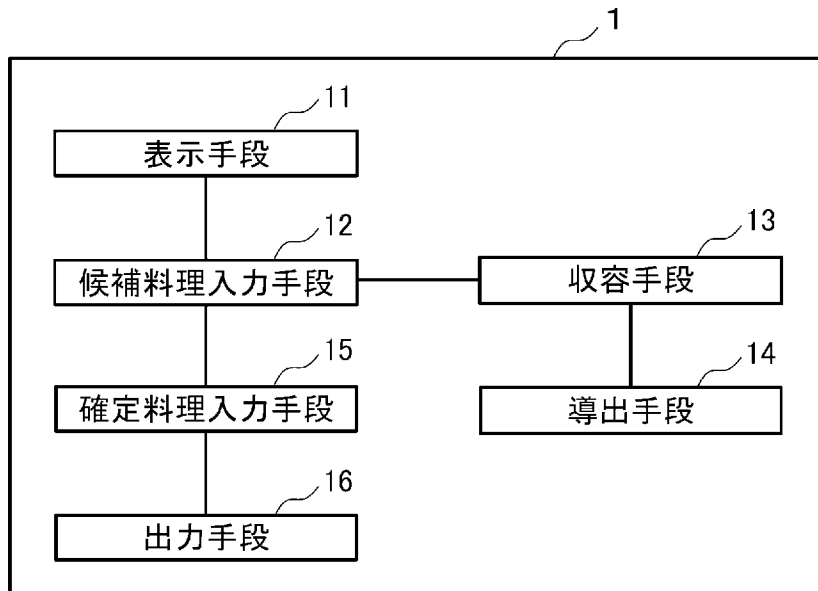
前記出力工程は、前記確定料理入力手段により入力された前記確定料理を、オーダーとして出力する

ことを特徴とする料理のオーダー方法。

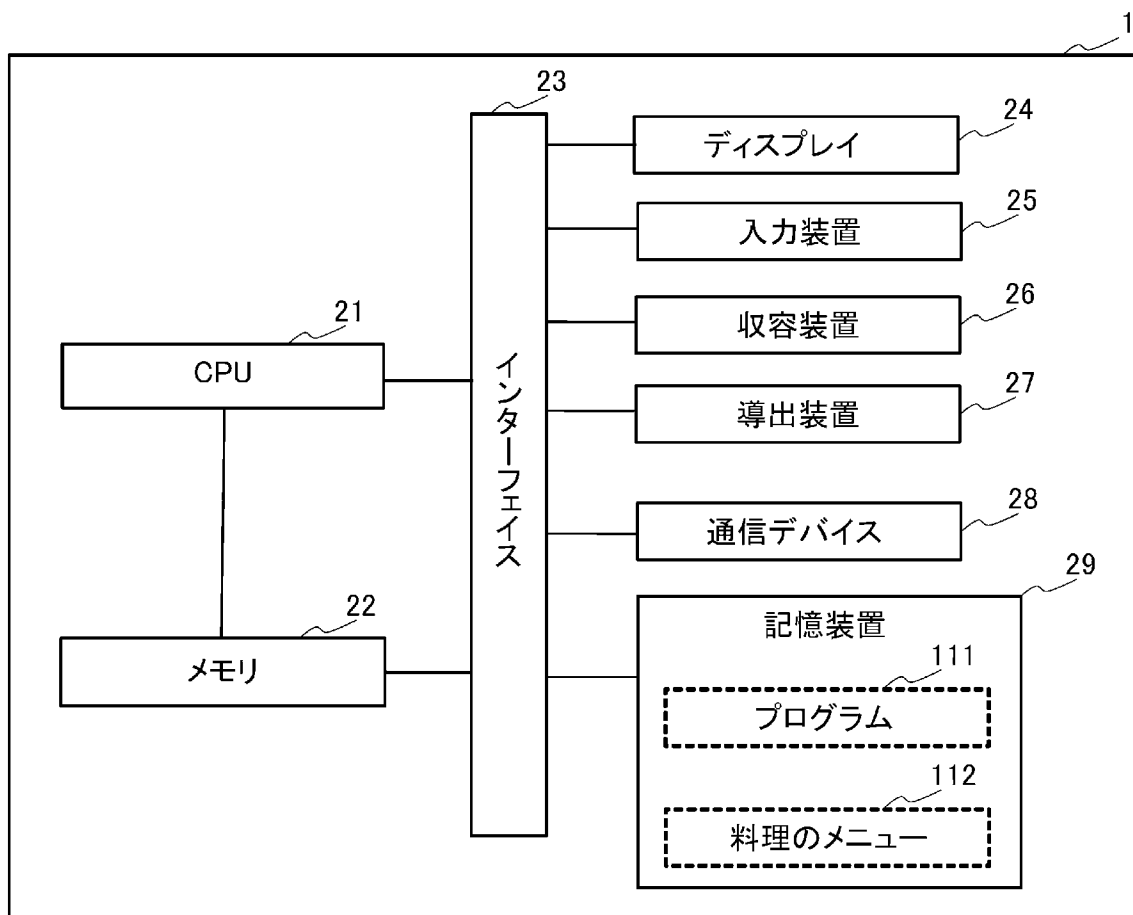
[請求項 8] 請求項 7 記載のオーダー方法をコンピュータに実行させることを特徴とするプログラム。

[請求項 9] 請求項 8 記載のプログラムを記録したコンピュータ読み取り可能な記録媒体。

[図1]

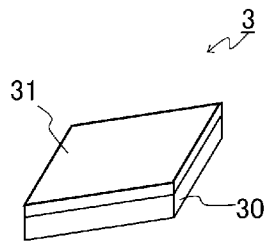


[図2]

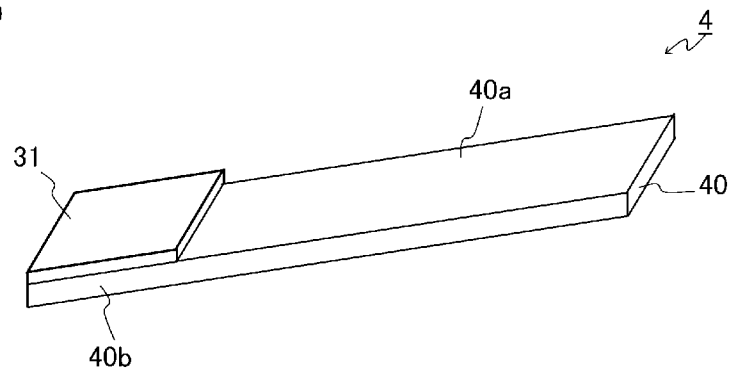


[図3]

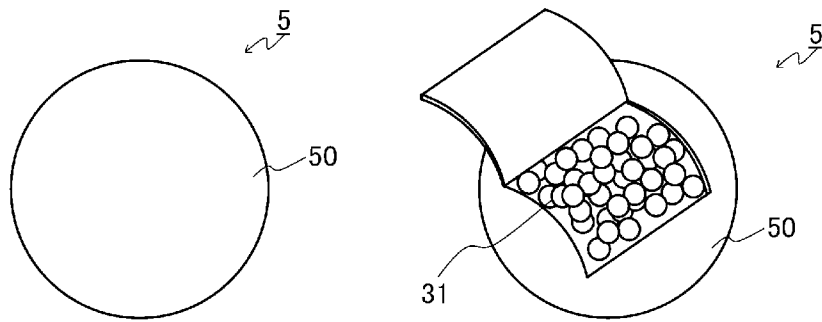
(A)



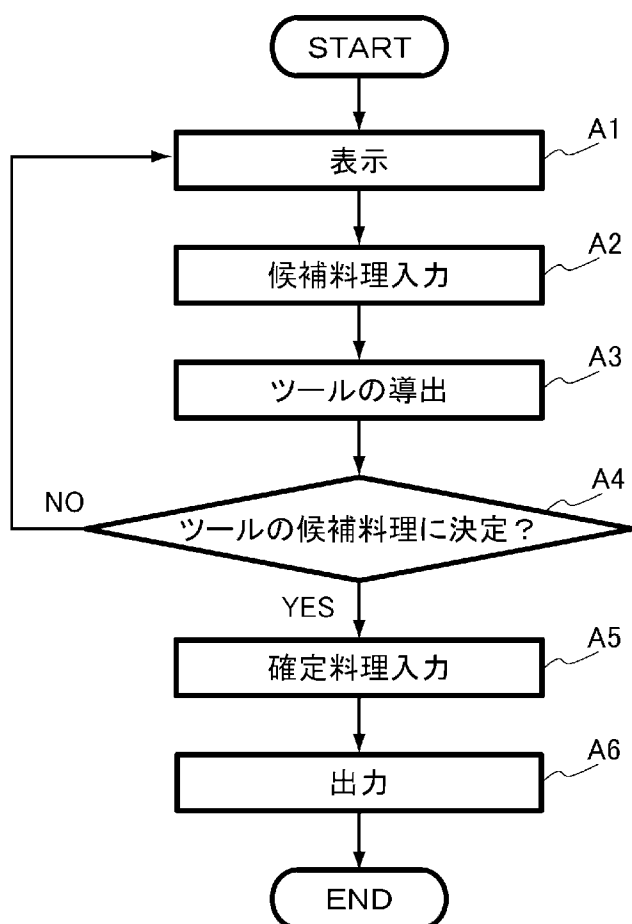
(B)



(C)



[図4]



INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2018/008295

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

Int.Cl. A23L5/00 (2016.01) i, G06Q50/12 (2012.01) i, G07G1/00 (2006.01) i,
A23L3/44 (2006.01) n

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

Int.Cl. A23L5/00, G06Q50/12, G07G1/00, A23L3/44

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Published examined utility model applications of Japan	1922-1996
Published unexamined utility model applications of Japan	1971-2018
Registered utility model specifications of Japan	1996-2018
Published registered utility model applications of Japan	1994-2018

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), DWPI (Thomson Innovation)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	WO 2009/079078 A1 (LABOGROUP S.A.S.) 25 June 2009, page 27, lines 27-29 & JP 2011-505972 A & US 2011/0011394 A1 & EP 2230934 A1	1-9
A	WO 2010/065744 A2 (LE LABOGROUP SAS) 10 June 2010, page 31, lines 20-22 & JP 2012-510415 A & US 2012/0114809 A1 & EP 2370209 A2	1-9



Further documents are listed in the continuation of Box C.



See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"I" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

01 June 2018 (01.06.2018)

Date of mailing of the international search report

12 June 2018 (12.06.2018)

Name and mailing address of the ISA/

Japan Patent Office
3-4-3, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8915, Japan

Authorized officer

Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2018/008295

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	WO 2013/006809 A2 (BREATHABLE FOODS, INC.) 10 January 2013, page 32, lines 23-25 & JP 2014-522839 A & EP 2729122 A2	1-9
A	JP 2014-171410 A (ZEN CORPORATION) 22 September 2014, claims (Family: none)	1-9
A	JP 2002-297733 A (FUJITSU LTD.) 11 October 2002, claims (Family: none)	1-9

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（IPC））

Int.Cl. A23L5/00(2016.01)i, G06Q50/12(2012.01)i, G07G1/00(2006.01)i, A23L3/44(2006.01)n

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料（国際特許分類（IPC））

Int.Cl. A23L5/00, G06Q50/12, G07G1/00, A23L3/44

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

日本国実用新案公報	1922-1996年
日本国公開実用新案公報	1971-2018年
日本国実用新案登録公報	1996-2018年
日本国登録実用新案公報	1994-2018年

国際調査で使用した電子データベース（データベースの名称、調査に使用した用語）

JSTPlus/JMEDPlus/JST7580 (JDreamIII), DWPI (Thomson Innovation)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号
A	WO 2009/079078 A1 (LABOGRUP S.A.S.) 2009.06.25, 第27頁第27-29行 & JP 2011-505972 A & US 2011/0011394 A1 & EP 2230934 A1	1-9
A	WO 2010/065744 A2 (LE LABOGRUP SAS) 2010.06.10, 第31頁第20-22行 & JP 2012-510415 A & US 2012/0114809 A1 & EP 2370209 A2	1-9

C欄の続きにも文献が列挙されている。

パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献（理由を付す）

「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

01.06.2018

国際調査報告の発送日

12.06.2018

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/J P)

郵便番号 100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官（権限のある職員）

小金井 悟

4 N

3 9 6 1

電話番号 03-3581-1101 内線 3488

C (続き) . 関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求項の番号
A	WO 2013/006809 A2 (BREATHABLE FOODS, INC.) 2013.01.10, 第 32 頁第 23-25 行 & JP 2014-522839 A & EP 2729122 A2	1-9
A	JP 2014-171410 A (株式会社 ZEN CORPORATION) 2014.09.22, 特許請求の範囲 (ファミリーなし)	1-9
A	JP 2002-297733 A (富士通株式会社) 2002.10.11, 特許請求の範囲 (ファミリーなし)	1-9