

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載
 【部門区分】第1部門第2区分
 【発行日】令和5年7月11日(2023.7.11)

【公開番号】特開2022-19098(P2022-19098A)
 【公開日】令和4年1月27日(2022.1.27)
 【年通号数】公開公報(特許)2022-015
 【出願番号】特願2020-122684(P2020-122684)
 【国際特許分類】

A 4 7 J 2 7 / 0 0 (2 0 0 6 . 0 1)

10

【 F I 】

A 4 7 J 2 7 / 0 0 1 0 2
 A 4 7 J 2 7 / 0 0 1 0 9 D
 A 4 7 J 2 7 / 0 0 1 0 9 P
 A 4 7 J 2 7 / 0 0 1 0 9 E

【手続補正書】

【提出日】令和5年6月30日(2023.6.30)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

20

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項1】

内蓋を有する蓋体が設けられた炊飯器本体と、該炊飯器本体に設けられた収容凹部に収容される炊飯釜と、を備え、前記蓋体が閉まって前記内蓋と前記炊飯釜とが接触した状態において前記炊飯釜の内部で玄米を発芽させて発芽玄米を生成し、且つ、前記発芽玄米をその後に炊飯して発芽玄米御飯を炊き上げるとともに前記発芽玄米御飯を保温可能な発芽玄米用炊飯器であって、

30

前記炊飯釜は有底略壺型形状を有し、前記炊飯釜は上端位置に開口を有する釜入口部と、該釜入口部の反対側である下端に位置する下端底部と、前記釜入口部と前記下端底部とをつなぐように側壁として設けられた円筒側壁部と、を含んで構成され、

前記円筒側壁部は、該円筒側壁部の上端および下端のいずれか一方が前記炊飯釜において最小内径を有し、且つ、前記円筒側壁部の上端および下端の両方の内径に対して前記円筒側壁部における最大内径が少なくとも0.3cm以上大きいことを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

【請求項2】

内蓋を有する蓋体が設けられた炊飯器本体と、該炊飯器本体に設けられた収容凹部に収容される炊飯釜と、を備え、前記蓋体が閉まって前記内蓋と前記炊飯釜とが接触した状態において前記炊飯釜の内部で玄米を発芽させて発芽玄米を生成し、且つ、前記発芽玄米をその後に炊飯して発芽玄米御飯を炊き上げるとともに前記発芽玄米御飯を保温可能な発芽玄米用炊飯器であって、

40

前記発芽玄米用炊飯器は、玄米を発芽玄米に育成する発芽玄米育成工程と、前記発芽玄米育成工程で得られた発芽玄米を炊飯する炊飯工程と、前記炊飯工程で得られた発芽玄米御飯を保温する保温工程と、を前記炊飯釜の内部玄米量に応じて制御する制御部を有し、

前記発芽玄米育成工程が4時間～6時間であり、

前記制御部は、前記発芽玄米育成工程において前記炊飯釜の内部温度が第1温度又は第2温度となるように調整し、前記第1温度と前記第2温度は1時間ごとで交互に切り替えられることを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

50

【請求項 3】

請求項 1 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記円筒側壁部における上端の内径は、前記釜入口部における開口の内径よりも小さいことを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

【請求項 4】

請求項 1 又は 3 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記円筒側壁部は、該円筒側壁部の上端が前記炊飯釜における最小内径であり、前記最小内径は 15 cm ~ 25 cm であることを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

【請求項 5】

請求項 1、3 および 4 のいずれかに記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記発芽玄米用炊飯器は、玄米を発芽玄米に育成する発芽玄米育成工程と、前記発芽玄米育成工程で得られた発芽玄米を炊飯する炊飯工程と、前記炊飯工程で得られた発芽玄米御飯を保温する保温工程と、を前記炊飯釜の内部玄米量に応じて制御する制御部を有し、
前記炊飯器本体には表示部が設けられ、前記表示部は前記発芽玄米用炊飯器の動作時において前記発芽玄米育成工程、前記炊飯工程、および前記保温工程のいずれの状態であるかを表示することを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

10

【請求項 6】

請求項 5 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記制御部は、前記発芽玄米育成工程において前記炊飯釜の内部温度が第 1 温度又は第 2 温度となるように調整し、前記第 1 温度と前記第 2 温度は 1 時間ごとで交互に切り替えられることを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

20

【請求項 7】

請求項 5 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記制御部には、前記発芽玄米用炊飯器における洗浄時期の通知のためにあらかじめ炊飯回数が設定され、
前記表示部は、前記発芽玄米用炊飯器の炊飯動作が前記炊飯回数に達すると前記洗浄時期を表示することを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

【請求項 8】

請求項 5 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記制御部には、前記炊飯釜および前記内蓋に対して高圧蒸気による殺菌洗浄を行う自動殺菌洗浄機能が設定され、前記自動殺菌洗浄機能は前記表示部に設けられた洗浄ボタンを押すことで実行できることを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

30

【請求項 9】

請求項 2 又は 6 に記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記発芽玄米育成工程が 4 時間又は 6 時間であり、
前記第 1 温度が 30 であり、
前記第 2 温度が 34 であり、
前記発芽玄米育成工程が 4 時間の場合には、最初の 1 時間を 30 とし、1 時間 ~ 2 時間を 34 とし、2 時間 ~ 3 時間を 30 とし、最後の 3 時間 ~ 4 時間を 34 とし、
前記発芽玄米育成工程が 6 時間の場合には、最初の 1 時間を 30 とし、1 時間 ~ 2 時間を 34 とし、2 時間 ~ 3 時間を 30 とし、3 時間 ~ 4 時間を 34 とし、4 時間 ~ 5 時間を 30 とし、最後の 5 時間 ~ 6 時間を 34 とすることを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

40

【請求項 10】

請求項 2、5、6 および 9 のいずれかに記載の発芽玄米用炊飯器であって、
前記制御部は、前記炊飯工程における前半時間（炊飯時）は前記炊飯釜の内部温度を 70 ~ 118 に調整し、前記炊飯工程における後半時間（蒸らし時）は前記炊飯釜の内部温度を 70 ~ 100 に調整することを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

【請求項 11】

請求項 1 から 10 のいずれかに記載の発芽玄米用炊飯器であって、

50

前記炊飯釜が鉄製であり、かつ炭素と鉄を含有するブラックダイヤモンド材料を含むコーティング膜を有することを特徴とする発芽玄米用炊飯器。

10

20

30

40

50