

(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2020-120902

(P2020-120902A)

(43) 公開日 令和2年8月13日(2020.8.13)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 4 7 G 19/00 (2006.01) A 4 7 G 19/00 L 3 B 0 0 1

審査請求 未請求 請求項の数 5 O L (全 11 頁)

(21) 出願番号 特願2019-14177 (P2019-14177)
 (22) 出願日 平成31年1月30日(2019.1.30)

(71) 出願人 000003193
 凸版印刷株式会社
 東京都台東区台東1丁目5番1号
 (72) 発明者 大久保 伸一
 東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印
 刷株式会社内
 Fターム(参考) 3B001 AA11 BB10 CC04 CC21 CC36

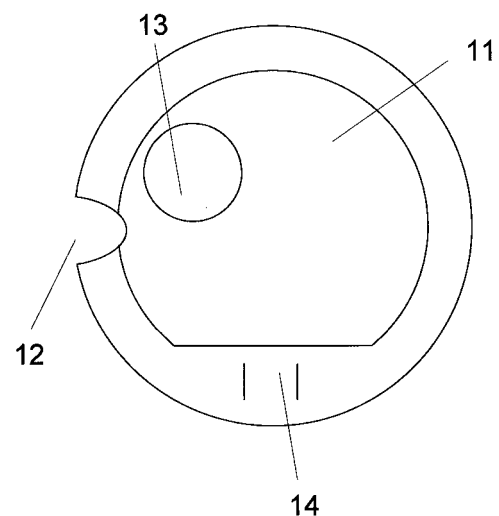
(54) 【発明の名称】 皿

(57) 【要約】

【課題】 指の大きさのいかんに関わらず使用することが可能となり、食事をするときに皿に料理とコップ、必要に応じて箸を載せることが可能になり、立食時などでも熱いものがこぼれたような場合でも対処可能な様に安全かつ自由に飲食することが可能な皿を提供することを目的とする。

【解決手段】 端部に指掛け用の切欠が設けられている皿を提供するものである。特に、コップ保持用の穴が設けられている皿、箸置用凹部などの箸保持構造を持つ皿、収納部を区画する仕切りが設けられている皿、紙をプレスして設けられている皿などを提供するものである。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

端部に指掛け用の切欠が設けられている皿。

【請求項 2】

請求項 1 記載の皿において、コップ保持用の穴が設けられている皿。

【請求項 3】

請求項 1 または 2 記載の皿において、箸保持構造を持つ皿。

【請求項 4】

請求項 1 から 3 何れか記載の皿において、収納部を区画する仕切りが設けられている皿。

10

【請求項 5】

請求項 1 から 4 何れか記載の皿において、紙をプレスして設けられている皿。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、料理や紙などのコップを一つの皿の中に置き、箸などを仮固定可能で、その皿を持ちやすくして場所を移動しながらでも飲食を楽しめるようにした皿である。

【背景技術】

【0002】

従来、立食のパーティや花見、またはバーベキューなどで一般に使用しているペーパー等の皿は底の浅い平皿が多い。食事をするときには皿を片手に、そしてもう一方の手にコップを持つとそれを飲むことはできても食べることはできない不便が生じる故に、食するときにはコップをテーブル等の上に一時置くことになるが、テーブル等の上は物が煩雑しているときが多く目を一時離れたあとなど、置いた自分のコップはどれかわからなくなることが多く、箸はそれとは別に保持しなければならないという難点があった。

20

【0003】

そのため、図 1 3 の様に皿主部 1 3 1 を構成する紙の平皿に紙コップを置く位置を設け、予め指で押すと切り抜け穴 1 3 3 ができる状態にしておき、皿を持ちやすいように予め下から親指を通す指掛け穴 1 3 2 を設け、他の指で下からしっかり皿を支えとともに、皿の中に突起状の仕切り 1 3 4 を設けて、料理等、汁の流れ防止を図る技術が知られている（特許文献 1 参照）。

30

【0004】

しかし、個々人の指の太さは異なり、指の太さより穴が大きすぎると持ちにくくなり安定性を失いがちであり、他方、指の太さに比べて穴の大きさが小さいと、指が穴の端部に食い込み安全性に支障をきたしたり、指が抜けなくなったり、極端の場合は指が穴に入らず皿を保持できなくなってしまう問題があった。

【0005】

また、箸はそれとは別に持ちながら皿を持つため、箸を落としやすく、また、持ちにくいものであった。

【先行技術文献】

40

【特許文献】

【0006】

【特許文献 1】 実用新案登録第 3 1 1 9 4 7 8 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

本発明は、このような従来技術の問題点を解決しようとするものであり、指の大きさのいかに関わらず使用し、別途箸を持つ必要がない皿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】

【0008】

50

本発明は、上記の課題を解決するために成されたものであり、本発明の請求項 1 に係る発明は、端部に指掛け用の切欠が設けられている皿袋を提供するものである。

【0009】

本発明の請求項 2 に係る発明は、請求項 1 記載の皿において、コップ保持用の穴が設けられている皿を提供するものである。

【0010】

本発明の請求項 3 に係る発明は、請求項 1 または 2 記載の皿において、箸保持構造を持つ皿を提供するものである。

【0011】

本発明の請求項 4 に係る発明は、請求項 1 から 3 何れか記載の皿において、収納部を区画する仕切りが設けられている皿を提供するものである。

【0012】

本発明の請求項 5 に係る発明は、請求項 1 から 4 何れか記載の皿において、紙をプレスして設けられている皿を提供するものである。

【発明の効果】

【0013】

本発明の皿により、指の大きさのいかに関わらず使用することが可能となり、食事をするときに皿に料理とコップ、必要に応じて箸を保持させることが可能になり、立食時などでも安全かつ自由に飲食することが可能になった。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図 1】本発明の一実施形態を示す皿の概念平面図である。

【図 2】本発明の図 1 の実施形態の皿における箸保持部分の部分概念断面図である。

【図 3】本発明の図 1 の実施形態の皿における箸保持状態を示す概念平面図である。

【図 4】本発明の図 1 の実施形態の皿における箸保持部分の箸保持状態を示す部分概念断面図である。

【図 5】本発明の図 1 の実施形態とは異なる実施形態の皿における箸保持状態を示す概念平面図である。

【図 6】本発明の図 5 の実施形態の皿における箸保持部分の箸保持状態を示す部分概念断面図である。

【図 7】本発明の図 1 や図 5 と異なる実施形態の一実施形態を示す皿の概念平面図である。

【図 8】本発明の図 7 の実施形態の皿における箸保持部分の部分概念断面図である。

【図 9】本発明の図 7 の実施形態の皿において、コップと端を載せ、手で持った状態を示す皿の概念斜視図である。

【図 10】本発明の図 7 の実施形態の皿において、コップ保持状態を示す概念断面図である。

【図 11】本発明の図 7 の実施形態の皿において、箸保持状態を示す概念断面図である。

【図 12】本発明の図 1 や図 5 や図 7 の実施形態とは異なる一実施形態を示す皿の概念平面図である。

【図 13】従来の皿の概念斜視図である。

【発明を実施するための形態】

【0015】

本発明の実施の形態を図 1 ～図 4 に基づいて詳細に説明する。図 1 は本発明の一実施形態を示す皿の概念平面図、図 2 は同箸保持部分の部分概念断面図、図 3 は同箸保持状態を示す概念平面図、図 4 は同箸保持部分の箸保持状態を示す部分概念断面図である。

【0016】

この構成の皿は、皿主部 11 が平皿形状をしており、外縁から中央部へ向かって切欠 12 が設けられるとともに、コップを嵌めることが可能な様に穴 13 が設けられ、更に箸を皿に保持するための箸保持構造として箸通し部 14 が設けられている。

【0017】

なお、皿主部の形状は中央の底部と、外縁に向かって上傾斜する縁部が設けられるのが一般的構造であるが、縁部傾斜は下記仕切りがある場合は必ずしも必要なく、また、傾斜角度も用途や載置物により適宜設定し、深皿形状とすることも可能である。

【0018】

皿主部の形状は一般的に丸皿であるが、楕円形状や多角形、その他木の葉を模したり四角形などの具象形状や抽象形状などでも構わない。

【0019】

皿の厚みは、最低限強度を維持できる厚みがあれば良く、一定の厚みでも脚部を設けるために一部が厚かったりするような厚みが部分により異なる形状であっても構わない。この場合の脚部は、厚みが一定の場合であっても、部分的に下方に湾曲する構造により設けるものであっても構わない。

10

【0020】

材質については、厚紙などでも良いが、アート紙、コート紙、などやフィルム貼りした紙などの耐水や耐油性のある材質が好ましく、繰り返し使用に耐えうる様に硬質プラスチックなどの材料であっても構わない。

【0021】

切欠12については、指掛け用に形成するものであって、外縁から中央部へ向かって設けられるが、ちょうど親指が入る程度の大きさに設けるのが好ましい。ただし、人によって親指の太さや形状が異なるため、少し大きめに切欠を設けるのが好ましいが、必要によって子供用のものなど多種類用意することも可能である。

20

【0022】

また、切欠12の先の皿主部11の中央部には、平坦部を設けるのが好ましい。このような平坦部を設けると、切欠12から通した皿主部11上面の親指と、皿主部11下面の人差し指との間で安定的に挟むことができる様になり、これにより皿を安定的に持つことが可能になる。

【0023】

なお、切欠12端面は皿主部11表面と垂直に切断するものでも良いが、指が当たって長時間保持することにより当たって痛くなることを防止するために面取りが行われることも可能である。なお、皿主部11の材質がパルプモールド材のような指が当たっても支障がない場合は、このような工夫は不要なのは当然である。

30

【0024】

穴13は、皿主部11のうち切欠12とは異なる部位に設けられている。位置は、皿主部中央でも良いが、一般的には料理を盛る関係上中央からずらすのが一般的であり、縁部にかからない位置でも、縁部にかかる位置に設けるものでも構わない。この場合、穴の形状はコップの断面形状が円であるので円形であるのが一般的であるが、別の形状を排除するものではない。また、その穴13の端面も皿主部11表面と垂直に切断するのが一般的であるが、コップ外周の傾斜に合わせて傾斜した端面であるなど他の形状であっても構わない。

【0025】

また、箸保持構造として箸通し部14が設けられている。これが、皿主部11のうち切欠12や穴13とは異なる部位に設けられている。位置は、皿主部中央でも良いが、一般的には料理を盛る関係上中央からずらすのが一般的であり、特に皿主部11端部より別の端部にわたって設けられているのが一般的である。

40

【0026】

箸通し部14は、図2に示す様に、その両端で皿主部と切断線により切断されて開口部22が形成されているとともに切断線と切断線の間が皿主部と繋がっている。さらに、皿主部22は略平坦であるのに対し、箸通し部23はかまぼこ形状の様な凸状をしている。

【0027】

そして、図3に示す様に箸35を箸通し部34の開口部から入れて他の開口部まで出す

50

ことで、箸 3 5 を皿主部 3 1 上で箸通し部 3 4 の下に通すことができる。この場合、図 4 に示す様に、箸 4 5 が皿主部 4 4 と箸通し部 4 3 により挟まれ、仮固定することができる。

【0028】

この場合、箸通し部の形状は、箸の形状によりかまぼこ形状以外の長円形状や上端が角丸の略四角形などでも構わず、二本の箸を抑えるために区切り用陥没部を平行に設けるものでも構わない。

【0029】

なお、開口部の断面の形状は箸一膳がちょうど通る形状が一般的だが、固定力を強めるためには若干箸の断面より狭めるのが好ましく。他方、箸の入れやすさを優先する場合は、箸一膳の断面形状より広い形状にするのが好ましい。なお、断面は両開口部で同じである必要はなく、入れ口の方を若干広く、出し口の方を若干狭く構成することも可能であるが、左利きの人にも対応するように両方から入れることができる様に左右対称形状でも構わない。また、皿の材質により弾性を持っている場合は、その弾性による皿主部と箸通し部の変形を考慮して箸通し部の高さを調整することも可能である。

【0030】

また、箸通し部のみ上に凸部を設ける形状である必要はなく、皿主部に凹部を設けてその間で挟み仮固定する構造でも構わない。

【0031】

この場合、切欠 1 2 や穴 1 3 や箸通し部 1 4 を成型やモールド時最初からそういう形状で設けても構わないが、プレス成型の場合はプレス前、プレスと同時、プレス後のいずれかの段階で抜き加工するのでも構わず、また、切欠 1 2 や穴 1 3 が使用前までハーフカットやミシン目により繋がっており、全部また一部を切り離すことにより使用時に切欠 1 2 や穴 1 3 を設ける構成でも構わない。また、箸通し部 1 4 や切欠 1 2 や穴 1 3 を先に形成し、プレス加工するものでも構わない。

【0032】

本発明の別な実施の形態を図 5 ～図 6 に基づいて詳細に説明する。図 5 は本発明の一実施形態を示す皿の概念平面図、図 6 は、同箸保持状態を示す概念断面図である。箸通し部 5 4 は、図 5 に示す様に、その両端で皿主部と切断線により切断されて開口部 6 2 が各々二箇所形成されているとともに各々の切断線と切断線の間が皿主部と繋がっている。さらに、皿主部 6 4 は略平坦であるのに対し、箸通し部 6 3 はかまぼこ形状の様な凸状を二つしている。

【0033】

そして、図 5 に示す様に箸 5 5 を箸通し部 5 4 の開口部から入れて他の開口部まで出すことで、箸 5 5 を皿主部 5 1 上で箸通し部 5 4 の下に各々一本ずつ通すことができる。各々の箸通し部の説明は、断面が二つに分かれているだけで前の実施形態と同様である。

【0034】

このような皿は、プラスチックなどの場合はモールド成型や射出成型により設けるものでも構わないが、パルプの場合はモールド成型が一般的であり、紙等の材質の場合はプレス成型で設けるのが一般的である。

【0035】

本発明のさらに別な実施の形態を図 7 ～図 11 に基づいて詳細に説明する。図 7 は本発明の一実施形態を示す皿の概念平面図、図 8 は同箸保持部分の部分概念断面図、図 9 は同コップと端を載せ、手で持った状態を示す概念斜視図、図 10 は同コップ保持状態を示す概念断面図、図 11 は、同箸保持状態を示す概念断面図である。

【0036】

この構成の皿は、皿主部 7 1 が平皿形状をしており、外縁から中央部へ向かって切欠 7 2 が設けられるとともに、コップを嵌めることが可能な様に穴 7 3 が設けられ、更に箸を皿に保持するための箸保持構造として箸置用凹部 7 4 が設けられている。

【0037】

なお、切欠 7 2 の先の皿主部 7 1 の中央部には、平坦部を設けると、図 9 の様に切欠 7 2 から通した皿主部 9 1 上面の親指と、皿主部 9 1 下面の人差し指との間で安定的に挟むことができる様になり、これにより皿を安定的に持つことが可能になる。

【0038】

穴 7 3 の端面は図 10 の様に皿主部 1 0 1 にコップ 1 0 2 外周の傾斜に合わせて傾斜した端面に設けているが、表面と垂直に切断するなど他の形状であっても構わない。

【0039】

箸保持構造として箸置用凹部 7 4 が設けられている。これが、皿主部 7 1 のうち切欠 7 2 や穴 7 3 とは異なる部位に設けられている。位置は、皿主部中央でも良いが、一般的には料理を盛る関係上中央からずらすのが一般的であり、特に皿主部 8 1 端部より別の端部にわたって設けられている凹部からなるものでも良い。

【0040】

この場合、その凹部の形状は、箸は二本一膳として使用するのが一般的なので、図 8 の様に二つの平行した凹部 8 3 を設けるのが一般的であるが、二本いっしょに置く二本分の幅を持つ凹部を一つ設けるものでも構わない。

【0041】

なお、二つの平行した凹部を設ける場合において、箸の断面形状に合わせた断面形状の凹部であるのが好ましいが、取り出しやすさを考慮すると、箸の断面形状より若干大きな凹部とするのが好ましい。なお、凹部の深さについては、箸の太さと同等の深さである必要はなく、取り出しやすいように箸の太さより浅く設けるのが一般的であるが、あまりに浅く設けると箸が落ちる可能性もあるので適宜な太さにするのが好ましい。

【0042】

また、断面については箸が丸箸の場合は半円形状などの端面が好ましいが、割箸のような断面の場合はそれに合わせた角丸形状が好ましい。なお、どのような箸を使用するか想定できない場合もあり、適宜箸を保持し脱落しないような形状であれば構わない。この場合、箸を取り易い様に一部断面が太くなっていたり、凹部が連続しない形状などであっても構わない。

【0043】

さらに、箸保持構造が箸の断面形状に合わせた断面形状の凹部である必要もなく、例えば皿主部 7 1 に突出部を二箇所や三箇所設け、その間に箸を仮固定することにより皿に箸を仮固定する様な構造や、皿主部 7 1 に別な切欠を適宜の形状に設けてそこに箸を保持できる形状のものでも構わない。

【0044】

図 1 2 は、以上の各実施形態とは異なる一実施形態を示す皿の概念平面図である。この構成の場合、上記実施形態に加えて、仕切り 1 2 5 が設けられている点で図 7 の実施形態とは異なる。

【0045】

仕切り 1 2 5 は料理などの載置物どうしが混合して味などが交じり合わない様に皿主部 1 2 1 を収納部に区画するものであり、この仕切り 1 2 5 により二区画や三区画、その他多区画に区切るものであるが、それに限らず、やけどや指やコップや箸の汚れを防止する意味で、載置物を載せる区画と切欠 1 2 2、穴 1 2 3、箸置用凹部 1 2 4 を区画するために設けるものであっても構わないし、皿の外部に漏れない様に皿端部にも設ける構成でも構わない。

【0046】

この場合、仕切り 1 2 5 はその部分で上部に太くなっている断面形状でも構わないが、プレス成型等の場合はその部分で皿主部 1 2 1 が上部に屈曲している均一厚みの皿であっても構わない。この場合の仕切り 1 2 5 の高さは適宜設定可能であり、料理などの載置物が区画外にはみ出るのを防止するのに十分な高さがあれば十分である。

【実施例】

【0047】

皿主部 1 1 に切欠 1 2 と穴 1 3 と箸通し部 1 4 が設けられている。そこで、手の親指を切欠に指掛けし、さらに皿主部を折り曲げた人差し指の腹部分との間に挟みこみ、さらに箸通し部に箸を通して皿を持つことができた。

【0048】

このような構成により、従来のような穴に指を通して皿を保持している場合とはことなり、指の太さが少々異なっている、指が穴の端部に食い込むことを防止しながら、容易に皿を持つことができるとともに、指の保持が切欠であるために簡単に指を外すことが可能になり、指が抜けなくなったり、例えば熱い料理の様なものが指にかかった場合であっても容易に対処することが可能になった。

【0049】

さらに、穴にコップを上から挿入すると、コップの下端より穴が大きく、同じくコップの上端より穴が小さいために、コップが胴の中間の位置で穴に固定することができた。また、コップ上端を持って上に上げるにより容易にコップを穴から外すことができた。

【0050】

さらに、箸通し部に箸を通すことにより箸が箸通し部と皿主部の間に仮固定することができ、しかも箸の使用時に、容易に箸を引き抜くだけで皿から取り出すことが容易になった。

【符号の説明】

【0051】

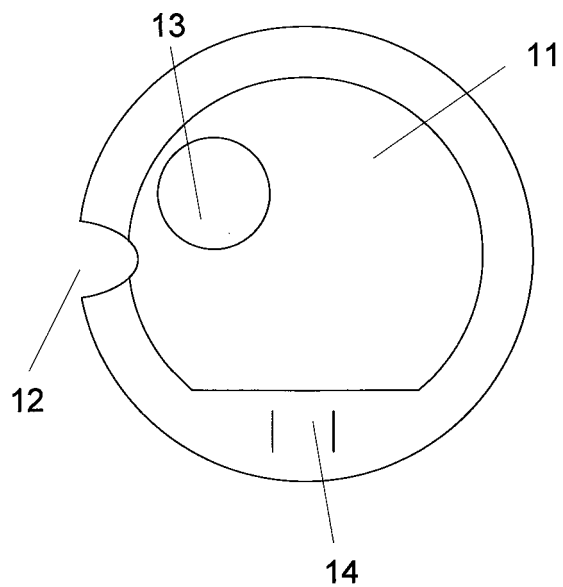
1 1、2 1、3 1、4 1、5 1、6 1、7 1、8 1、9 1、1 0 1、1 1 1、1 2 1、
1 3 1・・・皿主部
1 2、3 2、5 2、7 2、1 2 2・・・切欠
1 3、3 3、5 3、7 3、1 2 3・・・穴
1 4、2 3、3 4、4 3、5 4、6 3・・・箸通し部
2 2、4 2、6 2・・・開口部
2 4、4 4、6 4・・・開口断面
3 5、4 5、5 5、6 5、9 4、1 1 3・・・箸
7 4、8 2、1 1 2、1 2 4・・・箸置用凹部
9 2・・・手
9 3、1 0 2、1 3 3・・・コップ
1 2 5、1 3 4・・・仕切り
1 3 2・・・指掛け穴
1 3 3・・・切り抜け穴

10

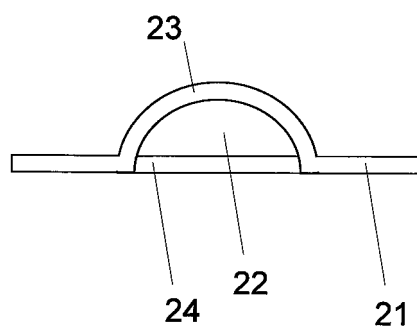
20

30

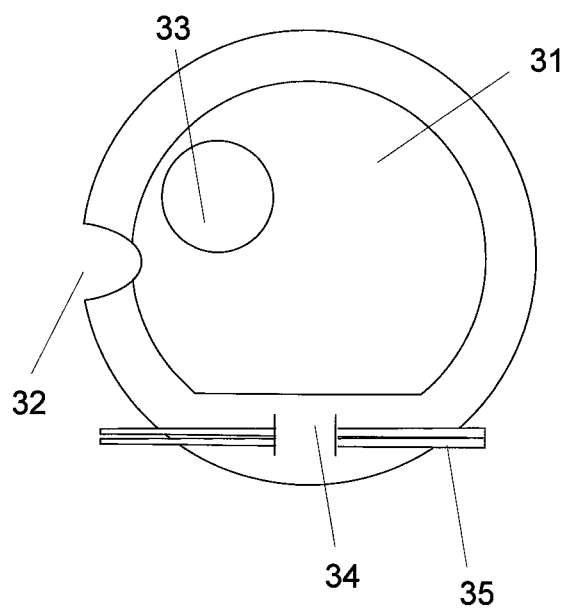
【図 1】



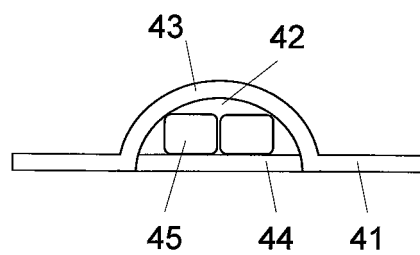
【図 2】



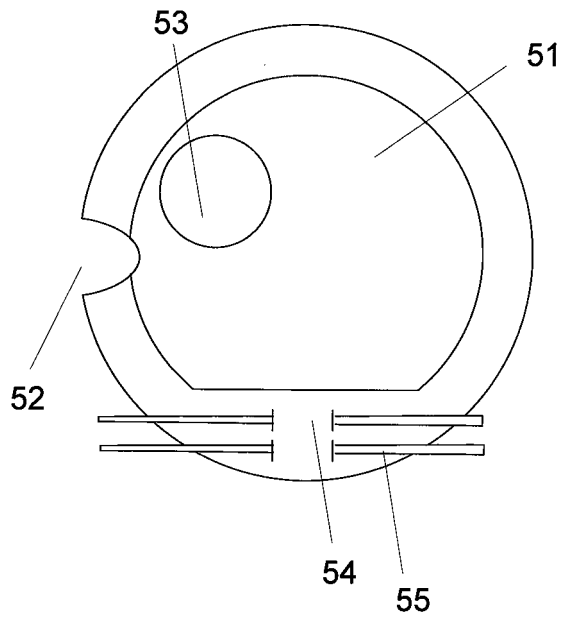
【図 3】



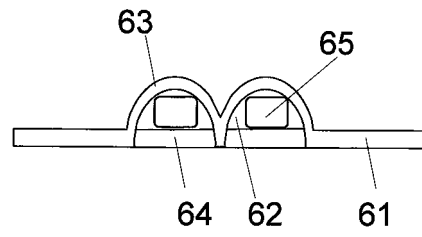
【図 4】



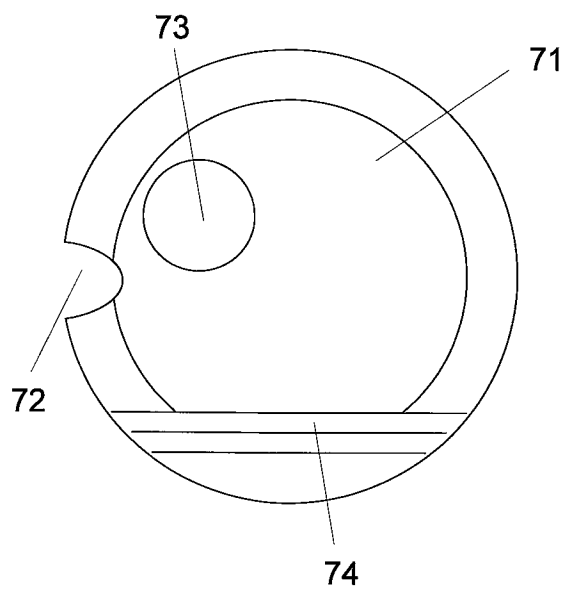
【図 5】



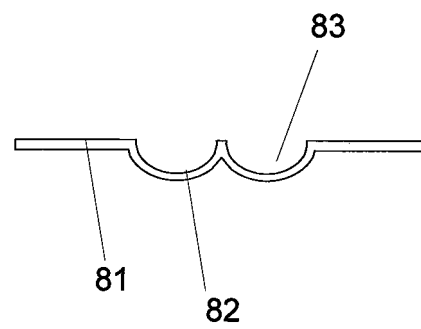
【図 6】



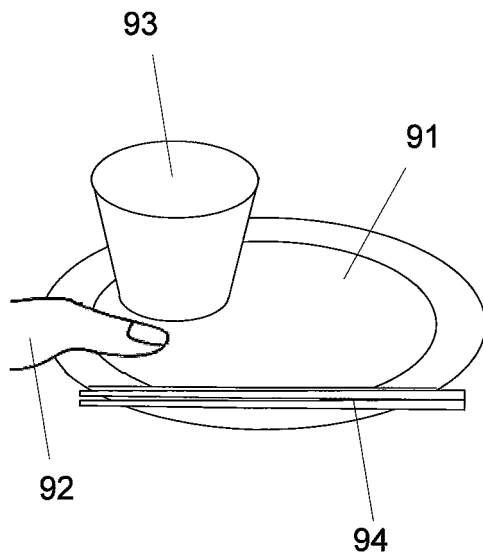
【図 7】



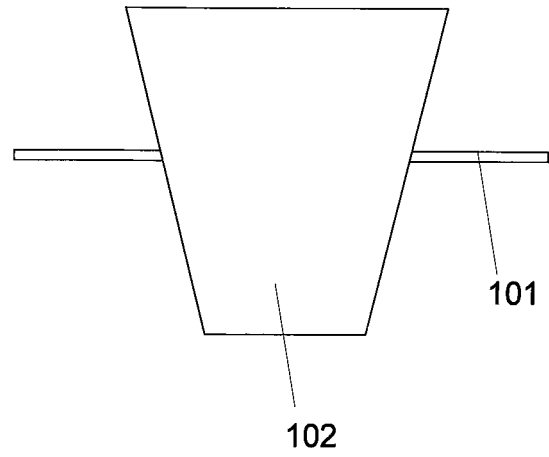
【図 8】



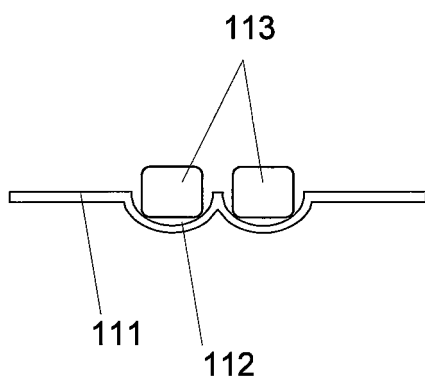
【図 9】



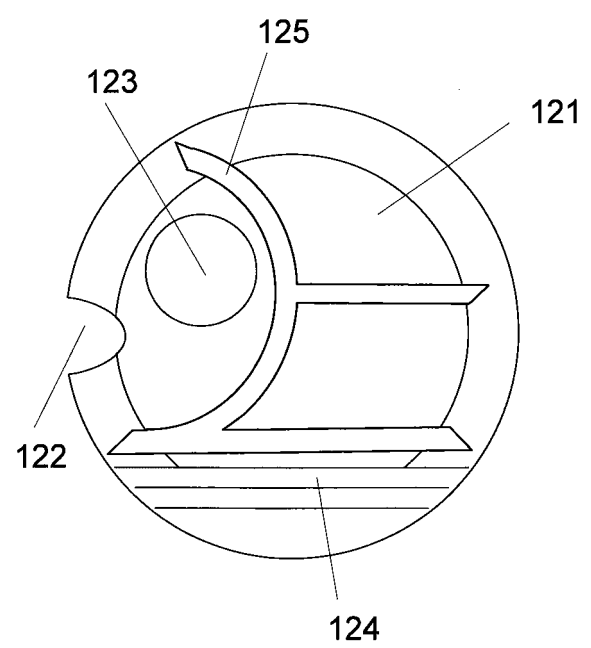
【図 10】



【図 11】



【図 12】



【図 13】

