

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3813660号
(P3813660)

(45) 発行日 平成18年8月23日(2006.8.23)

(24) 登録日 平成18年6月9日(2006.6.9)

(51) Int. Cl.

F I

B 6 5 D 77/08 (2006.01)

B 6 5 D 77/08

E

B 6 5 D 1/04 (2006.01)

B 6 5 D 1/04

B

請求項の数 3 (全 6 頁)

(21) 出願番号 特願平8-91749
 (22) 出願日 平成8年3月22日(1996.3.22)
 (65) 公開番号 特開平9-255032
 (43) 公開日 平成9年9月30日(1997.9.30)
 審査請求日 平成14年7月9日(2002.7.9)

(73) 特許権者 000000918
 花王株式会社
 東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番1
 〇号
 (74) 代理人 100081385
 弁理士 塩川 修治
 (72) 発明者 竹内 潔
 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会
 社 研究所内

審査官 柳田 利夫

(56) 参考文献 特開昭50-064080(JP, A)
 実開昭57-095367(JP, U)
 実開平07-028087(JP, U)
 最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 容器

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

物品を収納可能とする容器本体の開口を覆う蓋体がヒンジを介して上記容器本体に連結された容器において、

上記蓋体のヒンジは、蓋体から帯状に延在し上記容器本体の側面部に連結され、

上記容器本体の開口を形成する開口縁部にシール材が接着されるとともに、

上記蓋体の開口を形成する開口縁部にシール材が接着され、閉蓋時にシール材により蓋体内に収納された物品の落下が防止されるように構成されてなる容器。

【請求項2】

上記容器本体の開口を覆う蓋体は複数個であり、閉蓋状態で互いに対向する側面部に係止凸部と係止凹部がそれぞれ形成され、係止凸部と係止凹部が閉蓋時に嵌合しうる請求項1に記載の容器。

【請求項3】

蓋体の容器本体に連結するヒンジが切断可能に設けられて、上記蓋体と上記容器本体とが分離可能に構成された請求項1又は2に記載の容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は容器に係り、特に、異なる種類の複数の物品を区分けして収納するに好適な容器に関する。

10

20

【 0 0 0 2 】

【従来の技術】

一般に、容器は容器本体の開口を蓋体が覆うものであり、この蓋体が容器本体にヒンジにて連結されたものがある。このような容器は、例えば特開平6-226833号公報に記載されている。

【 0 0 0 3 】

【発明が解決しようとする課題】

【 0 0 0 4 】

上述の容器では、物品は容器本体内にのみ収納されるものが一般的である。従って、異なる種類の複数の物品を区分けして収納するためには、容器本体を面積的に大きくしなければならず、容器のコンパクト化を図ることができない。

10

【 0 0 0 5 】

本発明の課題は、上述の事情を考慮してなされたものであり、種類の異なる複数の物品を区分けして収納できるとともに、非使用時の小型化を達成できる容器を提供することにある。

【 0 0 0 6 】

【課題を解決するための手段】

請求項1に記載の発明は、物品を収納可能とする容器本体の開口を覆う蓋体がヒンジを介して上記容器本体に連結された容器において、上記蓋体のヒンジは、蓋体から帯状に延在し上記容器本体の側面部に連結され、上記容器本体の開口を形成する開口縁部にシール材が接着されるとともに、上記蓋体の開口を形成する開口縁部にシール材が接着され、閉蓋時にシール材により蓋体内に収納された物品の落下が防止されるように構成されてなるものである。

20

【 0 0 1 2 】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態を、図面に基づいて説明する。

図1は、本発明に係る容器の一つの実施の形態の開蓋状態を示す斜視図である。図2は、図1の容器の閉蓋状態を示す斜視図である。図3は、図2のIII-III線に沿う断面図である。

【 0 0 1 3 】

容器10は、物品としての食品（不図示）を収納可能とする容器本体11と、この容器本体11の開口13を覆う一対の蓋体12A及び12Bとを有して構成され、これらの蓋体12A及び12Bも食品を収納可能とする。

30

【 0 0 1 4 】

上記容器本体11、蓋体12A及び12B、並びに後述のヒンジ22A及び22Bは、バリア層の両側に未延伸ナイロン或いは未延伸ポリプロピレン（CPP）等の材質からなる成形層が積層された3層構造体から構成され、肉厚が約0.5～1.0mmである。上記バリア層は、酸素や水蒸気を通過させにくい材質からなり、例えば塩化ビニリデン、エチレン-ビニルアルコール共重合体（EVOH）又は特殊ナイロン等が好適である。このバリア層の肉厚は、約350～450μmである。

40

【 0 0 1 5 】

さて、容器本体11の底面部14から側面部15が立設して設けられ、上記開口13は側面部15の開口縁部16にて構成される。容器本体11内に食品が収納された後に、この開口縁部16にシール材17が接着される。

【 0 0 1 6 】

また、夫々の蓋体12A、12Bは、天面部18から側面部19が立設され、この側面部19の開口縁部20にて、蓋体12A、12Bの開口21が形成されたものである。これらの蓋体12A、12Bは、夫々のヒンジ22A、22Bを介して容器本体11の側面部15に連結される。これらの蓋体12A及び12Bは、閉蓋状態で容器本体11の開口13を閉塞し、観音開きを開いて、容器本体11の開口を解放する。

50

【 0 0 1 7 】

上記ヒンジ 2 2 A 及び 2 2 B は帯状に延び、閉蓋状態で、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B の開口縁部 2 0 が、容器本体 1 1 の開口縁部 1 6 上に載置し得る最小の長さに設定される。また、このヒンジ 2 2 A とヒンジ 2 2 B との少なくとも一方にはミシン目 2 3 が刻設されて切断可能とされ、蓋体 1 2 A と蓋体 1 2 B との少なくとも一方が容器本体 1 1 から分離可能に構成される。

【 0 0 1 8 】

上記蓋体 1 2 A 及び 1 2 B には、蓋体 1 2 A、1 2 B 内への食品の収納後、側面部 1 9 の開口縁部 2 0 にシール材 2 4 が接着される。このシール材 2 4 により、蓋体 1 2 A、1 2 B 内の食品は閉蓋時に、これらの蓋体 1 2 A、1 2 B 内に保持され、落下することが防止される。

10

【 0 0 1 9 】

上記シール材 2 4 は、容器本体 1 1 側の前記シール材 1 7 と同一の材質であり、ヒートシール性を有する材質にて構成される。例えば、シール材 2 4 及び 1 7 は、ポリエチレンテレフタレート (P E T) とポリ塩化ビニリデン (P V D C) 又はエチレン - ビニルアルコール共重合体 (P V D C) と未延伸ポリプロピレン (C P P) との 3 層構造の積層体にて構成される。従って、シール材 1 7、2 4 は、容器本体 1 1 の開口縁部 1 6、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B の開口縁部 2 0 に加熱により接着される。

【 0 0 2 0 】

上記蓋体 1 2 A、1 2 B には、閉蓋状態で互いに対向する側面部 1 9 に係止凸部 2 5、係止凹部 2 6 がそれぞれ形成される。閉蓋時に係止凸部 2 5 が係止凹部 2 6 に嵌合して (図 3)、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B による閉蓋状態が保持される。また、この閉蓋状態では、容器 1 0 の外側全体がシュリンクフィルム 2 7 にて包装されて、上記閉蓋状態の確実化が図られる。

20

【 0 0 2 1 】

上述のように構成された容器 1 0 にてカレーを収納する場合には、容器本体 1 1 内にライスを収納してシール材 1 7 にて開口 1 3 を閉塞し、蓋体 1 2 A 又は 1 2 B の一方 (1 2 A) にカレーのルーを収納してシール材 2 4 にて開口 2 1 を閉塞し、蓋体 1 2 A 又は 1 2 B の他方 (1 2 B) に福神漬やラッキョウを収納してシール材 2 4 にて開口 2 1 を閉塞し、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B にて容器 1 0 を閉蓋状態とし、シュリンクフィルム 2 7 にて包装して物流過程に乗せる。

30

【 0 0 2 2 】

容器 1 0 の使用時にはシュリンクフィルム 2 7 を取り去り、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B の係止凸部 2 5 及び係止凹部 2 6 による係止状態を解除して開蓋状態とし、福神漬やラッキョウを収納した蓋体 1 2 B 側のヒンジ 2 2 B を切断し、容器本体 1 1 及び蓋体 1 2 A のみを電子レンジ或いは湯煎鍋等にて加熱する。

【 0 0 2 3 】

容器 1 0 にスパゲティを収納する場合には、容器本体 1 1 内にヌードルを収納し、蓋体 1 2 A 或いは 1 2 B の一方 (1 2 A) にミートソース等のパスタを収納し、他方 (1 2 B) にタラコや切り海苔等を収納し、上述のカレーの場合と同様にシート材 1 7、2 4 を接着し、蓋体 1 2 A 及び 1 2 B を閉じて閉蓋状態とする。この容器 1 0 の使用時にも、タラコや切り海苔を収納した蓋体 1 2 B 側のヒンジ 2 2 B を切断して、容器本体 1 1 及び蓋体 1 2 A のみを加熱する。

40

【 0 0 2 4 】

上記実施の形態によれば、容器本体 1 1 ばかりか蓋体 1 2 A 及び 1 2 B も食品を収納可能としたので、種類の異なる複数の食品を容器本体 1 1 の内部と蓋体 1 2 A 及び 1 2 B の内部とに区分けして収納できる。

【 0 0 2 5 】

また、容器本体 1 1 の開口 1 3 を覆う蓋体 1 2 A 及び 1 2 B に食品を収納可能としたので、種類の異なる食品を区分けして収納するために容器本体 1 1 を面積的に拡大させる必要

50

がなく、容器 10 の非使用時（閉蓋時）の小型化を達成できる。

【0026】

更に、ヒンジ 22 A、22 B がミシン目 23 にて切断可能に設けられて、容器本体 11 と蓋体 12 A、12 B とが分離可能に構成されたので、容器 10 の使用時に、加熱したい食品と加熱したくない食品とが収納された場合に、加熱したくない食品が収納された蓋体 12 A 又は 12 B 側のヒンジ 22 A 又は 22 B を切断して、加熱を必要とする食品のみを電子レンジ等にて加熱させることができる。

【0027】

また、電子レンジ等による加熱時に、蓋体 12 A 及び 12 B を広げて容器 10 を開蓋状態とすれば、蓋体 12 A、12 B 及び容器本体 11 内の食品の加熱を容易に実施できる。

10

【0028】

尚、上記実施の形態では、物品が食品の場合を述べたが、薬品等の他の物品であってもよい。また、上記実施の形態では、蓋体 12 A、12 B が 2 個の場合を述べたが、蓋体が 1 個或いは 3 個以上の複数個であってもよい。複数個の場合には、これら複数個の蓋体の全てによって容器本体 11 の開口 13 が閉塞される。

【0029】

【発明の効果】

以上のように、本発明に係る容器によれば、種類の異なる複数の物品を区分けして収納できるとともに、非使用時の小型化を達成できる。

【図面の簡単な説明】

20

【図 1】図 1 は、本発明に係る容器の一つの実施の形態の開蓋状態を示す斜視図である。

【図 2】図 2 は、図 1 の容器の閉蓋状態を示す斜視図である。

【図 3】図 3 は、図 2 の III-III 線に沿う断面図である。

【符号の説明】

10 容器

11 容器本体

12 A、12 B 蓋体

13 容器本体の開口

20 開口縁部

21 蓋体の開口

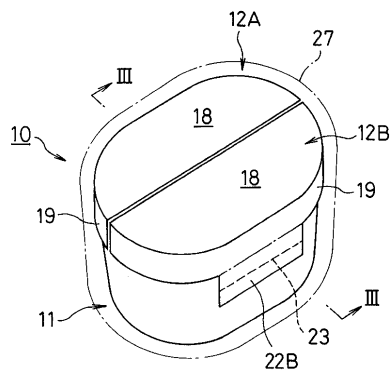
30

22 A、22 B ヒンジ

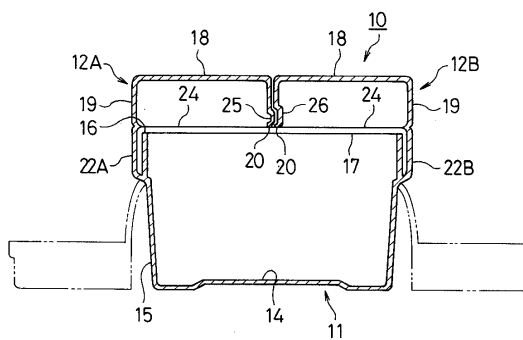
23 ミシン目

24 シール材

【圖 2】



【 図 3 】



フロントページの続き

(58)調査した分野(Int.Cl. , D B名)

B65D 77/08

B65D 1/04