



(19) 中華民國智慧財產局

(12) 新型說明書公告本

(11) 證書號數：TW M397366U1

(45) 公告日：中華民國 100 (2011) 年 02 月 01 日

(21) 申請案號：099218670

(22) 申請日：中華民國 99 (2010) 年 09 月 28 日

(51) Int. Cl. : **B65D65/46 (2006.01)**

(71) 申請人：統一雅瑪珂股份有限公司(中華民國) (TW)

臺南市麻豆區麻口里麻豆口 1 之 30 號 6 樓

(72) 創作人：陳俊安 (TW)

(74) 代理人：桂齊恆；林景郁

申請專利範圍項數：3 項 圖式數：16 共 27 頁

(54) 名稱

食材封裝結構

(57) 摘要

本創作係有關於一種食材封裝結構，其包含第一片材、第二片材、第三片材及海苔，該第一片材上形成有一撕離片貫穿該第一片材，該第二片材與第三片材部份重疊並位於第一片材下方，於第一片材兩自由端外側突伸有部分第二及第三片材，於第一片材之兩側邊將片材相互壓合固定，該海苔置於前述片材之間，於海苔之前、後端面之片材封邊固定，將內餡放置於第二及第三片材上包裹成形，將第二及第三片材外側之自由端綑綁密封，藉由該結構令使用者僅需撕開撕離片與包裝即可令海苔包裹內餡食用。

五、新型說明：

【新型所屬之技術領域】

本創作係有關於一種食材封裝結構，尤指一種用於海苔包裹食材之封裝結構。

【先前技術】

目前常見販售於便利商店的飯糰或是手捲等食品，此類食品之包裝方式皆為海苔包裹飯及內餡等材料，外層以一塑膠袋包覆，使得消費者購入此產品時，海苔及內餡不會因為跟空氣接觸而軟掉或影響口感，甚至壞掉，而為了進一步保持其海苔的脆度，此類食品的封裝材料改良成可將海苔與內餡在尚未供消費者食用前加以分離，使得海苔與內餡不會相黏，造成海苔軟化而降低其清爽口感。

現行技術之市售海苔手捲於消費者購入時之外型如圖 10 所示，其係由一密封袋體 90 包裹一海苔 91，該袋體 90 表面具有一撕離部 92，該撕離部 92 可提供消費者將該袋體 90 撕開；該袋體 90 之一端兩側形成有兩片體 93，將內餡置於袋體 90 上，該兩片體 93 可將手捲內餡覆蓋於其中，避免內餡與外界空氣接觸，該袋體 90 自此端將內餡捲起成型，該袋體 90 末端以一商品標或膠帶 94 等可黏合物品固定。

如圖 10 至圖 14 所示，當消費者欲食用該手捲時，將該撕離部 92 與膠帶 94 撕開，將袋體 90 之部分袋體 90A 移除，可露出一大面積之海苔 91(如圖 12 所示)，剩餘之部分袋體 90B 為具有兩片體 93 及內餡此端，將兩片體 93 向

外側打開，可令內餡露於外部空間中，將內餡自袋體 90B 上移至海苔 91 此端(如圖 13 所示)，利用海苔 91 將內餡包裹成型，如圖 14 所示，消費者即可食用。

但前述之海苔手捲包裝方式，對於消費者而言，拆開手續過於複雜，不僅步驟多且需自己手動包裹食材，且於內餡需自袋體上移至海苔表面此一步驟時，有內餡掉落之虞外，消費者之手部也有沾黏或觸碰到內餡之可能，造成消費者極大的不便。

綜合前述可見，目前仍缺乏一種便於消費者食用之食材封裝結構。

【新型內容】

本創作者有鑒於現行食材封裝材料有撕開包裝會造成海苔破裂及兩側包裝封裝上的困難等缺點，而予以重新設計，藉由本創作所設計之食材封裝結構，以克服前述缺點為本創作目的。

為達到本創作之目的所運用的技術手段，即在提供一種食材封裝結構，其包含第一片材、第二片材、第三片材及海苔；

該第一片材，其為一矩形透明片材，該第一片材中央形成有一撕離片沿軸向貫穿該第一片材，在第一片材且位在該撕離片兩側分別形成一切縫；

該第二片材與第三片材，其為矩形半透明片材，於兩片材相鄰的一側處為部份重疊並位於第一片材下方，且該兩片材的重疊部份相對位於撕離片，該第二片材在遠離撕離片位置的另一側邊係突伸於第一片材外部，第三片材在遠

離撕離片位置的另一側突伸於第一片材外部，於第一片材之兩側自由端邊分別與第二片材與第三片材相互結合固定；

該海苔，其置於第一片材與部份重疊的第二片材及第三片材中，於該海苔之前、後端面處分別將第一片材與第二片材、第一片材與第三片材相互壓合固定，令該海苔定位於第一片材與部份重疊的第二片材及第三片材中。

所述之食材封裝結構，該海苔於相對應第一片材之撕離片處形成一 V 型缺口。

所述之食材封裝結構，該海苔之 V 型缺口之缺口寬度大於第一片材之撕離片寬度。

藉由前述的技術手段本創作可達到以下的優點及功效：

1. 本創作所設計之封裝結構於消費者欲食用時，僅需撕開撕離片，將片材移除即可令海苔包裹內餡，使消費者無需再自行包裹或於拆開包裝後進行其它作業手續，對於消費者而言，可保持海苔之脆度且相當簡單亦操作。

2. 由於本創作所設計位在各片材之間的海苔，其一端之構造設計為具有 V 型缺口，可提供消費者於撕開其撕離片時，不會因抽拉撕離片而使該海苔破裂，以維持海苔之完整性與美觀度。

【實施方式】

本創作係為一種食材封裝結構，如圖 1 及圖 2 所示，其包含一第一片材 10、第二片材 20、第三片材 30 及海苔 40。

該第一片材 10，其為一矩形透明片材，該第一片材 10 中央形成有一撕離片 11 沿軸向貫穿該第一片材 10，該第一片材 10 位於該撕離片 11 兩側之端邊分別為端邊 101 及端邊 102，在第一片材 10 上且位在該撕離片 11 之端邊兩側分別形成一切縫 12，該切縫 12 可方便消費者撕開撕離片 11 時，使得第一片材 10 被切割撕開，另該第一片材 10 表面可印製圖樣或文字。

該第二片材 20 及第三片材 30，其為矩形半透明片材，該第二片材 20 及第三片材 30 與第一片材 10 之撕離片 11 同向之兩側邊分別為端邊 201、301 及端邊 202、302，將第二片材 20 定位於第一片材 10 下方，該第二片材 20 之端邊 201 突伸於第一片材 10 之端邊 101 外側，該第二片材 20 之端邊 202 位於第一片材 10 下方至少超過且朝向撕離片 11 延伸至第一片材 10 之撕離片 11；第三片材 30 則相對應於第二片材 20 位置位於第一片材 10 下方，該第三片材 30 之端邊 301 突伸於第一片材 10 之端邊 102 外側，該第三片材 30 之端邊 302 位於第一片材 10 下方至少且朝向撕離片 11 延伸並至少超過第一片材 10 之撕離片 11，相鄰的第二片材 20 之端邊 202 與第三片材 30 之端邊 302 有部份片材重疊於第一片材 10 下方，於第一片材 10 之撕離片 11 端邊 101、102，將第一片材 10 與第二片材 20、第一片材 10 與第三片材 30 相互結合固定，於本創作之一具體實施例可以一封膠 50 將片材相互壓合固定。

該海苔 40，其為一矩形片狀食材，將海苔 40 置於第一片材 10 與部份重疊的第二片材 20 及第三片材 30 間，於海

苔 40 之前、後端邊且位於第一片材 10 之撕離片 11 兩側將第一片材 10 與第二片材 20、第一片材 10 與第三片材 30 相互結合固定形成一橫向封膠 51，可將海苔 40 定位於第一片材 10 與部份重疊的第二片材 20 及第三片材 30 中而不致滑出該食材封裝結構。

如圖 3 所示，將飯或內餡置於第二片材 20 與第三片材 30 此面，內餡放置範圍為海苔 40 展開之表面積，手持軸向方向任意一端邊，將該食材封裝結構包裹內餡捲起成型，令海苔 40 之兩端邊達到些微重疊形成一長條狀(如圖 4 所示)，如圖中所示的具體實施例可捲成為長圓柱狀，接著將第二片材 20 與第三片材 30 除海苔 40 包裹內餡處之外側自由端，加以綑綁或摺疊密封即可完成利用該食材封裝結構包裹食材。

如圖 4 所示，當消費者欲食用時，將撕離片 11 撕開，手持第二片材 20 與第三片材 30 外側之自由端分別向兩側抽開包裝，即可令海苔 40 包裹內餡食用，手續簡單方便。

本創作具有另一具體實施例如圖 5 所示，其目的在於避免海苔 40A 於拆開包裝時破損。

該第一片材 10A、第二片材 20A 與第三片材 30A 組成之結構與其相互結合方式與前述相同。

該海苔 40A，其為一矩形片狀食材，於相對應第一片材 10A 之撕離片 11A 處形成一 V 型缺口 41A(如圖 6 所示)，該缺口 41A 之缺口寬度至少需大於該第一片材 10A 之撕離片 11A 寬度，將海苔 40A 置於第一片材 10A 與部份重疊的第二片材 20A 及第三片材 30A 間，於海苔 40A 之前、後端