

(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2017-178457

(P2017-178457A)

(43) 公開日 平成29年10月5日(2017.10.5)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
B 6 5 D 81/34 (2006.01)	B 6 5 D 81/34 T	3 B 0 4 5
B 6 5 D 81/18 (2006.01)	B 6 5 D 81/18 B	3 E 0 1 3
A 4 5 C 11/20 (2006.01)	B 6 5 D 81/18 F	3 E 0 6 7
	A 4 5 C 11/20 E	
	A 4 5 C 11/20 F	
審査請求 未請求 請求項の数 10 O L (全 20 頁) 最終頁に続く		

(21) 出願番号 特願2017-92790 (P2017-92790)
 (22) 出願日 平成29年5月9日 (2017.5.9)
 基礎とした実用新案登録
 実用新案登録第3198407号
 原出願日 平成27年4月17日 (2015.4.17)

(71) 出願人 506339992
 有限会社しほまねき
 東京都中野区南台5-9-2
 (74) 代理人 110000785
 誠真 I P 特許業務法人
 (72) 発明者 尾城 大介
 東京都中野区南台5-9-2 有限会社し
 ほまねき内
 Fターム(参考) 3B045 BA13 CD02 CD03 CE01 DA41
 FC04 FC09
 3E013 BA01 BA03 BB04 BC04 BC06
 BC12 BC14 BD11 BD20 BE08

最終頁に続く

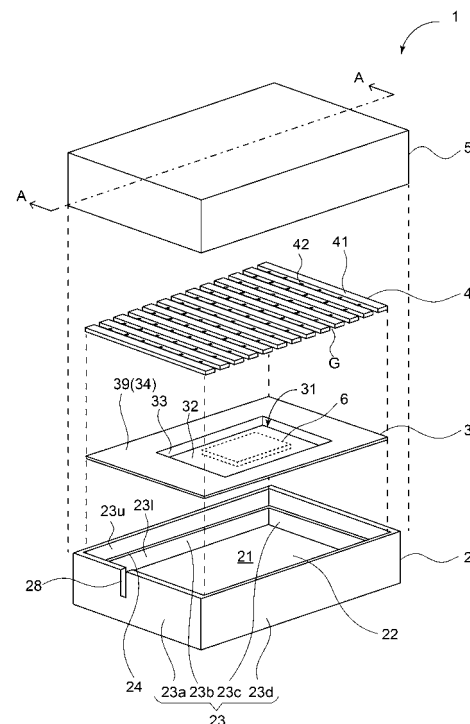
(54) 【発明の名称】 食品容器

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】加熱、保温、保冷といった複数の用途にそれぞれ用いられる温度調整具の使用が可能であり、温度調整具の使用に適した食品容器。

【解決手段】食品容器1は、底部22および前記底部22の周縁から立設する側壁部23を有し、上部に開口を有する容器本体2と、収容底部32および前記収容底部32から立設する収容側壁部33を有し、上部に開口を有する収容部31と、前記収容底部32が前記容器本体2の前記底部22から離された状態で前記容器本体2の内部21に前記収容部31を設置するよう構成される設置部34と、を有する収容部設置体3と、前記収容部31の前記開口を覆うと共に、前記容器本体2の前記側壁部23と共に所定の空間を上方に形成する収容部カバー体4と、前記容器本体2の前記開口を覆うための蓋体5と、を備える。

【選択図】図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

底部および前記底部の周縁から立設する側壁部を有し、上部に開口を有する容器本体と

、

収容底部および前記収容底部から立設する収容側壁部を有し、上部に開口を有する収容部と、前記収容底部が前記容器本体の前記底部から離された状態で前記容器本体の内部に前記収容部を設置するよう構成される設置部と、を有する収容部設置体と、

前記収容部の前記開口を覆うと共に、前記容器本体の前記側壁部と共に所定の空間を上方に形成する収容部カバー体と、

前記容器本体の前記開口を覆うための蓋体と、を備えることを特徴とする食品容器。

10

【請求項 2】

加熱具、保温具、保冷具のうちの 1 つである温度調整具を、さらに備え、

前記温度調整具は前記収容部に収容されることを特徴とする請求項 1 に記載の食品容器

。

【請求項 3】

仕出し用の弁当箱であることを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の食品容器。

【請求項 4】

前記容器本体の前記側壁部は、

前記容器本体の前記底部の周縁に連結され、第 1 の肉厚を有すると共に、前記収容部の前記収容底部から前記収容部の上端部までの高さよりも高い下側壁部と、

20

前記下側壁部の上端部に連結され、前記第 1 の肉厚よりも薄い第 2 の肉厚を有する上側壁部と、を有し、

前記設置部は、前記収容側壁部の上端部に連結されて前記側壁部に向けて伸びる縁部を有し、

前記縁部の端部は、前記下側壁部の前記上端部に載置されることを特徴とする請求項 1 ~ 3 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

【請求項 5】

前記設置部は、

前記容器本体の前記底部に載置される脚部と、

前記脚部に支持されると共に、前記収容部の上端部に連結されて前記容器本体の前記側壁部に向けて伸びる延進部と、を有し、

30

前記延進部の上端部から前記脚部の下端までの高さは、前記収容部の収容底部から前記収容部の前記上端部までの高さよりも高いことを特徴とする請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

【請求項 6】

前記設置部は、前記容器本体の前記底部に対向する面である前記収容部の前記収容底部の裏面から突出する第 2 脚部を含むことを特徴とする請求項 1 ~ 4 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

【請求項 7】

前記容器本体の前記側壁部によって形成される前記周縁の少なくとも一部には、前記側壁部の上端部から前記底部に向けて切り欠かれたスリットが設けられることを特徴とする請求項 1 ~ 6 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

40

【請求項 8】

前記収容部設置体は透孔を有し、

前記収容部設置体が前記容器本体の内部に設置された時には、前記透孔と前記スリットとは対面するよう構成されることを特徴とする請求項 7 に記載の食品容器。

【請求項 9】

前記収容部カバー体と前記側壁部とによって形成される前記所定の空間には、食品あるいは前記食品が盛り付けられるための盛付容器が載置されることを特徴とする請求項 1 ~ 8 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

50

【請求項 10】

前記容器本体は、

前記側壁部に設けられ、開口を有する側壁窓部と、

前記側壁窓部を覆うための側壁蓋部と、をさらに有し、

前記収容部設置体が前記容器本体の内部に設置された状態において、前記側壁窓部の前記開口の長手方向の長さは、前記側壁窓部の前記開口に対面する前記収容部設置体の長手方向の長さよりも長く、かつ、前記側壁窓部の前記開口の短手方向の長さは、前記側壁窓部の前記開口の短手方向の長さよりも長いことを特徴とする請求項 1～9 のいずれか 1 項に記載の食品容器。

【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

本開示は、食品の温度を調整するための温度調整具を内部に入れて使用可能な食品容器に関する。

【背景技術】

【0002】

従来から、加熱具（発熱具）や、保温剤、保冷剤などを食品と共に容器の内部に収容することで、食前における食品の加熱、保温、保冷を図った食品容器が知られている（例えば、特許文献 1～3）。

【0003】

20

例えば、特許文献 1～2 には、駅弁などの食品加熱容器の底部に加熱具を収容し、この容器の側壁に設けられた透孔から加熱具の開封具（紐、テープ）を引っ張ることで、食品の加熱を行うことが開示されている。また、特許文献 3 には、容器と中蓋と上蓋から成る弁当箱において、中蓋のくぼみ部分に保冷（保温剤）が置かれた、保冷（保温）剤内臓機能付き弁当箱が開示されている。つまり、この弁当箱では、保冷（保温）剤などは、弁当箱の底部ではなく上部の蓋側に設置される。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0004】

【特許文献 1】特開 2009 - 248981 号公報（特許第 5362244 号）

30

【特許文献 2】特開 2010 - 68846 号公報（特許第 5314975 号）

【特許文献 3】実用新案登録第 3162214 号

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

特許文献 1～2 が開示する食品加熱容器は加熱のためのものであり、加熱という 1 つの用途に適するよう弁当箱が構成されている。また、特許文献 3 では、保冷や保温という複数の用途に対応可能ではあるものの、加熱については考慮されていない。すなわち、保冷剤や保温剤は弁当箱の蓋側に位置することから、弁当の上から冷却や保温を行うための構造であり、食品の下から加熱する加熱具を使用することは難しい。

40

【0006】

上述の事情に鑑みて、本発明の少なくとも一実施形態は、加熱、保温、保冷といった複数の用途にそれぞれ用いられる温度調整具の使用が可能であり、温度調整具の使用に適した食品容器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】

【0007】

（1）本発明の少なくとも一実施形態に係る食品容器は、

底部および前記底部の周縁から立設する側壁部を有し、上部に開口を有する容器本体と

、

収容底部および前記収容底部から立設する収容側壁部を有し、上部に開口を有する収容

50

部と、前記収容底部が前記容器本体の前記底部から離された状態で前記容器本体の内部に前記収容部を設置するよう構成される設置部と、を有する収容部設置体と、

前記収容部の前記開口を覆うと共に、前記容器本体の前記側壁部と共に所定の空間を上方に形成する収容部カバー体と、

前記容器本体の前記開口を覆うための蓋体と、を備える。

【0008】

上記(1)の構成によれば、食品容器は収容部を備えており、加熱具、保温具、保冷具などの温度調整具を使用する場合には、温度調整具の種類に応じて食品容器の構成を変更することなく、食品容器の収容部に設置することができる。温度調整具の種類に応じて食品容器を用意する必要もなく、コストを削減することもできる。また、収容部は容器本体の底部とは接触しておらず、収容部と容器本体の底部との間における熱の伝達が緩和されている。このため、温度調整具が収容部に設置されて使用される場合には、温度調整具からの高温の熱などによって、容器本体の底部や食品容器が置かれるテーブルなどの周辺に伝わることで、これらが変形、変色するような事態を防止することができる。同時に、食品容器の使用者が加熱具などの温度調整具により高温化された食品容器に触れることで、火傷などを負うような事態も防止することができる。すなわち、温度調整具の使用に適した食品容器を提供することができる。

10

【0009】

(2) 幾つかの実施形態では、上記(1)の構成において、

加熱具、保温具、保冷具のうちの1つである温度調整具を、さらに備え、

前記温度調整具は前記収容部に収容される。

20

上記(2)の構成によれば、食品を加熱、あるいは、保温、保冷をするための温度調整具が収容部に収容されている。このため、収容される温度調整具の種類を、状況や季節に応じて取り換えることで、食品容器に入れられる食品の加熱、保温、保冷を、状況や季節に応じて適宜行うことができる。

【0010】

(3) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(2)の構成において、

仕出し用の弁当箱である。

上記(3)の構成によれば、仕出し料理店などが、温度調整具の種類に応じた弁当箱(食品容器)をそれぞれ保有する必要がなく、購入や保管、管理などに要する費用の低減を実現することができる。また、使用した弁当箱を再度使用する場合には、温度調整具のみを廃棄するだけで良く、廃棄物の量を大幅に削減できる。さらに、調理盛付後から食事までの間に時間的な間隔を設けることができるので、温度調整具を使用することで食事の際には適温の料理を提供できると共に、例えば早朝などに要する人件費の削減及び長時間労働の回避を図ることができる。

30

【0011】

(4) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(3)の構成において、

前記容器本体の前記側壁部は、

前記容器本体の前記底部の周縁に連結され、第1の肉厚を有すると共に、前記収容部の前記収容底部から前記収容部の上端部までの高さよりも高い下側壁部と、

40

前記下側壁部の上端部に連結され、前記第1の肉厚よりも薄い第2の肉厚を有する上側壁部と、を有し、

前記設置部は、前記収容側壁部の上端部に連結されて前記側壁部に向けて伸びる縁部を有し、

前記縁部の端部は、前記下側壁部の前記上端部に載置される。

上記(4)の構成によれば、食品容器の底部から収容部を離した状態で設置することができる。

【0012】

(5) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(4)の構成において、

前記設置部は、

50

前記容器本体の前記底部に載置される脚部と、

前記脚部に支持されると共に、前記収容部の上端部に連結されて前記容器本体の前記側壁部に向けて伸びる延進部と、を有し、

前記延進部の上端部から前記脚部の下端までの高さは、前記収容部の収容底部から前記収容部の前記上端部までの高さよりも高い。

上記(5)の構成によれば、食品容器の底部から収容部を離れた状態で設置することができる。

【0013】

(6) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(4)の構成において、

前記設置部は、前記容器本体の前記底部に対向する面である前記収容部の前記収容底部の裏面から突出する第2脚部を含む。

上記(6)の構成によれば、食品容器の底部から収容部を離れた状態で設置することができる。

【0014】

(7) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(6)の構成において、

前記容器本体の前記側壁部によって形成される前記周縁の少なくとも一部には、前記側壁部の上端部から前記底部に向けて切り欠かれたスリットが設けられる。

上記(7)の構成によれば、スリットは側壁部の上端部を開放するように設けられている。このため、温度調整具が破断紐を有する場合において、破断紐を食品容器の外部に引き出して設置する場合であっても、上端部から容易に設置することができる。

【0015】

(8) 幾つかの実施形態では、上記(7)の構成において、

前記収容部設置体は透孔を有し、

前記収容部設置体が前記容器本体の内部に設置された時には、前記透孔と前記スリットとは対面するよう構成される。

上記(8)の構成によれば、温度調整具が破断紐を有する場合において、破断紐を食品容器の外部に引き出して設置する場合であっても、収容部の内部からの破断紐を容易に設置することができる。

【0016】

(9) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(8)の構成において、

前記収容部カバー体と前記側壁部とによって形成される前記所定の空間には、食品あるいは前記食品が盛り付けられるための盛付容器が載置される。

上記(9)の構成によれば、この所定の空間は、食品や盛付容器が載置されるための空間となる。このように、収容部カバー体によって、収容部と所定の空間が分離されると共に、収容部カバー体が下から支持することによって、食品や盛付容器などを食品容器に収容することができる。

【0017】

(10) 幾つかの実施形態では、上記(1)～(9)の構成において、

前記容器本体は、

前記側壁部に設けられ、開口部を有する側壁窓部と、

前記側壁窓部を覆うための側壁蓋部と、をさらに有し、

前記収容部設置体が前記容器本体の内部に設置された状態において、前記側壁窓部の前記開口の長手方向の長さは、前記側壁窓部の前記開口に対面する前記収容部設置体の長手方向の長さよりも長く、かつ、前記側壁窓部の前記開口の短手方向の長さは、前記側壁窓部の前記開口の短手方向の長さよりも長い。

上記(10)の構成によれば、側壁窓部から、収容部設置体を引出すことや設置することができる。このため、温度調整具を使用する場合には、容器本体の側壁から出し入れすることが可能となる。

【発明の効果】

【0018】

本発明の少なくとも一実施形態によれば、加熱、保温、保冷といった複数の用途にそれぞれ用いられる温度調整具の使用が可能であり、温度調整具の使用に適した食品容器が提供される。

【図面の簡単な説明】

【0019】

【図1】本発明の一実施形態に係る食品容器の斜視図である。

【図2】図1に示される食品容器をAA線で切断した断面図である。

【図3A】本発明の一実施形態に係る蓋体取り外した状態における食品容器の断面図である。

【図3B】本発明の他の一実施形態に係る蓋体を取り外した状態における食品容器の断面図である。 10

【図4A】本発明の他の一実施形態に係る蓋体を取り外した状態における食品容器の平面図である。

【図4B】図4AのR部分の部分を示す図である。

【図5A】本発明の一実施形態に係る収容部設置体の斜視図である。

【図5B】本発明の一実施形態に係る容器本体の内部に設置された状態での収容部設置体の断面図である。

【図6A】本発明の一実施形態に係る収容部に設けられた透孔の実施形態を説明する図である。

【図6B】本発明の一実施形態に係る収容部に設けられた透孔の他の実施形態を説明する図である。 20

【図7A】本発明の一実施形態に係る容器本体に引出部が収容された状態を示す図である。

【図7B】本発明の一実施形態に係る容器本体から引出部が引き出された状態を示す図である。

【図8】図7A～図7Bを側壁窓部から見た正面図である。

【図9A】本発明の一実施形態に係る容器本体の断面図である。

【図9B】本発明の一実施形態に係る容器本体の断面図である。

【発明を実施するための形態】

【0020】

以下、添付図面を参照して本発明の幾つかの実施形態について説明する。ただし、実施形態として記載されている又は図面に示されている構成部品の寸法、材質、形状、その相対的配置等は、本発明の範囲をこれに限定する趣旨ではなく、単なる説明例にすぎない。

例えば、「ある方向に」、「ある方向に沿って」、「平行」、「直交」、「中心」、「同心」或いは「同軸」等の相対的或いは絶対的な配置を表す表現は、厳密にそのような配置を表すのみならず、公差、若しくは、同じ機能が得られる程度の角度や距離をもって相対的に変位している状態も表すものとする。

例えば、「同一」、「等しい」及び「均質」等の物事が等しい状態であることを表す表現は、厳密に等しい状態を表すのみならず、公差、若しくは、同じ機能が得られる程度の差が存在している状態も表すものとする。 40

例えば、四角形状や円筒形状等の形状を表す表現は、幾何学的に厳密な意味での四角形状や円筒形状等の形状を表すのみならず、同じ効果が得られる範囲で、凹凸部や面取り部等を含む形状も表すものとする。

一方、一の構成要素を「備える」、「具える」、「具備する」、「含む」、又は、「有する」という表現は、他の構成要素の存在を除外する排他的な表現ではない。

【0021】

図1は、本発明の一実施形態に係る食品容器1の斜視図である。また、図2は、図1に示される食品容器1をAA線で切断した断面図であり、その断面を矢印の方向に見た図である。この食品容器1は、その内部に食品などを収容することが可能に構成されており、図1～2に示されるように、容器本体2と、後述する温度調整具6を収容可能な収容部3 50

1とその設置部34を含む収容部設置体3と、収容部カバー体4と、を備える。さらに、容器本体2は蓋体5を備えても良い。また、食品容器1は、容器本体2の中に、収容部設置体3、収容部カバー体4、食品を順に入れ、食品の上方に蓋体5が配置されるように構成されている。図1～図2の例示では、食品容器1は弁当箱であり、平面視において四角形の形状をしている。

以下、食品容器1の構成要素について、それぞれ説明する。

【0022】

容器本体2は、食品と共に、上記の収容部設置体3、収容部カバー体4、温度調整具6などをその内部21に収容することが可能な入れ物である。すなわち、容器本体2は、底部22と、底部22の周縁から立設する側壁部23とを有し、上部が開口している。そして、この開口する上部を通して、容器本体2の内部21への食品などの出し入れが可能となっている。この底部22は、容器本体2の内部21に収容される物が載せられる部分であり、この収容物を下から支持するものである。また、側壁部23は、この収容物が底部22の上から落ちないように周囲を囲むものとなる。例えば、容器本体2は箱状の形状をしていても良いし、半球状の形状など、様々な形状を有していても良い。容器本体2が半球状の形状をしている場合には、半球状の形状のうちの平な部分や、半球状の容器本体2をテーブルなどの台に載せるための脚（高台）の部分付近を底部22とし、それに連結される部分を側壁部23としても良い。また、食品は、例えば、弁当、惣菜や、カニや中華まんなどの食材であっても良い。なお、上記の周縁は、底部22の端のみならず、端から内側に入った部分である端付近も含まれる。

【0023】

図1～図2に示される実施形態では、容器本体2は箱状の形状をしている。そして、平面視で四角形の形状となる底部22の周縁（4辺）部分からは、それぞれ側壁部23（第1側壁部23a、第2側壁部23b、第3側壁部23c、第4側壁部23d）が上方に伸びるように設けられることで容器本体2が形成されている。つまり、この底部22と側壁部23によって、食品などが収容される容器本体2の内部21が形成されると共に、その上部が開口するよう形成されている。なお、容器本体2は、プラスチックを含む樹脂や木、土器などで形成されても良い。また、容器本体2の底部22と側壁部23との少なくとも一方は、少なくとも一部に断熱材を有して形成されても良い。この断熱材は、例えばアルミなどの遮熱材やコーティング剤の塗布であっても良い。もちろん、断熱性の高い材料により、容器本体2の底部22や側壁部23の少なくとも一方を形成しても良い。

【0024】

収容部設置体3は、収容部31と設置部34とを有している。より詳細には、収容部31は、収容底部32（底部）と、収容底部32から立設する収容側壁部33（側壁部）とを有し、上部に開口を有する。また、設置部34は、収容部31の収容底部32が容器本体2の底部22から離された状態で容器本体2の内部21に収容部31を設置するよう構成される。すなわち、収容部31は、後述する温度調整具6を収容するための容器である。また、収容部設置体3が容器本体2に設置された時には、図2～5Bに示されるように、設置部34によって、収容部31の収容底部32が容器本体2の底部22から離されており、両者が直接接触しないように構成されている。図1～図5Bの例示では、後述するように、設置部34によって、収容部31の収容底部32（収容底部32の裏面32b）と容器本体2の底部22とは幅だけ離された状態で、容器本体2の内部21に収容部設置体3は設置されており、両者の間には空気層が形成されている。なお、収容部31や設置部34は、金属、プラスチックを含む樹脂、木、土器であっても良いし、収容部31が金属、設置部34がプラスチックなど、異なる材料による組み合わせであっても良い。

【0025】

この設置部34について説明すると、図1～図3Bに示される実施形態では、平面状の設置部34（縁部39）の中央付近に窪みが設けられており、この窪みによって収容部31が形成されている。言い換えると、容器状の収容部31の収容側壁部33の上端部の周囲（周縁）に設置部34としての縁部39が連結されている。そして、この上端部から設

置部 3 4 (縁部 3 9) は水平に伸びることで、設置部 3 4 (縁部 3 9) は側壁部 2 3 に係止されている。より詳細には、図 1 ~ 図 3 B の例示では、容器本体 2 の側壁部 2 3 は、容器本体 2 の底部 2 2 に連結される下側壁部 2 3 1 と、下側壁部 2 3 1 の上端部 2 4 に連結される上側壁部 2 3 u と、を有している。この下側壁部 2 3 1 の高さ H_1 は、収容部 3 1 の収容底部 3 2 から収容部 3 1 の上端部までの高さ H_2 よりも高い ($H_1 > H_2$)。また、上側壁部 2 3 u の厚さ (肉厚 T_u) は、下側壁部 2 3 1 の厚さ (肉厚 T_d) よりも薄い ($T_d > T_u$)。このため、下側壁部 2 3 1 と上側壁部 2 3 u との肉厚の差 ($T_d - T_u$) によって、下側壁部 2 3 1 の内周面は、上側壁部 2 3 u の内周面よりも内部に向けて突出する部分 (突出部 2 5) を有する。そして、この突出した下側壁部 2 3 1 の部分の上端部 2 4 に収容部設置体 3 の縁部 3 9 (設置部 3 4) が載せられている。これによって、下側壁部 2 3 1 の高さ H_1 と収容部 3 1 の収容底部 3 2 (収容底部 3 2 の裏面 3 2 b) から収容部 3 1 の上端部までの高さ H_2 との差の分 ($H_1 - H_2 = L$) だけ、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は容器本体 2 の底部 2 2 から離された状態となる。また、容器本体 2 の全ての側壁部 2 3 にまで縁部 3 9 が伸びることで、容器本体 2 の内部 2 1 の任意の位置 (図 1 ~ 図 3 B の例示では中央) に収容部 3 1 が位置決めされている。なお、設置部 3 4 は、断熱材などを介して下側壁部 2 3 1 の上端部 2 4 に設置されても良い。

10

【 0 0 2 6 】

また、図 1 ~ 図 2 に示される実施形態では、下側壁部 2 3 1 の肉厚 T_d や上側壁部 2 3 u の肉厚 T_u は、それぞれにおいておおむね一定となっている。ただし、この実施形態に限定されない。例えば、他の幾つかの実施形態では、図 3 A に示されるように、突出部 2 5 が、側壁部 2 3 の高さ方向における一部分に設けられることで、凸状に設けられても良い。図 3 A には、幾つかの実施形態における蓋体 5 を取り外した状態における食品容器 1 の断面図が示されている。図 3 A の例示では、図 2 における下側壁部 2 3 1 の上端部 2 4 の位置に凸状の突出部 2 5 が設けられており、この突出部 2 5 の上面に設置部 3 4 が設置されている。

20

【 0 0 2 7 】

また、例えば、その他の幾つかの実施形態では、図 3 B に示されるように、側壁部 2 3 の肉厚は、側壁部 2 3 の上端部 (側壁上端部 2 7) から下方に向かって厚くなるように傾斜する領域を有するように形成されても良い。図 3 B には、幾つかの実施形態における蓋体 5 を取り外した状態における食品容器 1 の断面図が示されている。そして、図 3 B の例示では、容器本体 2 の側壁部 2 3 のうちの対向する面の間 (第 1 側壁部 2 3 a と第 3 側壁部 2 3 c との内周面間、または、第 2 側壁部 2 3 b と第 4 側壁部 2 3 d との内周面間) の距離が、収容部設置体 3 の横方向の長さ以下となる位置に、収容部設置体 3 は設置されることになる。図 3 B の例示では、容器本体 2 の底部 2 2 から H_1 だけ上方の位置で、収容部設置体 3 は係止されている。図 3 B の例示では、上側壁部 2 3 u および下側壁部 2 3 1 の両方とも傾斜しているが、収容部設置体 3 は係止される下側壁部 2 3 1 の位置付近より下は傾斜していなくても良い。

30

【 0 0 2 8 】

なお、図 1 ~ 図 3 B に示される実施形態では、容器本体 2 の全周にわたって突出部 2 5 が設けられることで、収容部設置体 3 の設置の安定性が図られている。ただし、この実施形態には限定されず、全周に部分的に突出部 2 5 が設けられても良い。例えば、図 1 ~ 図 3 B の例示では、容器本体 2 が四角形の形状をしていることにより、互いに対向する 2 つの側壁部 2 3 の組が 2 組できるが、そのうちの 1 組だけに突出部 2 5 が形成されるようにしても良い。また、例えば、1 つの側壁部 2 3 において、突出部 2 5 が周方向に連続していなくても良く、部分的に形成されるようにしても良い。

40

【 0 0 2 9 】

また、上記に説明したように、図 1 ~ 図 3 B に示される実施形態では、収容部設置体 3 の設置部 3 4 (図 1 ~ 図 3 B では縁部 3 9) は、容器本体 2 の側壁部 2 3 に接触して係止されている。他の幾つかの実施形態では、図 4 A ~ 図 4 B に示されるように、収容部設置体 3 の設置部 3 4 は容器本体 2 の底部 2 2 に接触しても良い。あるいは、その他の幾つか

50

の実施形態では、図 5 A ~ 図 5 B に示されるように、設置部 3 4 は、容器本体 2 の底部 2 2 に対向する面である収容部 3 1 の前記収容底部 3 2 の裏面 3 2 b から突出する脚部 3 5 ' (第 2 脚部) を含んでも良い。なお、図 4 A は、幾つかの実施形態における蓋体 5 を取り外した状態における食品容器 1 の平面図である。また、図 4 B は、図 4 A において R で示される部分を抜き出して示す図であり、矢印方向から見た図である。一方、図 5 A は、本発明の一実施形態に係る収容部設置体 3 の斜視図である。また、図 5 B は、容器本体 2 の内部 2 1 に設置された状態での収容部設置体 3 の断面図である。以下、それぞれの実施形態について説明する。

【0030】

図 4 A ~ 図 4 B に示される実施形態では、図示されるように、収容部設置体 3 は、容器本体 2 の底部 2 2 に載置される脚部 3 5 と、脚部 3 5 に支持されると共に、収容部 3 1 の上端部に連結されて容器本体 2 の側壁部 2 3 に向けて伸びる延伸部 3 6 と、を有する。また、延伸部 3 6 の上端部から脚部 3 5 の下端までの高さ H 3 は、収容部 3 1 の収容底部 3 2 から収容部 3 1 の上端部までの高さ H 4 よりも高い (図 4 B 参照)。図 4 A ~ 図 4 B の例示では、図 4 A に示されるように、収容部設置体 3 は、板状の部材を組み合わせることによって平面視において井桁状の形状をしている。そして、井桁の中心部分に収容部 3 1 が設けられており、中心部分から延伸する井桁状の 8 つの部分が延伸部 3 6 に相当する。また、収容部 3 1 から各延伸部 3 6 がそれぞれ側壁部 2 3 近傍にまで伸びることで、延伸部 3 6 は、接触あるいは非接触の状態では側壁部 2 3 に面している。これによって、容器本体 2 の内部 2 1 における収容部 3 1 の位置決めがなされている。なお、図 4 A ~ 図 4 B の例示では、突出部 2 5 は設けられていないが、突出部 2 5 が設けられていても良い。

【0031】

また、図 4 B に示されるように、収容部設置体 3 の延伸部 3 6 には脚部 3 5 が設けられており、脚部 3 5 によって収容部設置体 3 の高さが嵩上げされている。これによって、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は、容器本体 2 の底部 2 2 から幅 L だけ離れた状態で設置される ($H 3 - H 4 = L$)。この脚部 3 5 は、収容部 3 1 から離れた延伸部 3 6 に連結されることで、収容部 3 1 に設置される温度調整具 6 の熱や冷気などが容器本体 2 に伝わることによる影響の低減を図っている。ただし、これには限定されず、上記の板状の部材に部分的に設けられても良いし、全体に設けられても良い。また、脚部 3 5 は、立体的な形状を有する台座であっても良い。あるいは、他の板状の部材を曲げたものであっても良く、この部材を曲げた際の強度によっては、それぞれの延伸部 3 6 の板厚方向の両側に設けなくても、片側のみに設けても良い。なお、図 4 B に示される脚部 3 5 が上記の他の板状の部材を曲げたものを示している場合には、板厚方向の両側にそれぞれ設けられており、合計 1 6 の曲げ板によって、収容部設置体 3 は支えられていることになる。

【0032】

一方、図 5 A ~ 図 5 B に示される実施形態では、図示されるように、設置部 3 4 は、容器本体 2 の底部 2 2 に対向する面である収容部 3 1 の前記収容底部 3 2 の裏面 3 2 b から突出する脚部 3 5 ' (第 2 脚部) を含む。そして、この収容部 3 1 の収容底部 3 2 の裏面 3 2 b に設けられる脚部 3 5 ' が容器本体 2 の底部 2 2 に接触することで、収容部 3 1 の収容底部 3 2 が容器本体 2 の底部 2 2 から離れた状態で容器本体 2 の内部 2 1 に設置される。つまり、図 5 A ~ 図 5 B に示される実施形態では、脚部 3 5 ' が設置部 3 4 となる。

【0033】

詳述すると、図 5 A の例示では、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は四角形をしており、この収容底部 3 2 の四角形の四隅のそれぞれに脚部 3 5 ' が設けられている。そして、図 5 B に例示されるように、容器本体 2 の内部 2 1 に収容部設置体 3 が設置された状態では、容器本体 2 の底部 2 2 と収容部 3 1 の収容底部 3 2 の間に脚部 3 5 ' が存在する。つまり、この脚部 3 5 ' が存在することで、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は、容器本体 2 の底部 2 2 から高さ方向に幅 L だけ離れた状態で設置される。なお、脚部 3 5 ' は、熱伝導率の小さい材料が好ましく、ゴムや樹脂であっても良い。図 5 A ~ 図 5 B の例示では、脚部 3 5

゛は、収容部 3 1 の四隅に設けられているが、これには限定されず、収容部 3 1 の周りを囲むように収容部 3 1 の周縁に設けられても良い。

【 0 0 3 4 】

また、図 5 A ~ 図 5 B の例示では、収容部 3 1 の収容側壁部 3 3 の上端部の周囲（周縁）には縁部 3 9 ʼ（第 2 縁部）が連結されており、この上端部から縁部 3 9 ʼ が四方の側壁部 2 3 の近傍まで水平方向に伸びている。この縁部 3 9 ʼ によって、容器本体 2 の内部 2 1 における収容部 3 1 の位置決めがなされている。なお、側壁部 2 3 と縁部 3 9 ʼ とは接触していても良いし、接触せずにこれらの間に所定の幅を有していても良い。また、側壁部 2 3 には、突出部 2 5（図 3 A ~ 図 3 B 参照）があっても良い。この場合には、さらに、突出部 2 5（下側壁部の上端部 2 4）に縁部 3 9 ʼ が接触していても良く、収容部設置体 3 の設置の安定性の向上を図ることができる。

10

【 0 0 3 5 】

また、図 1 ~ 図 5 B の例示では、下側壁部 2 3 1 の上端部 2 4 は、側壁部 2 3 の高さ方向の中央あたりに位置しており、この上端部 2 4 に収容部設置体 3 が載置されることで、収容部設置体 3 によって、容器本体 2 の内部が上下に分離されている。なお、下側壁部 2 3 1 の上端部 2 4 の位置は中央付近に限定されず、任意の位置で良い。このようにして、収容部設置体 3 は容器本体 2 の内部に設置される。

【 0 0 3 6 】

収容部カバー体 4 は、図 1 ~ 図 2 に示されるように、収容部 3 1 の上部（開口）を覆うと共に、容器本体 2 の側壁部 2 3 と共に所定の空間を上方に形成する。すなわち、図 1 ~ 図 2 に示されるように、収容部カバー体 4 は、収容部設置体 3（収容部設置体 3 の設置部 3 4）の上部に載せられることで、収容部 3 1 の上部（開口）が覆われる。そして、上記の所定の空間は、収容部カバー体 4 の上部（収容部 3 1 に面しない側）を下面とし、その下面の周囲を囲む側壁部 2 3 を側面として形成されることで、収容部カバー体 4 の上方に形成される。すなわち、図 2 に示されるように、収容部カバー体 4 を支持体として、食品や食品の盛付皿 9（破線）をこの所定の空間（食品載置空間 2 6）に収容することが可能に構成されている。

20

【 0 0 3 7 】

図 1 ~ 図 2 の例示では、収容部カバー体 4 は、直方体状の構成部材 4 1 の複数が隙間 G をあけて並べられることで形成されている。また、図 1 に示されるように、これらの構成部材 4 1 は相互に締結部材 4 2 によって連結されている。図 1 ~ 図 2 の例示では、収容部カバー体 4 は、構成部材 4 1 を竹、締結部材 4 2 を糸として形成されたすだれとなっている。そして、この隙間 G と構成部材 4 1 が収容部 3 1 の上方に配置されることで、収容部 3 1 部分的に覆われることになる。なお、構成部材 4 1 の形状は直方体状に限定されず、断面が円形や楕円形などであっても良い。

30

【 0 0 3 8 】

蓋体 5 は、容器本体 2 の上部（開口）を覆うためのものである。そして、容器本体 2 に収容部設置体 3 と収容部カバー体 4 などが設置された状態で、容器本体 2 の上部を閉じることが可能となっている。図 1 ~ 図 2 に示される実施形態では、蓋体 5 は、容器本体 2 よりも外周が大きく、かつ、容器本体 2 よりも浅い入れ物のような形状をしており、容器本体 2 の上からかぶせるようにして、蓋体 5 を設置されるよう構成されている。ただし、これには限定されず、容器本体 2 の上部を覆うことができれば、容器本体 2 の横からスライドさせて（引き出して）設置させるような形状をしていても良い。蓋体 5 は、プラスチックを含む樹脂や木、土器などで形成されても良い。

40

【 0 0 3 9 】

このような構成を備える食品容器 1 は、容器本体 2 の内部に温度調整具 6 を収容して使用することが可能となっている。この温度調整具 6 は、加熱具、保温具、保冷具のうちの 1 つである温度調整具である。また、この温度調整具 6 は、図 2 に示されるように、収容部 3 1 に収容される。なお、温度調整具 6 は、下記に説明する図 2、図 4 A、図 6 A ~ 図 6 B に示される実施形態では、破断紐 6 2（開裂紐）を有している。この破断紐 6 2 は、

50

引っ張ることで温度調整具 6 の化学反応を開始させるためのものであり、例えば、発熱具である温度調整具 6 の破断紐 6 2 を引き抜くと、温度調整具 6 の内部の発熱剤パックと水パックがほぼ同時に開裂されることで発熱反応が始まり、発生した水蒸気による加熱が行われる。ただし、これには限定されず、他の幾つかの実施形態では、温度調整具 6 は破断紐 6 2 を有していなくても良く、例えば、温度調整具 6 は、包装パックに収められた発熱剤であり、この発熱剤を取り出して収容部 3 1 に設置し、別途用意される水を加えて使用するような形態のものでも良い。なお、このように、破断紐 6 2 のような、収容部 3 1 から容器本体 2 の外部（内部 2 1 の外側）に引き出すことが可能な部材を温度調整具 6 が備えていない場合には、食品容器 1 は、後述するスリット 2 8 や透孔 3 8 は備えていなくても良い。

10

【0040】

上記の構成によれば、食品容器 1 は収容部 3 1 を備えており、加熱具、保温具、保冷具などの温度調整具 6 を使用する場合には、温度調整具 6 の種類に応じて食品容器 1 の構成を変更することなく、食品容器 1 の収容部 3 1 に設置することができる。温度調整具 6 の種類に応じて食品容器 1 を用意する必要もなく、コストを削減することもできる。また、収容部 3 1 は容器本体 2 の底部 2 2 とは接触しておらず、収容部 3 1 と容器本体 2 の底部 2 2 との間における熱の伝達が緩和されている。このため、温度調整具 6 が収容部 3 1 に設置あれて使用される場合には、温度調整具 6 からの高温の熱などによって、容器本体 2 の底部 2 2 や食品容器 1 が置かれるテーブルなどの周辺に伝わることで、これらが変形、変色するような事態を防止することができる。同時に、食品容器 1 の使用者が加熱具などの温度調整具 6 により高温化された食品容器 1 に触れることで、火傷などを負うような事態も防止することができる。すなわち、温度調整具 6 の使用に適した食品容器 1 を提供することができる。

20

【0041】

また、収容される温度調整具 6 の種類を、状況や季節に応じて取り換えることで、食品容器 1 に入れられる食品の加熱、保温、保冷を、状況や季節に応じて適宜行うことができる。

【0042】

また、食品容器 1 は、使い捨てでない弁当箱であっても良い。一般に、このような使い捨てでない弁当箱は、使い捨ての弁当箱に比べて、強度のより高い材料によって容器本体 2 や蓋体 5 などが形成されると共に、陶器製や金属製などの一般の食器のように、洗浄や消毒されることによって使い捨てられずに何度でも使用される。食品容器 1 である弁当箱は、例えば、注文を受けて調理されて届けられる仕出し用の弁当箱であっても良い。また、この仕出し用の弁当箱には、ホテルや旅館、民宿、病院などの施設において、食堂や客室（個室）などに据え置かれる据え置き型の弁当箱も含めても良い。この構成によれば、温度調整具 6 の種類や季節に応じて弁当箱（食品容器）をそれぞれ保有する必要がなく、弁当箱の購入や保管、管理などに要する費用の低減を実現することができる。また、弁当箱を再度使用する場合には、温度調整具 6 のみを廃棄するだけで良く、廃棄物の量を大幅に削減できる。さらに、例えば、前日に調理盛付し、翌朝の食事の直前に温めるなど、調理盛付後から食事までの間に時間的な間隔を設けることができるので、温度調整具 6 を使用することで食事の際には適温の料理を提供することができると共に、例えば早朝などに要する人件費の削減及び長時間労働の回避を図ることもできる。なお、使い捨ての弁当箱としては、例えば、販売する弁当を内部に入れて、商品棚などに陳列される容器（例えば、食料品店やコンビニエンスストアで販売される弁当の容器や、駅弁で使用する弁当箱など）が挙げられる。

30

40

【0043】

また、他の幾つかの実施形態では、図 1 ~ 図 2 に示されるように、容器本体 2 の側壁部 2 3 によって形成される周縁の少なくとも一部には、側壁部 2 3 の上端部（側壁上端部 2 7）から底部 2 2 に向けて切り欠かれたスリット 2 8 が設けられて良い。図 1 ~ 図 2 の例示では、容器本体 2 の底部 2 2 の四方を囲む側壁部 2 3 のうちの第 1 側壁部 2 3 a に上記

50

のスリット 2 8 が設けられている。より詳細には、側壁部 2 3 には、側壁部 2 3 の上端部（側壁上端部 2 7）、すなわち、上側壁部 2 3 u の上端部からの切り込み（スリット 2 8）があり、この切り込みによって、容器本体 2 の内部 2 1 と外部が水平方向で連通している。これによって、収容部 3 1 に収容された温度調整具 6 の破断紐 6 2 をスリット 2 8 に通すことができ、破断紐 6 2 を食品容器 1 の内部から外部に引き出すことが可能となっている。

【 0 0 4 4 】

図 1 ~ 図 2 の例示では、このスリット 2 8 は、側壁部 2 3 の側壁上端部 2 7 から中央付近まで達している。すなわち、下側壁部 2 3 l の上端部 2 4 の位置以下までスリット 2 8 が達することで、収容部設置体 3 の設置部 3 4 の下から水平に破断紐 6 2 を通すことができるように構成されている。また、収容部設置体 3 の設置部 3 4 と下側壁部 2 3 l の上端部 2 4 とに破断紐 6 2 が挟まれないように、下側壁部 2 3 l の上端部 2 4 に溝を設け、この溝とスリット 2 8 が重なるような深さをスリット 2 8 が有しても良い。これによって、破断紐 6 2 を引っ張る際の抵抗を軽減することができる。

【 0 0 4 5 】

この破断紐 6 2 を引き出す際には、まず最初に、スリット 2 8 の上方を通るように食品容器 1 の外部に引き出す。その後、スリット 2 8 の上端部から下端を通過するように、破断紐 6 2 を上から下方向に移動させる。このよう手順により、容器本体 2 の外部に破断紐 6 2 を引き出しても良い。

【 0 0 4 6 】

上記の構成によれば、スリット 2 8 は側壁部 2 3 の上端部 2 4 を開放するように設けられている。このため、温度調整具 6 が破断紐 6 2 を有する場合において、破断紐 6 2 を食品容器 1 の外部に引き出して設置する場合であっても、側壁部 2 3 の上端部から容易に設置することができる。

【 0 0 4 7 】

また、他の幾つかの実施形態では、図 6 A ~ 図 6 B に示されるように、収容部設置体 3 は、収容部設置体 3 は透孔 3 8 を有し、収容部設置体 3 が容器本体 2 の内部 2 1 に設置された時には、透孔 3 8 とスリット 2 8 とは対面するよう構成される。この透孔 3 8 は、破断紐 6 2 の形状に合わせた穴であっても良く、例えば、破断紐 6 2 が断面円形の場合には透孔 3 8 も円形に近い形状であっても良いし（図 6 A 参照）、破断紐 6 2 が平べったいテーブル状であれば、長方形に近い形状であっても良い。あるいは、収容部 3 1 の側面の一部が、切り欠かれることでスリット状に設けられても良い。さらに、収容部設置体 3 の設置部 3 4 の一部を透孔 3 8 と一緒に切り欠くようにしても良い（図 6 B 参照）。図 6 B の例示では、スリット 2 8 と透孔 3 8 との間には、平面視において障害物がなく、破断紐 6 2 は直線的に設置されている。これによって、温度調整具 6 から容器本体 2 の外部まで破断紐 6 2 を引出した状態で、上から下に移動させることで設置できるので、引出作業を効率化することができる。また、透孔 3 8 とスリット 2 8 の底部（開放されていない下側の端部）の位置がおおむね水平となるように対面させることで、破断紐 6 2 が水平に引き出されるよう構成しても良い。

【 0 0 4 8 】

なお、他の幾つかの実施形態では、透孔 3 8 は収容底部 3 2 に設けられても良い。あるいは、透孔 3 8 は複数設けられても良い。例えば、図 6 B の例示においては、透孔 3 8 は第 1 側壁部 2 3 a に対向する設置部 3 4 に設けられているが、第 1 側壁部 2 3 a から第 4 側壁部 2 3 d の全てに設けられても良い。これによって、収容部設置体 3 を容器本体 2 に設置する際の向きを合わせるような作業は不要となり、設置作業を効率化することができる。なお、透孔 3 8 の設置は任意であり、その他の幾つかの実施形態では、透孔 3 8 は設けられてなくても良い。

【 0 0 4 9 】

また、上述した実施形態では、温度調整具 6 は容器本体 2 の上部の開口から出し入れされる。他の幾つかの実施形態では、図 7 A ~ 図 9 B に示されるように、食品容器 1（図 1

10

20

30

40

50

参照)は、容器本体2の上部の開口に加えて、さらに、温度調整具6を容器本体2の側壁部23から出し入れ可能な構成を有しても良い。すなわち、容器本体2の側壁部23(第1側壁部23a~第4側壁部23dのうちの少なくとも1つ)には、収容部設置体3を引き出すことが可能となる所定の大きさの開口部を有する側壁窓部23wが設けられると共に、この側壁窓部23wを覆う(例えば、側壁窓部23wを塞ぐように嵌る)ことが可能な側壁蓋部29cを有している。そして、収容部設置体3が容器本体2の内部21に設置された状態において、側壁窓部23wの開口の長手方向の長さは、側壁窓部23wの開口に対面する収容部設置体3の長手方向の長さWよりも長く、かつ、側壁窓部23wの開口の短手方向の長さは、側壁窓部23wの開口の短手方向の長さH7よりも長い(図8~図9B参照)。これによって、収容部設置体3の少なくとも一部は、側壁窓部23wを通過できるので、側壁部23の側壁窓部23wからの収容部設置体3を出し入れが可能となっている。図8~図9Bの例示では、側壁窓部23wの開口は長方形の形状をしているが、これには限定されず、半円状や半楕円状など、側壁窓部23wの少なくとも1辺が曲線を形成しても良いし、円形、台形など、様々な形状をしていても良い。また、側壁窓部23wの長手方向の長さと短手方向の長さが同じ長さであっても良い。

【 0 0 5 0 】

幾つかの実施形態では、図 7 A ~ 図 8 に示されるように、側壁窓部 2 3 w に嵌った状態の側壁蓋部 2 9 c (図 7 A 参照) を引き出すと、側壁蓋部 2 9 c と一緒に容器本体 2 から収容部設置体 3 が引き出され、逆に、側壁窓部 2 3 w に嵌っていない状態の側壁蓋部 2 9 c (図 7 B 参照) を側壁窓部 2 3 w から容器本体 2 の内部 2 1 に押し込むと、収容部設置体 3 が容器本体 2 の内部 2 1 に収容されるよう構成しても良い。つまり、容器本体 2 は、収容部設置体 3 が設置しつつ容器本体 2 の内部 2 1 に収容される引出部 2 9 を備えており、この引出部 2 9 の一部が側壁蓋部 2 9 c によって形成されている。図 7 A ~ 図 8 の例示では、引出部 2 9 は、側壁窓部 2 3 w が設けられた容器本体 2 の第 1 側壁部 2 3 a を覆う側壁蓋部 2 9 c と、それ以外の容器本体 2 の側壁部 2 3 (第 2 側壁部 2 3 b と第 3 側壁部 2 3 c と第 4 側壁部 2 3 d) の内側に面する枠部 2 9 s とを有しており、この側壁窓部 2 3 w と枠部 2 9 s とが連結されることによって形成されている。

【 0 0 5 1 】

さらに、引出部 2 9 は、図 7 A ~ 図 8 に示されるように、側壁窓部 2 3 w および枠部 2 9 s の下端に連結されることで、側壁窓部 2 3 w および枠部 2 9 s によって囲まれる空間の下端面を閉じる引出底部 2 9 b を有しても良い。言い換えると、引出底部 2 9 b の周縁から側壁窓部 2 3 w および枠部 2 9 s が立設して設けられることで、容器状となっても良い。この場合には、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は、容器本体 2 の底部 2 2 から離間された状態であると共に、両者の間には空間が形成される。具体的には、図 8 に示されるように、収容部 3 1 の収容底部 3 2 と引出部 2 9 の引出底部 2 9 b との間が離間されることで、上記の空間が形成されても良い。あるいは、引出底部 2 9 b から少なくとも枠部 2 9 s が突出することや、引出底部 2 9 b に図 5 A ~ 図 5 B に示されるような脚部 3 5' を設けることによって、引出底部 2 9 b と容器本体 2 の底部 2 2 との間が離間され、上記の空間が形成されても良い。あるいは、これらの組み合わせ（容器本体 2 の底部 2 2 と引出底部 2 9 b との間、および、引出底部 2 9 b と収容底部 3 2（裏面 3 2 b）との間のそれぞれに空間を設けること）であっても良い。

【 0 0 5 2 】

また、図 8 の例示では、容器本体 2 に引出部 2 9 が収容された状態では、引出部 2 9 の引出底部 2 9 b からの引出部 2 9 の枠部 2 9 s の高さ H 5 は、容器本体 2 の底部 2 2 から下側壁部 2 3 の上端部 2 4 までの高さ H 1 よりも小さくなっている。そして、収容部設置体 3 は引出部 2 9 の枠部 2 9 s の上端に載せられており、収容部カバー体 4 は、容器本体 2 の下側壁部 2 3 の上端部 2 4 に載せられている。つまり、収容部カバー体 4 は、収容部設置体 3 から離間されて、その上方に設置されている。このため、引出部 2 9 が容器本体 2 から引き出された場合でも、収容部カバー体 4 は容器本体 2 の内部 2 1 にそのまま残されることになり、収容部カバー体 4 およびその上に載置された盛付皿などが引出部 2 9 の

移動に伴ってずれることなどが回避されている。つまり、既に盛付皿などが容器本体 2 に設置されている場合でも、温度調整具 6 の出し入れを容易に行うことができ、また、破断紐 6 2 を有しないような温度調整具 6 を、側壁窓部 2 3 w を介して取り出せるので、容易に使用できる。また、引出部 2 9 の枠部 2 9 s の高さ H 5 は、収容部 3 1 の収容底部 3 2 (裏面 3 2 b) から収容部 3 1 の上端部までの高さ H 6 よりも長い。このため、これらの差分 ($H 5 - H 6 = L$) だけ、収容部 3 1 の収容底部 3 2 は引出部 2 9 の引出底部 2 9 b から離された状態であると共に、容器本体 2 の底部 2 2 からはこの差分 (長さ L) よりも大きく離間された状態となる。なお、図 8 の例示では、収容部設置体 3 は引出部 2 9 の枠部 2 9 s の上端に載せられているが、図 3 A ~ 図 3 B のように、引出部 2 9 の枠部 2 9 s に突出部 2 5 を設ける構成や (図 3 A)、枠部 2 9 s の厚さに傾斜を設ける構成 (図 3 B) のような構成により、収容部設置体 3 を引出部 2 9 の内部に設置しても良い。

10

【0053】

また、他の幾つかの実施形態では、図 9 A ~ 図 9 B に示されるように、側壁蓋部 2 9 c を側壁窓部 2 3 w から取り外した後に収容部設置体 3 を引き出し、逆に、収容部設置体 3 を容器本体 2 の内部 2 1 に押し込むことで設置した後に、取り外されていた側壁蓋部 2 9 c を側壁窓部 2 3 w で覆う (側壁蓋部 2 9 c を側壁窓部 2 3 w に嵌める) よう構成しても良い。あるいは、収容部設置体 3 と収容部カバー体 4 とは、例えば、図 9 A ~ 図 9 B に例示されるような構造を容器本体 2 が備えることにより、その内部 2 1 に設置されても良い。

【0054】

20

図 9 A ~ 図 9 B は、容器本体 2 の断面図である。図 9 A ~ 図 9 B の例示では、側壁蓋部 2 9 c は容器本体 2 の第 1 側壁部 2 3 a の一部を形成しており、第 1 側壁部 2 3 a (側壁窓部 2 3 w) の方向から見た際の、収容部設置体 3 と収容部カバー体 4 が設置された容器本体 2 の断面が示されている。そして、図 9 A の例示では、側壁部 2 3 が 2 段の階段状に形成されており、下段に収容部設置体 3 が設置され、上段に収容部カバー体 4 が設置されている。一方、図 9 B の例示では、側壁部 2 3 に上下に二つの突出部が設けられている。そして、上段と下段の突出部の間に収容部設置体 3 (縁部 3 9 や縁部 3 9') はこの二つの突出部の間に設置され、収容部カバー体 4 は上段の突出部に載置される。このようにして、収容部設置体 3 と収容部カバー体 4 とが離間されて設置されている。この際、容器本体 2 の底部 2 2 から収容部設置体 3 が載置される箇所 (図 9 A の階段状の下段や、図 9 B の下段の突出部) までの高さ H 8 は、収容部 3 1 の収容底部 3 2 (裏面 3 2 b) から収容部 3 1 の上端部までの高さ H 6 よりも長く、この差分 ($H 8 - H 6 = L$) だけ、収容部 3 1 は容器本体 2 の底部 2 2 から離間された状態で設置される。

30

【0055】

あるいは、図 9 A ~ 図 9 B に示されるような、縁部 3 9 (3 9') を有する収容部設置体 3 に代えて、図 4 A ~ 図 4 B に例示されるような井桁状の収容部設置体 3 や、図 5 A ~ 図 5 B に示されるような、収容部 3 1 の収容底部 3 2 の裏面 3 2 b に脚部 3 5' が設けられた収容部設置体 3 を用いても良い。この場合には、例えば、側壁部 2 3 に 1 つの突出部を設け、この突出部に収容部カバー体 4 を載置すると共に、この突出部の下方に、図 4 A ~ 図 5 B に例示されるような収容部設置体 3 が位置するよう構成しても良い。これによって、収容部設置体 3 と収容部カバー体 4 とが離間された状態で設置されると共に、長さ L だけ収容部 3 1 の収容底部 3 2 と容器本体 2 の底部 2 2 とが離間される。

40

【0056】

そして、図 9 A ~ 図 9 B (図 5 A ~ 図 5 B も含む) の例示では、収容部設置体 3 は、側壁窓部 2 3 w から、スライドさせるようにして容器本体 2 に出し入れされる。なお、図 7 A ~ 図 9 B において、側壁蓋部 2 9 c は、容器本体 2 の底部 2 2 や引出部 2 9 の引出底部 2 9 b などに回動するヒンジなどによって連結されても良く、側壁蓋部 2 9 c を引き出した際に倒れるように構成されても良い。

【0057】

また、側壁蓋部 2 9 c には取っ手 2 9 n が設けられても良く、取っ手 2 9 n を掴んで引

50

っ張るなどにより、引き出し操作や取り外し操作などの側壁蓋部 2 9 c の操作を行うよう構成しても良い。これによって、側壁蓋部 2 9 c の操作が容易となる。図 7 A ~ 図 8 の例示では、取っ手 2 9 n は突起状の形状をしており、使用者が指でつまむなどにより使用されることが想定されている。ただし、これには限定されず、取っ手 2 9 n は楕円形状をしており、使用者の指を引っ掛けるように形成しても良い。あるいは、側壁蓋部 2 9 c に開口や溝を設け、使用者は、その開口等に指を引っ掛けて操作するよう構成しても良い。

【 0 0 5 8 】

本発明は上述した実施形態に限定されることはなく、上述した実施形態に変形を加えた形態や、これらの形態を適宜組み合わせた形態も含む。

【 符号の説明 】

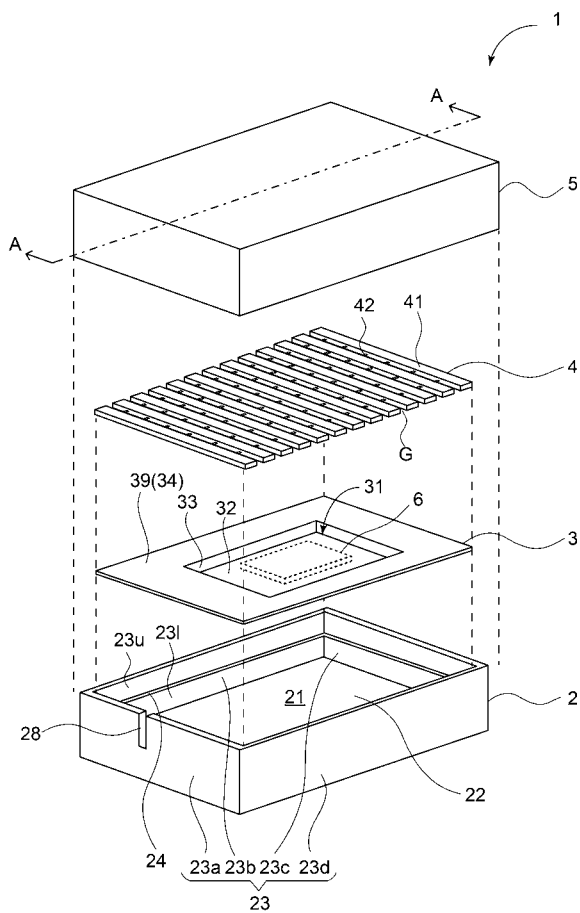
【 0 0 5 9 】

1	食品容器	
2	容器本体	
2 1	内部	
2 2	容器本体の底部	
2 3	側壁部	
2 3 a	第 1 側壁部	
2 3 b	第 2 側壁部	
2 3 c	第 3 側壁部	
2 3 d	第 4 側壁部	20
2 3 l	下側壁部	
2 3 u	上側壁部	
2 3 w	側壁窓部	
2 4	下側壁部の上端部	
2 5	突出部	
2 6	所定の空間（食品載置空間）	
2 7	側壁上端部	
2 8	スリット	
2 9	引出部	
2 9 c	側壁蓋部	30
2 9 s	枠部	
2 9 b	引出底部	
2 9 n	取っ手	
3	収容部設置体	
3 1	収容部	
3 2	収容底部	
3 2 b	収容底部の裏面	
3 3	収容側壁部	40
3 4	設置部	
3 5	脚部	
3 5 '	脚部（第 2 脚部）	
3 6	延伸部	
3 8	透孔	
3 9	縁部	
3 9 '	縁部（第 2 縁部）	
4	収容部カバー体	
4 1	構成部材	50

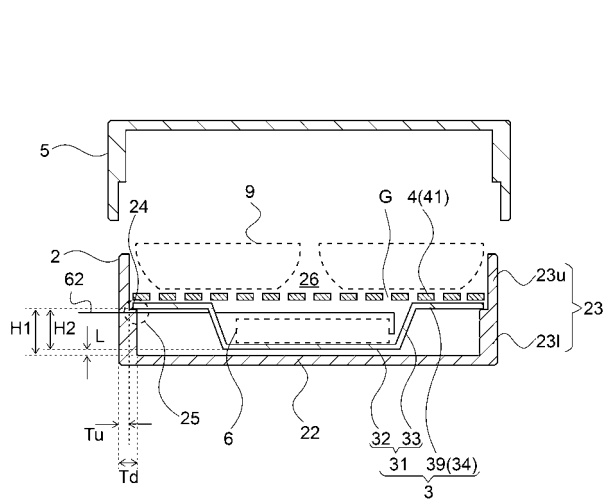
- 4 2 締結部材
 5 蓋体
 6 温度調整具
 6 2 破断紐
 9 盛付皿

- G 隙間
 L 幅
 H 高さ
 W 長さ

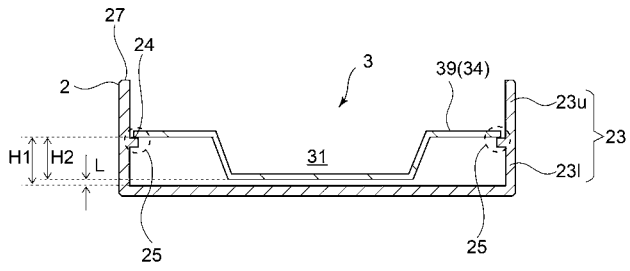
【図 1】



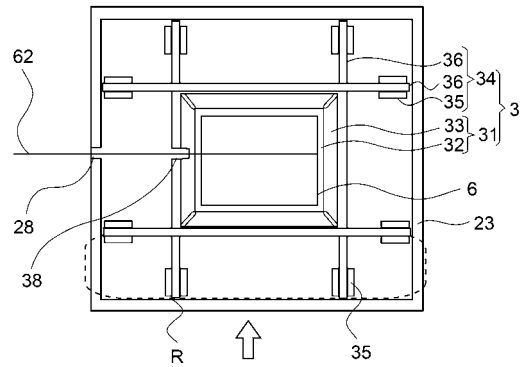
【図 2】



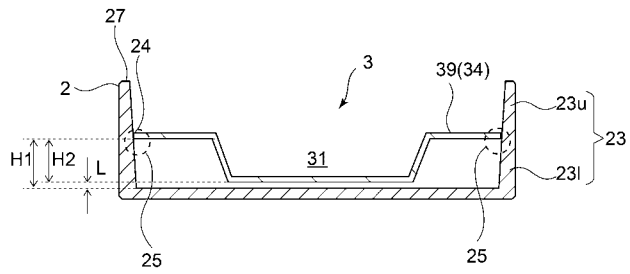
【図 3 A】



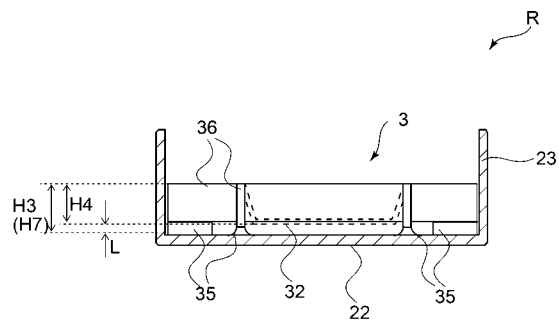
【図 4 A】



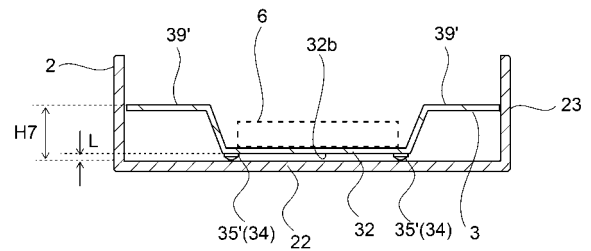
【図 3 B】



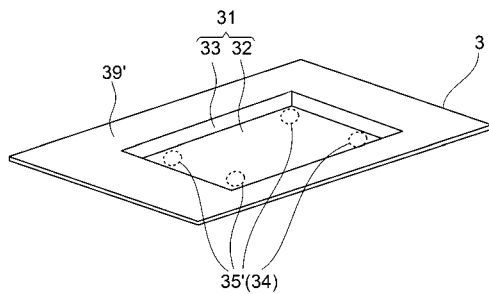
【図 4 B】



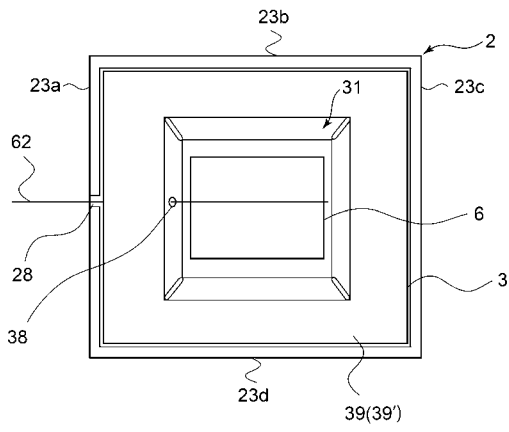
【図 5 B】



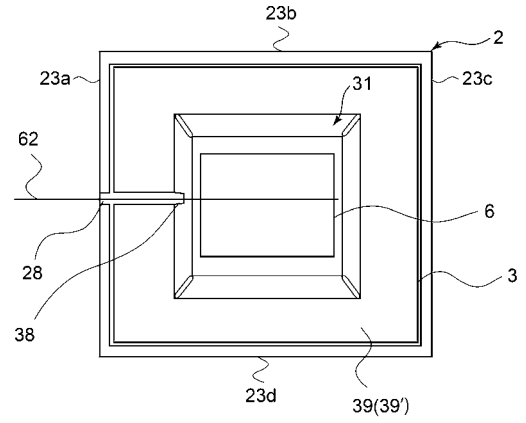
【図 5 A】



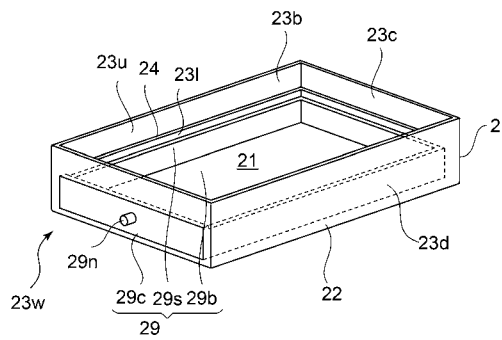
【図 6 A】



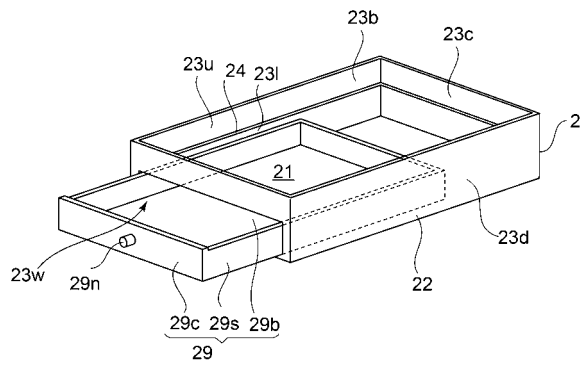
【図 6 B】



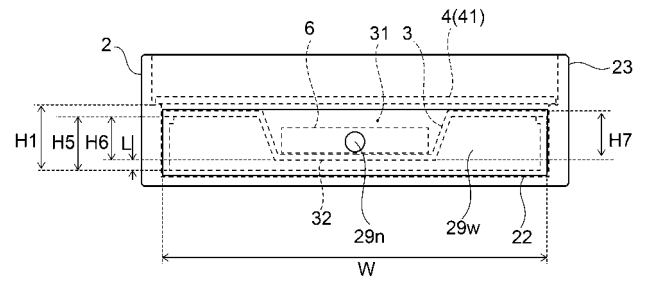
【図 7 A】



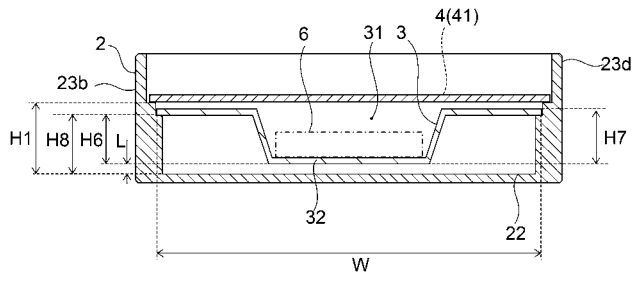
【図 7 B】



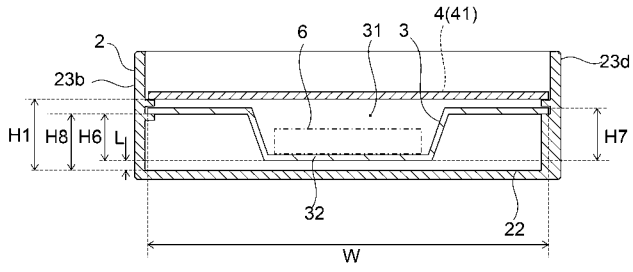
【図 8】



【図 9 A】



【図 9 B】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.

F I

テーマコード(参考)

A 4 5 C 11/20

M

F ターム(参考) 3E067 AB01 AB99 BA05A BB09A BB11A BB13A BB14A BB26A BC06A BC07A
CA18 EA17 EA32 EB27 EC35 EE29 EE49 FA01 FC01 GA02
GA07 GA08 GA09 GA11