(19)日本国特許庁(JP)　(12)登録実用新案公報(U)　(11)実用新案登録番号
実用新案登録第3201427号
(U3201427)
(45)発行日　平成27年12月10日(2015.12.10)　(24)登録日　平成27年11月18日(2015.11.18)

(51)Int.Cl.　F I
A23B 7/10 (2006.01)　A23B 7/10 D
A23B 7/10 F

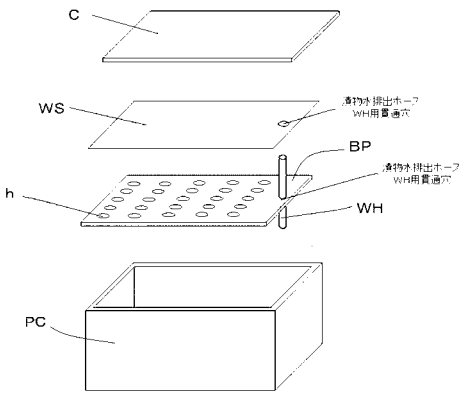
評価書の請求 未請求　請求項の数 7　ＯＬ　（全 11 頁）

(21)出願番号　実願2015-4852(U2015-4852)
(22)出願日　平成27年9月25日(2015.9.25)

(73)実用新案権者　515232077
宮部　昌彦
大阪府堺市堺区向陵東町３－８－１ファミールハイツなかもず１２０７
(74)代理人　100104606
弁理士　佐藤　富徳
(72)考案者　宮部　昌彦
大阪府堺市堺区向陵東町３－８－１　ファミールハイツなかもず１２０７

(54)【考案の名称】漬物セット

(57)【要約】　（修正有）
【課題】蓋付き漬物容器において、漬物を漬けていて発生する漬物水を、蓋付き漬物容器の外に簡便に排出することができる漬物セットを提供する。
【解決手段】蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水を排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セットにおいて、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水は漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納される。
【選択図】図１



【実用新案登録請求の範囲】
【請求項１】
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セット１００において、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水ｗは漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されることを特徴とする漬物セット１００。
【請求項２】
漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるか、又は、下方に動かないように足ｆで支えてなることを特徴とする請求項１に記載された漬物セット１００。
【請求項３】
漬物が、麹漬けの漬物、または糠漬けの漬物であることを特徴とする漬物セット１００を特徴とする請求項１～２の何れかに記載された漬物セット１００。
【請求項４】
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出することを特徴とする請求項１～３の何れかに記載された漬物セット１００。
【請求項５】
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを回収し、料理に使用することを特徴とする請求項１～４の何れかに記載された漬物セット１００。
【請求項６】
家庭の冷蔵庫内に蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣを収納することを特徴とする請求項１～５の何れかに記載された漬物セット１００。
【請求項７】
漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用することを特徴とする請求項１～６の何れかに記載された漬物セット１００。

【考案の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本考案は、漬物セットに関する。
【背景技術】
【０００２】
家庭で漬ける漬物には数多くの漬け方があるが、その中でも「糠漬け」が最もポピュラーで乳酸菌発酵の力で美味しく漬け上がる。
しかし、手入れが必要で、その手入れをすることにより手が荒れたりして大変である。
また、長期間手入れを怠ると、味が台無しになってしまうという欠点もある。
乳酸菌発酵の力で美味しく漬けられる漬け方として、もう一つ、「麹漬け」がある。
「糠漬け」と違って、それ程手間が掛からず簡単に漬ることができる。
しかも、「糠漬け」よりも美味しく漬けあがるという利点もあり、多少長く漬けすぎても問題はない。
しかし、どちらも、長期間漬けていると水が出て、その水を抜くのに少々手間が掛かか

るが、市販の水抜きを探してもあまり良い物が見つからないという状況にあった。
【考案の開示】
【０００３】
考案者は、上記のような状況に鑑み、鋭意工夫を試み本願考案を完成させた。
【先行技術文献】
【特許文献】
【０００４】
本願考案に係る漬物セット１００について、ＦＩ、キーワード検索を行ったところ、本件考案（本願請求項１～7の何れかに記載された考案）に近い考案等記載文献は、発見されませんでしたので、特許文献の記載は省略する。
【考案の概要】
【考案が解決しようとする課題】
【０００５】
○本考案が解決しようとする第１課題
本考案が解決しようとする第１課題は、
蓋付き漬物容器において、漬物を漬けていて発生する漬物水を、蓋付き漬物容器の外に簡便に排出することができる漬物セットを提供することである。
○本考案が解決しようとする第２課題
本考案が解決しようとする第２課題は、
漬物容器内に設置された穴が開いた漬床板の下側に溜まった漬物水を簡便に排出することができる漬物セットを提供することである。
○本考案が解決しようとする第３課題
本考案が解決しようとする第３課題は、
家庭の冷蔵庫内に蓋つき漬物容器を収納して、美味しい麹漬けができる漬物セットを提供することである。
○本考案が解決しようとする第４課題
本考案が解決しようとする第４課題は、
漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用する漬物セットを提供することである。
○本考案が解決しようとする第５課題
本考案が解決しようとする第５課題は、
漬物容器内の下側に溜まった漬物水を回収するためにポンプを駆動させて、漬物水を回収して料理に使うことができる漬物セットを提供することである。
【課題を解決するための手段】
【０００６】
課題を解決するための手段は、本願の［実用新案登録請求の範囲］の各請求項に記載の考案である。
実用新案登録請求の範囲、明細書、図面等の用語の解釈上の疑義を解消すべく、以下用語の説明を行うこととする。
＜用語の説明＞
●漬物セット１００とは、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨ等とから構成されてなり、漬物を漬けていて発生する漬物水を、蓋付き漬物容器の外に簡便に排出することができるセットである。
●漬物（つけもの）とは、様々な食材を食塩、酢、酒粕などの漬け込み材料とともに漬け込み、保存性を高めるとともに熟成させ、風味を良くした食品。これらの漬け込み材料は高い浸透圧を生じたり、ｐＨを下げたり、あるいは空気と遮断する効果を持つ。漬物の種類によっては、乳酸発酵などの発酵と、それによる保存性や食味の向上が伴う。
発酵を伴うタイプの漬物は、材料に自然に付着している乳酸菌と材料に含まれる糖類によって発酵し、保存性と風味の向上が起こるが、麹などを添加して発酵の基質となる糖類

を増やしたり、そこに含まれる酵素によって風味を向上させる酵素反応を誘導することもある。一方、実際には浅漬け、千枚漬け、松前漬け、砂糖漬け等、その製造に発酵をともなわないものも多くあり、漬物すなわち発酵食品と分類することは誤りである。

漬物を漬けるには漬物樽などの容器を用いるが、重石やネジ式押え蓋等を組み込んだ各種の調理用漬物器も用いられる。（ウィキペディアフリー百科事典から引用）

●蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣとは、漬物を漬けておく時は、蓋Ｃを密閉状態に閉めて漬物を漬けておき、漬物を取り出すときには、蓋Ｃを開けて漬物を取り出すようにした容器である。

蓋Ｃと漬物容器ＰＣの構成は、蓋Ｃと漬物容器ＰＣがヒンジで結合してなり、蓋Ｃを閉めた後留め具で留めて密閉構造にするものであってもよいし、蓋Ｃを漬物容器ＰＣに茶筒のようにピッタリと被せて密閉構造にするものであってもよい。

漬物容器ＰＣの横断面形状は、円形であっても、また、矩形であってもよい。

漬物容器ＰＣの立断面形状は、上方に末広がりになっていてもよいし、漬物容器ＰＣの断面壁が垂直になっていてもよい。

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの材料は、プラスチック、木材等であってもよく、特にこれらに限定されるものではない。

●漬床板ＢＰとは、漬物を漬けるための漬床を支えるための板をいう。漬床板ＢＰには、漬物水ｗを透過させるための（多数の）穴ｈが開いている。

●穴ｈとは、漬物を漬ける際に出てくる漬物水ｗを透過させるための穴をいう。一般には、漬床板ＢＰには多数の穴ｈを一様に開けて、漬物水ｗを透過させる。

●透水シートＷＳとは、漬物を漬ける際に出てくる漬物水ｗのみを透過させ、漬物・麹や糠等の微粒子の固形分は透過させないシートをいう。

シートとは、薄くて広いもので、敷いて使う。例えば、布、不織布等が例示されるが、漬物水ｗのみを透過させ、漬物・麹や糠等の微粒子の固形分は透過させないものであればよい。

●漬物水排出ホースＷＨとは、漬物水ｗを排出するためのホースをいう。

●開口部がなく密閉構造でありとは、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣが漬物を漬けているときには、蓋Ｃを閉めて、蓋Ｃにも、漬物容器ＰＣにも、空気が入ってくる開口部がなく、漬物と大気とは遮断されている状態をいう。

●漬物水ｗとは、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣ内で漬物を漬ける時に出てくる水をいう。

●漬物水排出ホースＷＨの下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、とあるのは、漬物から出てきて溜まった漬物水ｗ（漬物容器ＰＣの底付近に溜まった分までも）を、漬物容器ＰＣ外にできる限り排出するためである。

●漬物水排出ホースＷＨの上端が蓋Ｃ付近に位置するように、とあるのは、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出するためである。

●漬物水排出ホースＷＨが、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されているとあるのは、漬物水ｗを漬物容器ＰＣに排出するために必要な構成であり、かつ、冷蔵庫に収納した際に、密閉構造とするために漬物容器ＰＣ内に収納されているからである。

●漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるとは、漬床板ＢＰは下方に動かないように固定する必要があるが、漬物容器ＰＣが上方に末広がりになっている場合は、漬床板ＢＰは漬物容器ＰＣの側面の途中で支えられる例が例示される。

ただし、漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなる手段は、上記に限定されるものではない。

●漬床板ＢＰは、下方に動かないように足ｆで支えてなるとは、漬床板ＢＰは下方に動かないように固定する必要があるが、漬物容器ＰＣが同じ横断面積である場合は、漬床板ＢＰは漬物容器ＰＣの側面の途中で支えることができず、下方に動かないように足ｆで支えてなる例が例示される。

漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなる手段は、上記に限

定されるものではない。
●麹漬けの漬物とは、魚・肉・野菜などを塩と麹などで漬けた漬物をいう。
●糠漬けの漬物とは、米糠と塩などを混ぜ、野菜や魚を漬け込んで、漬けた漬物をいう。
●蓋Ｃとは、漬物を漬ける時には、漬物と大気を遮断するものであって、漬物を取り出すときには、開けて漬物を取り出すものをいう。
●ポンプｐとは、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出するために用いられる器具をいう。
●入口ホースｈ１とは、ポンプｐの漬物水ｗを取り入れる側のホースをいう。
●出口ホースｈ２とは、ポンプｐの漬物水ｗを排出または回収する側のホースをいう。
●漬物水ｗを回収し、料理に使用するとは、漬物水ｗの中には、保存性と風味の向上が起こる成分が含まれ、回収し、料理に混ぜて使用すれば、廃棄することなく資源の有効活用が図れる。
●トングとは、物を挟んだりつかんだりする道具をいうが、本願考案では、漬物を漬け込む時や取り出す時に使用する。
●ヘラとは、シリコン・ゴム等樹脂製で先端と片方側が包丁のように細くなった道具で、漬床を混ぜる時や漬物等を移動する時、また、漬物容器ＰＣや漬物に付いた物を落す時に使用する。
＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊
＜漬物を漬ける手順＞
以下、本願に係る、漬物セット１００を用いて、麹漬けの漬物を例にとれば、以下の手順Ｓ１～Ｓ３に従って、水抜きが簡単にでき、さらに、冷蔵庫に入れて保管、旅行などで多少日にちを空けても問題なく麹漬けの漬物を美味しく漬けることができる。
（１）ステップ１（Ｓ１）
先ず、ボウルに麹漬けの素１袋を入れ、唐辛子・角切り昆布と調味粉をかけ、水(200cc)を加えて良くトングとヘラで良くかき混ぜ漬床を作る。良くかき混ぜたら漬床を漬物容器ＰＣに移し替える。
（２）ステップ２（Ｓ２）
漬床の中に野菜等が隠れるように漬け込み冷蔵庫で保管する。漬け込み時間は初回～２回目は約５時間、３回目以降は約１０時間が目安である。好みに合わせて調節してもよい。
また、トングを使って取り出した漬物は洗うことなく、ヘラで麹を落としてそのまま食することができる。
（３）ステップ３（Ｓ３）
５回程度漬けていると野菜から水が出てくる。漬物容器ＰＣの底に漬物水ｗが溜まるので、備え付けのポンプｐで漬物水ｗを取り出す。取り出した漬物水ｗは、野菜等のエキスや乳酸菌が含まれているので、調味料として料理に使うことができる。
＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

課題を解決するための手段は、本願の［実用新案登録請求の範囲］の各請求項に記載の考案であり、その具体的な解決手段は、以下の通りである。
○第１の考案（請求項１に記載の考案）
上記の課題を解決するための第１の考案（請求項１に記載の考案）は、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セット１００において、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水ｗは漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されることを特徴とする漬物セット１００である。

○第２の考案（請求項２に記載の考案）
上記の課題を解決するための第２の考案（請求項２に記載の考案）は、
漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるか、又は、下方に動かないように足ｆで支えてなることを特徴とする請求項１に記載された漬物セット１００である。
○第３の考案（請求項３に記載の考案）
上記の課題を解決するための第３の考案（請求項３に記載の考案）は、
漬物が、麹漬けの漬物、または糠漬けの漬物であることを特徴とする請求項１～２の何れかに記載された漬物セット１００である。
○第４の考案（請求項４に記載の考案）
上記の課題を解決するための第４の考案（請求項４に記載の考案）は、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出することを特徴とする請求項１～３の何れかに記載された漬物セット１００である。
○第５の考案（請求項５に記載の考案）
上記の課題を解決するための第５の考案（請求項５に記載の考案）は、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを回収し、料理に使用することを特徴とする請求項１～４の何れかに記載された漬物セット１００である。
○第６の考案（請求項６に記載の考案）
上記の課題を解決するための第６の考案（請求項６に記載の考案）は、
家庭の冷蔵庫内に蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣを収納することを特徴とする請求項１～５の何れかに記載された漬物セット１００である。
○第７の考案（請求項７に記載の考案）
上記の課題を解決するための第７の考案（請求項７に記載の考案）は、
漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用することを特徴とする請求項１～６の何れかに記載された漬物セット１００である。
【考案の効果】
【０００７】
本考案に係る、漬物セット１００は、上記のような特徴的構成要件から構成され、特徴的構成要件に応じた、以下のような本願考案特有の効果を奏する。
また、上記の各考案に応じた、上記のような特徴的構成要件から構成された漬物セット１００によれば、本願考案の課題を十分解消することができた。
○第１の考案の効果
第１の考案によれば、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セット１００において、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水ｗは漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されることという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第２の考案の効果
第２の考案によれば、
漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるか、又は、下方に動かないように足ｆで支えてなることという特徴的な構成要件により、本考案が解決しよ

うとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第３の考案の効果
第３の考案によれば、
漬物が、麹漬けの漬物、または糠漬けの漬物であることを特徴とする漬物セット１００という特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第４の考案の効果
第４の考案によれば、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第５の考案の効果
第５の考案によれば、
蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを回収し、料理に使用することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第６の考案の効果
第６の考案によれば、
家庭の冷蔵庫内に蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣを収納することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
○第７の考案の効果
第７の考案によれば、
漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。
【考案を実施するための最良の形態】
【０００８】
以下、本考案に係る、漬物セット１００に関する最良の実施形態について、図面を参照しながら説明する。
図１は、本考案に係る、漬物セット１００の各構成要件の構成図である。
図２は、本考案に係る、漬物セット１００において、ポンプｐを駆動させて漬物水ｗを排出する状態を示す図である。
図３は、漬床板が、下方に動かないように漬物容器に固定される方法を示す図である。（Ａ）図は、漬物容器の立断面形状が上方に末広がりになっている場合の固定方法を示す図である。（Ｂ）図は、漬物容器が同じ横断面積である場合の足で支える固定方法を示す図である。（Ｃ）図は、漬物容器が同じ横断面積である場合の留め具で支える固定方法を示す図である。
図４は、本考案に係る、漬物セット１００を用いた、漬物を漬ける手順を示す図である。
以下、本考案に係る、漬物セット１００について、図面を参照しながら説明する。
１１１１１＊＊＊
上記の漬物セット１００において、

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セット１００において、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水ｗは漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されることを特徴とする漬物セット１００が開示されている。

○第１の考案の効果

第１の考案によれば、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣと穴ｈが開いた漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳと漬物水ｗを排出するための漬物水排出ホースＷＨとから構成される漬物セット１００において、蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣには開口部がなく密閉構造であり、漬床板ＢＰからの漬物水ｗは漬物容器ＰＣ内の下側に溜めておき、漬物水排出ホースＷＨは、下端が漬物容器ＰＣの底付近に位置し、上端が蓋Ｃ付近に位置するように、漬床板ＢＰと漬床板ＢＰの上に敷いた透水シートＷＳを貫通して漬物容器ＰＣ内に収納されることという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

２２２２２＊＊＊

上記の漬物セット１００において、漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるか、又は、下方に動かないように足ｆで支えてなることを特徴とする請求項１に記載された漬物セット１００が開示されている。

○第２の考案の効果

第２の考案によれば、

漬床板ＢＰは、下方に動かないように漬物容器ＰＣに固定されてなるか、又は、下方に動かないように足ｆで支えてなることという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

３３３３３＊＊＊

上記の漬物セット１００において、

漬物が、麹漬けの漬物、または糠漬けの漬物であることを特徴とする漬物セット１００を特徴とする請求項１～２の何れかに記載された漬物セット１００が開示されている。

○第３の考案の効果

第３の考案によれば、

漬物が、麹漬けの漬物、または糠漬けの漬物であることを特徴とする漬物セット１００という特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

４４４４４＊＊＊

上記の漬物セット１００において、

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出することを特徴とする請求項１～３の何れかに記載された漬物セット１００が開示されている。

○第４の考案の効果

第４の考案によれば、

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを排出することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができ

た。

５５５５５＊＊＊

上記の漬物セット１００において、

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを回収し、料理に使用することを特徴とする請求項１～４の何れかに記載された漬物セット１００が開示されている。

○第５の考案の効果

第５の考案によれば、

蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣの蓋Ｃを開けて、漬物容器ＰＣ内の漬物水排出ホースＷＨをポンプｐの入口ホースｈ１に接続し、ポンプｐを駆動させてポンプｐの出口ホースｈ２から漬物水ｗを回収し、料理に使用することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

６６６６６＊＊＊

上記の漬物セット１００において、

家庭の冷蔵庫内に蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣを収納することを特徴とする請求項１～５の何れかに記載された漬物セット１００が開示されている。

○第６の考案の効果

第６の考案によれば、

家庭の冷蔵庫内に蓋Ｃ付き漬物容器ＰＣを収納することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

７７７７７＊＊＊

上記の漬物セット１００において、

漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用することを特徴とする請求項１～６の何れかに記載された漬物セット１００が開示されている。

○第７の考案の効果

第７の考案によれば、

漬物を出し入れするためにトングを使用し、麹を混ぜたり漬物や容器に付いた麹を落としたりするためにヘラを使用することという特徴的な構成要件により、本考案が解決しようとする第１課題～第５課題を達成することができ、当業者予測不可能な顕著な効果を奏することができた。

【図面の簡単な説明】

【０００９】

【図１】図１は、本考案に係る、漬物セット１００の各構成要件の構成図である。

【図２】図２は、本考案に係る、漬物セット１００において、ポンプｐを駆動させて漬物水ｗを排出する状態を示す図である。

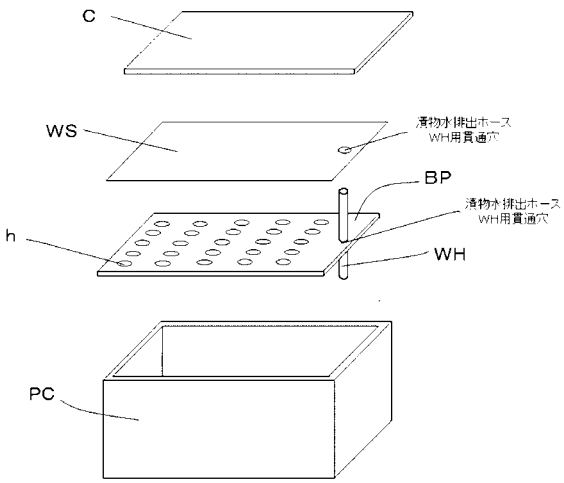
【図３】図３は、漬床板が、下方に動かないように漬物容器に固定される方法を示す図である。（Ａ）図は、漬物容器の立断面形状が上方に末広がりになっている場合の固定方法を示す図である。（Ｂ）図は、漬物容器が同じ横断面積である場合の足で支える固定方法を示す図である。（Ｃ）図は、漬物容器が同じ横断面積である場合の留め具で支える固定方法を示す図である。

【図４】図４は、本考案に係る、漬物セット１００を用いた、漬物を漬ける手順を示す図である。

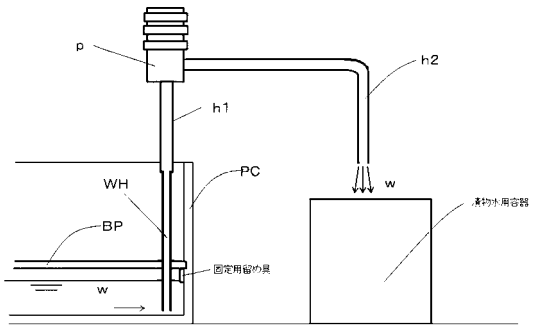
【符号の説明】

【００１０】
Ｃ……蓋
ＰＣ……漬物容器
ｈ……穴
ＢＰ……漬床板
ＷＳ……透水シート
ｗ……漬物水
ＷＨ……漬物水排出ホース
１００……漬物セット１００
ｆ……足
ｐ……ポンプ
ｈ１……入口ホース
ｈ２……出口ホース

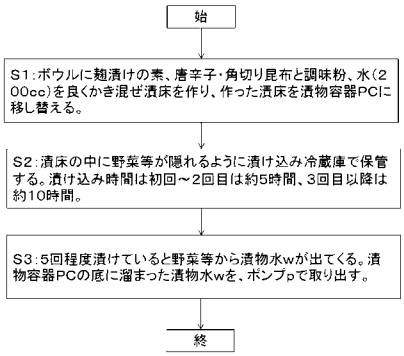
【図１】



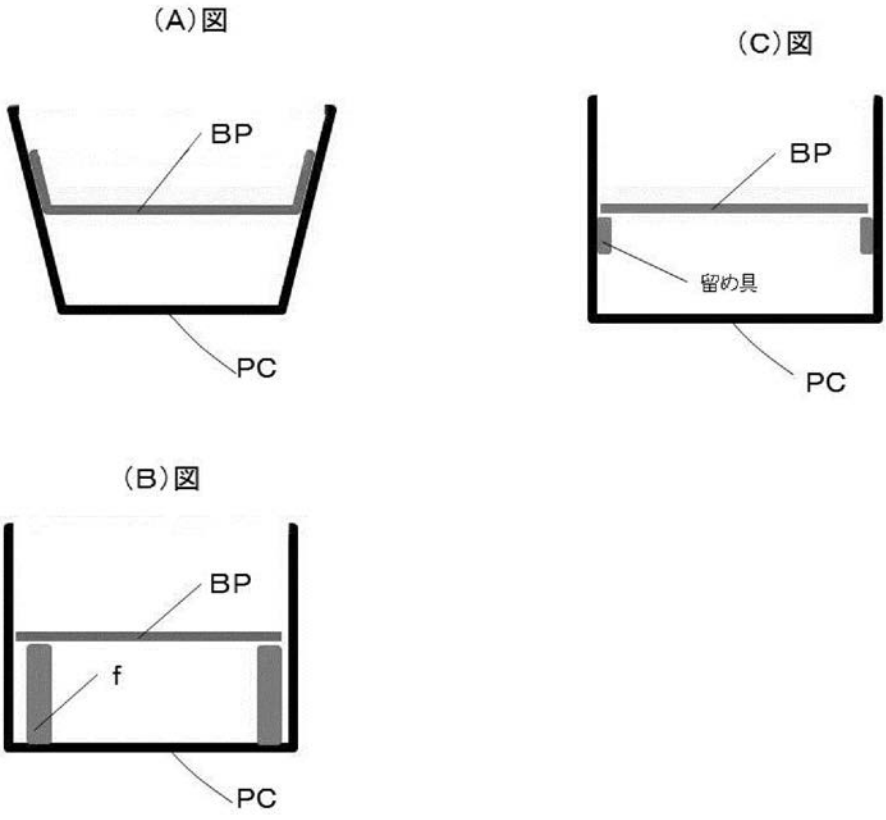
【図２】



【図４】


始
S1：ボウルに麹漬けの素、唐辛子・角切り昆布と調味粉、水（200cc）を良くかき混ぜ漬床を作り、作った漬床を漬物容器PCに移し替える。
S2：漬床の中に野菜等が隠れるように漬け込み冷蔵庫で保管する。漬け込み時間は初回～2回目は約5時間、3回目以降は約10時間。
S3：5回程度漬けていると野菜等から漬物水wが出てくる。漬物容器PCの底に溜まった漬物水wを、ポンプpで取り出す。
終

【図３】


(A)図
BP
PC
(C)図
BP
留め具
PC
(B)図
BP
f
PC