

(19) 대한민국특허청(KR) (12) 등록실용신안공보(Y1)

(51) 。 Int. Cl. ⁷
A21D 13/00

(45) 공고일자 2002년10월09일
(11) 등록번호 20 - 0291067
(24) 등록일자 2002년09월23일

(21) 출원번호 20 - 2002 - 0015736
(22) 출원일자 2002년05월20일

(73) 실용신안권자 구본재
대구광역시 수성구 매호동 1077 - 1번지 동서2차아파트 203 - 909

(72) 고안자 구본재
대구광역시 수성구 매호동 1077 - 1번지 동서2차아파트 203 - 909

심사관 : 김지형

기술평가청구 : 없음

(54) 간이형 피자

요약

본 고안은 간이형 피자에 관한것으로서, 더욱구체적으로는 피자를 섭취할 때 토핑이나 치즈등과 같은 피자속(12)으로 인하여 섭취자의 손이 오손되는것이 방지되고, 섭취자가 언제 어디서든 섭취하고 싶은 만큼만 피자를 섭취할 수 있는 위생적인 간이형 피자를 얻을 수 있도록 한것이다.

즉, 식용가능한 소재로 외피(20)를 원뿔형으로 형성하여 그 내부에 일정두께의 피자빵층(11)을 형성하고, 상기 피자 빵층(11)내부에는 토핑과 치즈등의 피자속(11)을 수납한 것이다.

대표도

도 1

색인어

피자, 피자빵층, 외피, 치즈, 토핑

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 고안에서 제시하는 피자의 사시도

도 2는 본 고안에서 제시하는 피자의 내부를 도시한 단면도

▣ 도면의 주요부분에 대한 부호의 설명 ▣

10: 피자 11: 피자빵층

12: 피자속 20: 외피

고안의 상세한 설명

고안의 목적

고안이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 고안은 간이형 피자에 관한 것으로서, 이를 좀더 구체적으로 설명하자면 피자속이 노출되지않는 위생적인 간이형 피자를 얻을 수 있도록 하여 휴대하면서 이동중에도 섭취가 가능한 소형의 피자를 제공함에 그 목적이 있다.

일반적으로 피자라 함은 원형의 반죽위에 각종 토핑과 치즈를 얹어 불에 구워낸 것으로 시식전에 칼을 이용하여 소정크기로 등분하여 섭취할 수 있도록 한 것인 바, 맛도 좋고 영양가도 높아 다양한 연령층에서 선호하고 있는 식품이다.

그러나 이러한 종래의 피자는 크기가 커서 어느 일정한 장소에서만 섭취가 가능할뿐 이동중에는 섭취가 곤란하고, 또 만일에 피자조각이 남았을 때에는 그 조각을 버리거나 아니면 차후에 섭취할 수 있도록 포장하지만 포장되는 잔여 피자조각은 어느정도의 시간이 지나면 굳어버리기 때문에 실제로 모두 버려지는것이 현실이다. 또한 종래의 피자는 토핑과 치즈가 외부로 드러나 있는 형태이기 때문에 특히 어린이 등에 있어서는 섭취과정에서 치즈 및 토핑이 흘러내려 손에 묻게 되는등의 비위생적인 문제점도 있었다.

고안이 이루고자 하는 기술적 과제

본 고안은 위와 같이 종래의 피자를 섭취함에 있어 나타나는 제반 문제점을 한꺼번에 해결하기 위함애 그 기술적인 과제를 두고 안출된 것으로서, 특히 피자의 고유 특성도 가지면서 섭취와 휴대가 용이한 간이형 피자를 얻을 수 있도록 한 것이다. 이하 첨부되는 도면과 함께 더욱더 상세히 설명하면 다음과 같다.

고안의 구성 및 작용

도 1에 본 고안에서 제시하는 피자(10)의 사시도가 도시되고 도 2에 본 고안에서 제시하는 피자(10)의 단면도가 도시되는데, 도시된 바와 같이 본 고안은 식용가능한 소재로 이루어지며 그 상단이 개방된 원뿔형 외피(20)의 내벽면에 조리 완료된 상태의 피자빵층(11)이 형성되도록 한 상태에서 피자빵층(11)의 내부에 조리 완료된 토핑 및 치즈 등과 같은 피자속(12)을 수납한 것이다.

이때, 상기 외피(20)는 식용가능한 것이면 여한 것도 이용될 수 있는데, 예컨데 아이스크림 등을 담기 위한 통상의 콘도 이용될 수 있으며, 경우에 따라서는 식용가능한 소재를 조합한 상태에서 별도의 향신재를 가미하여 원뿔형태를 이루도록 조리하여 사용할 수 있다.

이와 같이 구성된 본 고안은 피자(10)가 원뿔형으로 형성되어 있기때문에 잡기가 편리하여 이동중에도 섭취가 용이하며,또 피자(10)가 식용가능한 외피(20)에 쌓여진 구조로 구성되어 있으므로 피자를 섭취할 때 외피(20)를 같이 섭취하여도 아무런 문제가 없으며,한편, 외피(20)내에 외피(20)의 형상과 동일한 피자빵층(11)이 형성되어 그내에 피자속(12)이 수납되어 있어 섭취과정에서 토핑이나 치즈 등의 내용물로 인해 시식자의 손이 오손되는 것이 방지된다.

그리고, 본 고안은 외피(20)에 별도의 향신재를 가미할 수 있어 사용자의 취향에 따라 외피(20)를 함께 시식하거나 외피(20)에 대한 거부감이 있는 시식자는 외피(20)내의 내용물만 시식할 수 있으므로 시식자에게 한차원 높은 서비스를 제공할 수 있는 것이다.

고안의 효과

따라서 본 고안은 식용가능한 외피(20)내에 조리가 완료된 피자빵층(11)과 피자속(12)을 수납한 것으로서, 피자를 섭취할 때 피자속(12)으로 인한 섭취자의 손을 오손시키는 것을 방지할 수 있어 보다 위생적인 간이형 피자를 얻을 수 있는 이점이 있고, 또한 위와 같은 구조는 피자(10)를 소형으로 만들수 있기 때문에 섭취자가 언제 어디서든 섭취하고 싶은 만큼만 피자를 섭취할 수 있어 피자의 낭비를 줄일수 있음은 물론 이에 따른 피자 쓰레기도 줄일 수 있는 효과도 기대되며, 이와같은 효과는 피자의 판매경로를 보다 다양화시켜 제품경쟁력을 강화시킬 수 있는것이다.한편 외피(20)에 다른 향신재를 부가하여 섭취자의 취향에 따라 피자를 시식할 수 있도록 함으로써 시식자 개개인에게 만족된 서비스를 제공할 수 있는 등 그 기대되는 효과가 실로 다채롭고도 유익한 고안이다.

(57) 청구의 범위

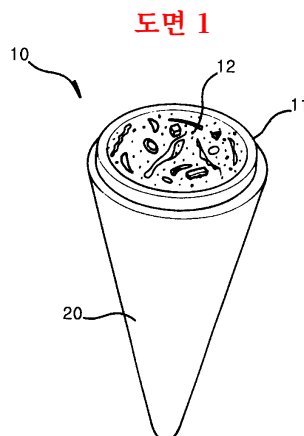
청구항 1.

식용가능한 소재로 외피(20)를 원뿔형으로 형성하여 그 내부에 일정두께의 피자빵층(11)을 형성하고, 상기 피자빵층(11)내부에는 토핑과 치즈등의 피자속(12)을 수납하여서됨을 특징으로 하는 간이형 피자.

청구항 2.

삭제

도면



도면 2

