

(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2009-196652

(P2009-196652A)

(43) 公開日 平成21年9月3日(2009.9.3)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
B65D 81/34 (2006.01)	B65D 81/34 V	3E084
B65D 51/26 (2006.01)	B65D 51/26	4B046
B65D 51/16 (2006.01)	B65D 51/16 Z	4B055
A47J 27/00 (2006.01)	A47J 27/00 107	
A23L 1/16 (2006.01)	A23L 1/16 J	

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 14 頁) 最終頁に続く

(21) 出願番号 特願2008-38028 (P2008-38028)
 (22) 出願日 平成20年2月19日 (2008.2.19)

(71) 出願人 000158781
 紀伊産業株式会社
 大阪府大阪市中央区本町1丁目3番20号
 (74) 代理人 100091683
 弁理士 ▲吉▼川 俊雄
 (72) 発明者 寺井 正夫
 大阪府大阪市中央区本町1丁目3番20号
 紀伊産業株式会社内
 (72) 発明者 岩本 久雄
 大阪府大阪市中央区本町1丁目3番20号
 紀伊産業株式会社内
 Fターム(参考) 3E084 AA06 AA12 AA26 AB10 BA01
 CA01 CB04 CC05 GB12 JA20
 KA01

最終頁に続く

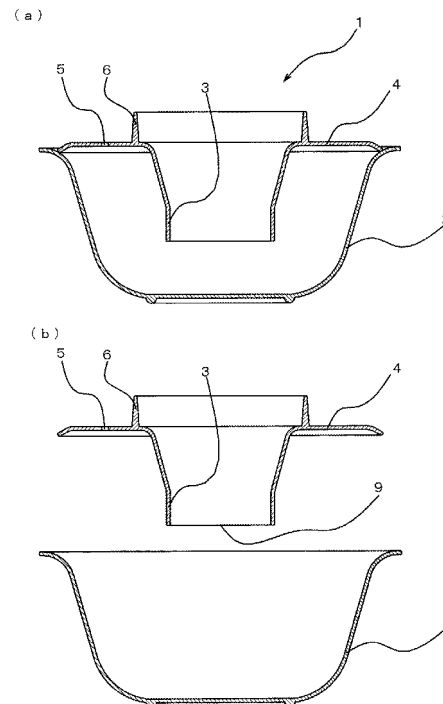
(54) 【発明の名称】 電子レンジ用容器

(57) 【要約】

【課題】 電子レンジでインスタントの麺類を調理した場合に、麺全体に水分を行き渡らせることができ、麺と同時に生卵も加熱することが可能で、さらに卵を良好な食感に仕上げることが可能な電子レンジ用容器およびその使用方法を提供することを目的とする。

【解決手段】 容器本体、および蓋からなる電子レンジ用容器であって、上記蓋に、空気口、および上記蓋の中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状に形成された押さえ部を設け、上記押さえ部は、上記容器本体に麺を入れ上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能と、開口から入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能とを有する。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

容器本体、および蓋からなる電子レンジ用容器であって、
上記蓋に、空気口、および上記蓋の中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状に形成された押さえ部を設け、
上記押さえ部は、上記容器本体に麺を入れ上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能と、開口から入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能とを有することを特徴とする電子レンジ用容器。

【請求項 2】

容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、
上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器であって、
上記押さえ部は、上記押さえ部の内側に入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能と、上記容器本体に麺を入れ上記麺の上に上記押さえ部を載せ、さらに上から上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能とを有することを特徴とする電子レンジ用容器。

10

【請求項 3】

上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触することを特徴とする請求項 2 に記載の電子レンジ用容器。

【請求項 4】

容器本体、および、中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状の押さえ部を設けた蓋からなり、上記蓋に空気口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、
上記容器本体に麺を入れ、上記押さえ部で上記麺を上から押さえるように上記容器本体に蓋をし、
上記蓋の上記押さえ部の開口から、上記麺の上に卵を載せ、上記押さえ部の開口から水を入れ、電子レンジで加熱することを特徴とする電子レンジ用容器の使用方法。

20

【請求項 5】

容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、
上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、
上記容器本体に麺を入れ、上記麺の上に上記押さえ部を載せ、
上記押さえ部の内側に卵を入れて上記麺の上記卵を載せて容器本体に水を入れ、
上記蓋を上記リブと上記押さえ部が嵌合するように上記容器本体に蓋をして電子レンジで加熱することを特徴とする電子レンジ用容器の使用方法。

30

【請求項 6】

上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触する上記押さえ部を使用することを特徴とする請求項 5 に記載の電子レンジ用容器の使用方法。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】**

40

【0001】

本発明は、電子レンジでインスタントの麺類を調理するための電子レンジ用容器および電子レンジ用容器の使用方法に関し、特に麺の上に卵を載せて電子レンジで調理することが可能な電子レンジ用容器および電子レンジ用容器の使用方法に関する。

【背景技術】**【0002】**

インスタントの麺類、例えばラーメンなどを調理する際に、容器に麺を入れてお湯を注ぐ方法、あるいは、鍋で湯を沸騰させて沸騰したお湯に麺を入れて調理する方法などがある。また、最近では、器に麺を入れ水を注いで電子レンジで加熱して調理する方法も用いられている。

50

【0003】

容器に麺を入れてお湯を注ぐ、あるいは、鍋で湯を沸騰させて沸騰したお湯に麺を入れて調理する場合には、従来の器や鍋が用いられるが、電子レンジで調理する場合には、専用の容器を用いる場合もある。

【0004】

また、インスタントのラーメンなどの調理の際に、様々な具を入れて調理することが一般的だが、その際に生卵を面と一緒にに入れて加熱して調理することが一般的に行われている。

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

10

【0005】

しかし、電子レンジでインスタントの麺類を調理する際に、従来の器を用いると、水と麺を器に入れた時に麺が浮き上がり、電子レンジの加熱によって麺の上側が電子レンジの加熱により乾燥してしまい、麺の下側だけが水分を吸収するので、麺全体が十分に水分を吸収できないという問題を引き起こす。

【0006】

また、生卵を麺と一緒に加熱して調理する場合には、容器にお湯を注ぐだけでは、十分に卵を加熱することができないことが多く、また鍋で生卵と麺を加熱して調理する場合には、卵を加熱しすぎて硬くしてしまうことが多いという問題があった。

【0007】

20

さらに、電子レンジで麺を調理する際に生卵と一緒に加熱しようとする、卵の黄身が白身に隠れて表面が白っぽくなってしまったり、加熱中に卵が破裂する恐れもあり、従来の調理方法では麺と一緒に加熱した卵を良好な食感に仕上げるのは難しいという問題があった。

【0008】

そこで、本発明は上記問題を解決するために、電子レンジでインスタントの麺類を調理した場合に、麺全体に水分を行き渡らせることができ、さらに、麺と同時に生卵も加熱することが可能で、卵を綺麗な見た目および良好な食感に仕上げることを可能な電子レンジ用容器およびその使用方法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】

30

【0009】

本発明の電子レンジ用容器は、容器本体、および蓋からなる電子レンジ用容器であって、上記蓋に、空気口、および上記蓋の中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状に形成された押さえ部を設け、上記押さえ部は、上記容器本体に麺を入れ上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能と、開口から入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能とを有することを特徴とする。

【0010】

あるいは、本発明の電子レンジ用容器は、容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器であって、上記押さえ部は、上記押さえ部の内側に入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能と、上記容器本体に麺を入れ上記麺の上に上記押さえ部を載せ、さらに上から上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能とを有することを特徴とする。

40

【0011】

また、上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触するように構成することも可能である。

【0012】

本発明の電子レンジ用容器の使用方法は、容器本体、および、中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状の押さえ部を設けた蓋からなり、上記蓋に空気口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、上記容器本体に麺を入れ、上記押さえ部で上記麺を上から押

50

さえるように上記容器本体に蓋をし、上記蓋の上記押さえ部の開口から、上記麺の上に卵を載せ、上記押さえ部の開口から水を入れ、電子レンジで加熱することを特徴とする。

【0013】

あるいは、本発明の電子レンジ用容器の使用方法は、容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、上記容器本体に麺を入れ、上記麺の上に上記押さえ部を載せ、上記押さえ部の内側に卵を入れて上記麺の上記卵を載せて容器本体に水を入れ、上記蓋を上記リブと上記押さえ部が嵌合するように上記容器本体に蓋をして電子レンジで加熱することを特徴とする。

【0014】

また、上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触する上記押さえ部を使用することもできる。

【発明の効果】

【0015】

本発明の電子レンジ用容器は、容器本体、および蓋からなる電子レンジ用容器であって、上記蓋に、空気口、および上記蓋の中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状に形成された押さえ部を設け、上記押さえ部は、上記容器本体に麺を入れ上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能と、開口から入れて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能とを有することにより、麺全体に均一に水分を含ませることが可能となり麺の食感をより良くすることができ、さらに、麺の上に載せた卵も見た目も食感も良く仕上げる

【0016】

ことができる。あるいは、本発明の電子レンジ用容器は、容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器であって、上記押さえ部は、上記押さえ部の内側に置いて上記麺の上に載せた卵を所定の形状に保持する機能と、上記容器本体に麺を入れ上記麺の上に上記押さえ部を載せ、さらに上から上記蓋をした時に、上記麺を上から押さえる機能とを有することにより、麺の全体に均一に水分を含ませることが可能となり麺の食感をより良くすることができ、さらに、麺の上に載せた卵も見た目も食感も良く仕上げる

【0017】

ことができる。また、また、上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触することにより、押さえ部を単独で使用した場合でも押さえ部が動かないようにすることが可能となり、押さえ部を麺の上に載せる時の位置決めが容易になる。

【0018】

本発明の電子レンジ用容器の使用方法は、容器本体、および、中央部が下方に延伸し中央が開口となった筒状の押さえ部を設けた蓋からなり、上記蓋に空気口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、上記容器本体に麺を入れ、上記押さえ部で上記麺を上から押さえるように上記容器本体に蓋をし、上記蓋の上記押さえ部の開口から、上記麺の上に卵を載せ、上記押さえ部の開口から水を入れ、電子レンジで加熱することにより、麺の全体に均一に水分を含ませることが可能となり麺の食感をより良くすることができ、さらに、麺の上に載せた卵も見た目も食感も良く仕上げる

【0019】

ことができる。あるいは、本発明の電子レンジ用容器の使用方法は、容器本体、蓋、および上記蓋の下面に設けたリブに嵌合可能な筒状の押さえ部からなり、上記蓋に、空気口および上記蓋の中央に開口を設けた電子レンジ用容器の使用方法であって、上記容器本体に麺を入れ、上記麺の上に上記押さえ部を載せ、上記押さえ部の内側に卵を入れて上記麺の上記卵を載せて容器本体に水を入れ、上記蓋を上記リブと上記押さえ部が嵌合するように上記容器本体に

10

20

30

40

50

蓋をして電子レンジで加熱することにより、麺の全体に均一に水分を含ませることが可能となり麺の食感をよりよくすることができ、さらに、麺の上に載せた卵も見た目も食感も良く仕上げるができる。

【0020】

また、上記押さえ部の周囲に開口を有するつばを設け、上記押さえ部を上記麺の上に載せた時に、上記つばの周囲が容器本体の内側と接触する上記押さえ部を使用することにより、押さえ部を単独で使用した場合でも押さえ部が動かないようにすることが可能となり、押さえ部を麺の上に載せる時の位置決めが容易になる。

【発明を実施するための最良の形態】

【0021】

本発明を、図を用いて以下に詳細に説明する。図1(a)が本発明の第1の実施形態の電子レンジ用容器1の断面図であり、(b)が各パーツ単独の断面図である。

【0022】

本発明の電子レンジ用容器1は、インスタントの麺類を生卵と一緒に電子レンジで調理するための容器であって、図1に示すように、容器本体2と、蓋4から構成される。

【0023】

上記蓋4に、上記蓋4の中央部が下方に延伸し中央が開口9となった筒状に形成された押さえ部3を設ける。さらに上記蓋4には、上記電子レンジ用容器1を電子レンジで使用した際に蒸気を逃がすための空気口5、および、上記蓋4を持ちやすくするための取っ手6を設ける。上記取っ手6は上記蓋4の上面に上記押さえ部3を取り囲むように配置している。

【0024】

上記押さえ部3は、上記蓋4で上記容器本体2に上記蓋4をした時に、電子レンジで加熱中に麺7が浮き上がるのを防止するために上記容器本体2内に入れた麺7を上から押さえる機能を有する。そのために、上記押さえ部3は上記麺7を入れて上記蓋4をした時に、上記麺7の上に届く程度の高さとするのが好ましい。

【0025】

さらに、上記押さえ部3の開口9は生卵8を入れるためのスペースであり、上記押さえ部3は上記麺7の上に載せる上記生卵8を取り囲んで加熱中に周りにはみ出ないようにし、上記生卵8を所定の形状に保持する機能も有する。図2(a)に示すように、本実施形態では、上記押さえ部3の開口9は円形としている。上記開口9に上記生卵8を入れて電子レンジで加熱すると円形の目玉焼きに仕上がる。従って、上記押さえ部3の開口9の形状を変更すれば、様々な形状の目玉焼きに仕上げるのが可能となる。よって、上記開口9の形状は円形に限定するものではなく、例えば図2(b)に示すような三角形や、他にもハート型等様々な形状が可能である。

【0026】

本発明の電子レンジ用容器1の材質については、特に限定するものではないが、電子レンジで使用するために、耐熱樹脂、例えば耐熱温度が120以上の耐熱PPを用いるのが好ましい。また、本発明の電子レンジ用容器1は、繰り返し使用することもできるので、上述のような耐熱性を有するだけでなく所定の耐久性を有する材質を用いるのが好ましい。また、上記容器本体2および上記蓋4の平面形状については、特に限定するものではなく、円形や矩形等様々な形状とすることができる。

【0027】

上記蓋4については、上記押さえ部3で上記麺7を上から押さえて浮き上がりを防止するために、その重量を重くすることが好ましく、高比重の耐熱樹脂を用いるのが好ましい。あるいは、上記蓋4を上記容器本体2に取り外し可能に固定する構造とすることもできる。

【0028】

本発明の第1の実施形態の電子レンジ用容器1の使用方法について図3~5を用いて説明する。まずは、図3(a)に示すように、上記容器本2の底に麺7を置く。ここで用いる

10

20

30

40

50

上記麵 7 はラーメンであり、中央に上記生卵 8 を載せるための窪みが設けてある。

【0029】

上記麵 7 を入れたら上記容器本体 2 に上記蓋 4 をする。この時、図 3 (b) に示すように、上記麵 7 を上記蓋 4 の上記押さえ部 3 が上から押さえるようになる。そして、上記蓋 4 の開口 9 から上記生卵 8 を入れて上記麵 7 の上に載せる (図 4 (a) 参照)。この時、上記麵 7 の窪みに上記生卵 8 を入れる。

【0030】

上記生卵 8 を載せたら、図 4 (b) に示すように、上記開口 9 から所定量の水を入れる。水の量としては、上記生卵 8 が水に浸かる程度まで入れる。この時、上記麵 7 は上記水を入れたことにより浮力で浮き上がろうとするが、図 4 (b) に示すように、上記蓋 4 に設けた上記押さえ部 3 によって上記麵 7 を上から押さえて浮き上がりを防止している。この状態で、電子レンジに電子レンジ用容器 1 を入れ所定の温度で所定の時間加熱する。

【0031】

電子レンジで加熱すると、図 5 (a) に示すように、上記麵 7 がほぐれ、上記麵 7 の上に綺麗に上記開口 9 の形に目玉焼き 10 が仕上がる (図 6 参照)。上記目玉焼き 10 は黄身の上に白い膜がほとんど無く、綺麗な黄身に仕上げることができる。また、上記黄身は少し固まった状態で非常に食感良く仕上げることができる。

【0032】

そして、上記電子レンジ用容器 1 を電子レンジから取り出し、上記蓋 4 を取る。そして図 5 (b) に示すように、スープ 14 およびかやく 13 を入れてかき混ぜると、上記目玉焼き 10 を載せた上記麵 7 の調理が完了する。ここでは、上記麵 7 に上記生卵 8 を載せるための窪みを設けた麵を用いて説明したが、特に窪みが無い麵でも同様の方法で調理することが可能である。

【0033】

このようにして本発明の電子レンジ用容器 1 は、上記押さえ部 3 により上記麵 7 を上から押さえることによって、効果的に麵に水分を吸収させることが可能となり、より食感の良い麵を得ることができる。さらに、上記押さえ部 3 の開口 9 により目玉焼きを綺麗な形に、さらに食感良く仕上げることができる。

【0034】

次に、本発明の第 2 の実施形態の電子レンジ用容器 1 ' について説明する。図 7 (a) が本発明の第 2 の実施形態の電子レンジ用容器 1 ' の断面図であり、(b) が各パーツ単独の断面図である。

【0035】

本実施形態の電子レンジ用容器 1 ' は、図 7 に示すように、容器本体 2、蓋 4 '、および上記蓋 4 ' の下面に設けたリブ 11 に嵌合可能な筒状の押さえ部 3 ' から構成される。

【0036】

上記蓋 4 ' の中央には、上記電子レンジ用容器 1 ' を電子レンジで使用した際に上記押さえ部 3 ' 内の蒸気を逃がすための開口 12 を設け、さらに上記容器本体 2 内の蒸気を逃がすための空気口 5 を上記リブ 11 よりも外周に設ける。また、上記蓋 4 ' を持ちやすくするための取っ手 6 を上記蓋 4 ' 上面に上記リブ 11 の内周に設ける。

【0037】

上記押さえ部 3 ' は、上記容器本体 2 に上記蓋 4 ' をした時に、上記蓋 4 ' の上記リブ 11 と嵌合して固定され、加熱中に上記麵 7 の浮き上がりを防止するために電子レンジ用容器 1 ' 内に入れた麵 7 を上から押さえる機能を有する。そのために、上記押さえ部 3 ' は上記麵 7 を入れて上記蓋 4 ' をして上記リブ 11 と嵌合させた時に、上記麵 7 に届く程度の高さとするのが好ましい。

【0038】

筒状の上記押さえ部 3 ' の内側は生卵 8 を入れるためのスペースであり、上記麵 7 の上に載せる生卵 8 を取り囲んで周りにはみ出ないようにして上記生卵 8 を所定の形状に保持する機能も有する。図 8 (a) に示すように、本実施形態では、上記押さえ部 3 ' を円筒

10

20

30

40

50

形としているので底面の開口 9' は円形となる。上記開口 9' に上記生卵 8 を入れて電子レンジで加熱すると円形の目玉焼きに仕上がる。上記押さえ部 3' の他の形状として、図 8 (b) に示すような、三角形の筒状にすれば三角形の目玉焼きに仕上げるができる。

【 0 0 3 9 】

また、図 8 (a) のような円筒形の押さえ部 3' に底 1 5 を設け上記底 1 5 に別の形状、例えば図 8 (c) に示すような三角形の開口 9' を設けることも可能である。このように、上記押さえ部 3' は、筒あるいは開口 9' の形状を円形に限定するものではなく、様々な形状を用いることが可能である。

【 0 0 4 0 】

本発明の電子レンジ用容器 1' の材質については、特に限定するものではないが、電子レンジで使用するために、耐熱樹脂、例えば耐熱温度が 1 2 0 以上の耐熱 P P を用いることが好ましい。また、本発明の電子レンジ用容器 1' は、繰り返し使用することもできるので、上述のような耐熱性を有するだけでなく所定の耐久性を有する材質を用いることが好ましい。また、平面形状については、特に限定するものではなく、円形や矩形とすることができる。

【 0 0 4 1 】

上記蓋 4' および上記押さえ部 3' については、上記麵 7 の浮き上がりを防止するために重量を重くする必要があるので、高比重の樹脂を用いることが好ましい。あるいは、上記蓋 4' を上記容器本体 2 に取り外し可能に固定する構造とすることもできる。

【 0 0 4 2 】

本発明の第 2 の実施形態の電子レンジ用容器 1' の使用方法について図 9 ~ 1 3 を用いて説明する。まずは、図 9 (a) に示すように、上記容器本 2 の底に麵 7 を置く。ここで用いる上記麵 7 はラーメンであり、中央に上記生卵 8 を載せるための窪みが設けてある。

【 0 0 4 3 】

上記麵 7 を入れたら、図 9 (b) に示すように、上記押さえ部 3' を上記麵 7 の中央に載せる。そして、上記押さえ部 3' の内側に上記生卵 8 を入れて上記麵 7 の上に載せる。この時、上記麵 7 の窪みに上記生卵 8 を入れる。上記生卵 8 を載せたら、図 1 0 (a) に示すように、上記容器本体 2 に所定量の水を入れる。水の量としては、上記生卵 8 が水に浸かるぐらいまで入れる。

【 0 0 4 4 】

そして、図 1 0 (b) に示すように、上記リブ 1 1 と上記押さえ部 3' が嵌合するように、上記容器本体 2 に上記蓋 4' をする。これにより、水を入れたことにより浮力で浮き上がろうとする上記麵 7 を、上記押さえ部 3' によって上から押さえ浮き上がりを防止することができる。この状態で、電子レンジに電子レンジ用容器 1' を入れ所定の温度で所定の時間加熱する。

【 0 0 4 5 】

電子レンジで加熱すると、図 1 1 (a) に示すように、上記麵 7 がほぐれ、上記麵 7 の上に綺麗に上記押さえ部 3' の形、本実施形態では円形に目玉焼き 1 0 が仕上がる。上記目玉焼き 1 0 は黄身の上に白い膜がほとんど無く、綺麗な黄身に仕上げるができる。また、上記黄身は少し固まった状態で非常に食感良く仕上げるができる。

【 0 0 4 6 】

そして、上記電子レンジ用容器 1' を電子レンジから取り出し、上記蓋 4' を取る。この時、上記押さえ部 3' は、上記リブ 1 1 と嵌合した状態なので、上記蓋 4' と一緒に取り出される。そして図 1 1 (b) に示すように、スプーン 1 4 およびかやく 1 3 を入れてかき混ぜると、上記麵 7 の調理が完了する。

【 0 0 4 7 】

このようにして本発明の電子レンジ用容器 1' は、上記押さえ部 3' により上記麵 7 を上から押さえることによって、効果的に麵に水分を吸収させることが可能となり、より食感の良い麵を得ることができる。さらに、上記押さえ部 3' により目玉焼きを綺麗な形に

10

20

30

40

50

、さらに食感良く仕上げるができる。

【0048】

上記電子レンジ用容器1'の使用方法として、上記押さえ部3'を単独で使用することも可能である。図12に示すのが上記押さえ部3'を単独で使用する場合の図面である。図12(a)に示すように、上記容器本体2に上記麵7を入れ、上記麵7の上に上記押さえ部3'を載せて、上記押さえ部3'の内側に上記生卵8を入れて、容器本体2に水を入れる。このような上記蓋4'をしない状態で、電子レンジに入れて加熱し調理することも可能である。

【0049】

このような場合、上記押さえ部3'を上から押させる物が無いので、調理中に上記押さえ部3'が移動しないように、上記押さえ部3'の周囲につば16を設けることもできる。上記つば16は上記押さえ部3'を上記麵7に載せた時に、上記容器本体2の内側と接触するぐらいの大きさとする。このような大きさにすれば、上記押さえ部3'を上記麵7の上に載せた時に、上記押さえ部3'の筒の部分が丁度上記容器本体2の真ん中にくるので位置決めが容易となる。

【0050】

上記つば16は単なる円盤状ではなく、図13に示すように、蒸気を逃がすための開口17を設けた形状としている。また、上記押さえ部3'を単独で使用した時に、確実に上記麵7を押さえるために、上記つば16を上記容器本体2に固定可能な構造とすることもできる。例えば、上記容器本体2の内側の上記つば16と接触する位置に溝を設け、上記つば16の周囲が上記溝に嵌るような構造とする。このような構造にすれば、上記押さえ部3'は上記容器本体2に固定され、確実に上記麵7を上から押さえることができる。

【0051】

このように、上記電子レンジ用容器1'は様々な形態が可能であり、異なる使用方法も可能である。これにより、さらに使い勝手を向上させることができる。

【図面の簡単な説明】

【0052】

【図1】(a)が本発明の第1の実施形態の電子レンジ用容器の断面図であり、(b)が電子レンジ用容器の各パーツを取り外した状態を示す断面図である。

【図2】(a)が開口が円形の蓋の平面図であり、(b)が開口が三角形の蓋の平面図である。

【図3】第1の実施形態の電子レンジ用容器の使用法を示す断面図であり、(a)が容器本体に麵を入れた状態を示す断面図、(b)が容器本体に麵を入れ、蓋をして押さえ部で上記麵を押さえた状態を示す断面図である。

【図4】電子レンジ用容器の使用法を示す断面図であり、(a)が蓋に設けた開口から生卵を麵の上に載せた状態を示す断面図、(b)が容器本体に水を入れた状態を示す断面図である。

【図5】電子レンジ用容器の使用法を示す断面図であり、(a)が電子レンジで加熱した状態を示す断面図、(b)が加熱が終わり蓋を取ってスプーンとかやくを入れている状態を示す断面図である。

【図6】図5(a)の平面図である。

【図7】(a)が本発明の第2の実施形態の電子レンジ用容器の断面図であり、(b)が電子レンジ用容器の各パーツを取り外した状態を示す断面図である。

【図8】押さえ部の平面図であり、(a)が円筒形の押さえ部の平面図であり、(b)が三角形の筒状の押さえ部の平面図であり、(c)が円筒形の押さえ部に底を設け三角形の開口を設けた押さえ部の平面図である。

【図9】第2の実施形態の電子レンジ用容器の使用法を示す断面図であり、(a)が容器本体に麵を入れた状態を示す断面図、(b)が麵の上に押さえ部を載せた状態を示す断面図である。

【図10】電子レンジ用容器の使用法を示す断面図であり、(a)が押さえ部の中に生

10

20

30

40

50

卵を入れて麺の上に載せ、容器本体に水を入れた状態を示す断面図、(b)が蓋に設けたリブに押さえ部を嵌合して、容器本体に蓋をした状態を示す断面図である。

【図11】電子レンジ用容器の使用方法を示す断面図であり、(a)が電子レンジで加熱した状態を示す断面図、(b)が加熱が終わり蓋を取ってスープとかやくを入れている状態を示す断面図である。

【図12】(a)が押さえ部を単独で使用する場合の断面図であり、(b)がつばを設けた押さえ部を単独で使用する場合の断面図である。

【図13】つばを設けた押さえ部の平面図である。

【符号の説明】

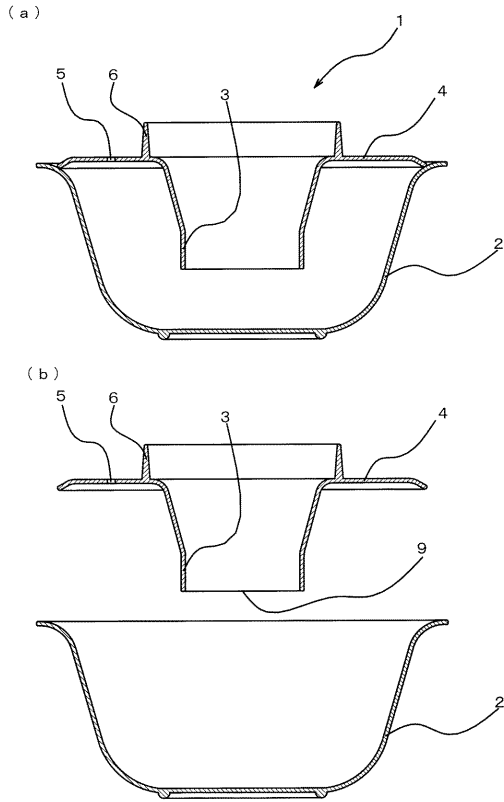
【0053】

1	電子レンジ用容器
2	容器本体
3、3'	押さえ部
4、4'	蓋
5	空気口
6	取っ手
7	麺
8	生卵
9、9'	開口
10	目玉焼き
11	リブ
12	開口
13	かやく
14	スープ
15	底
16	つば
17	開口

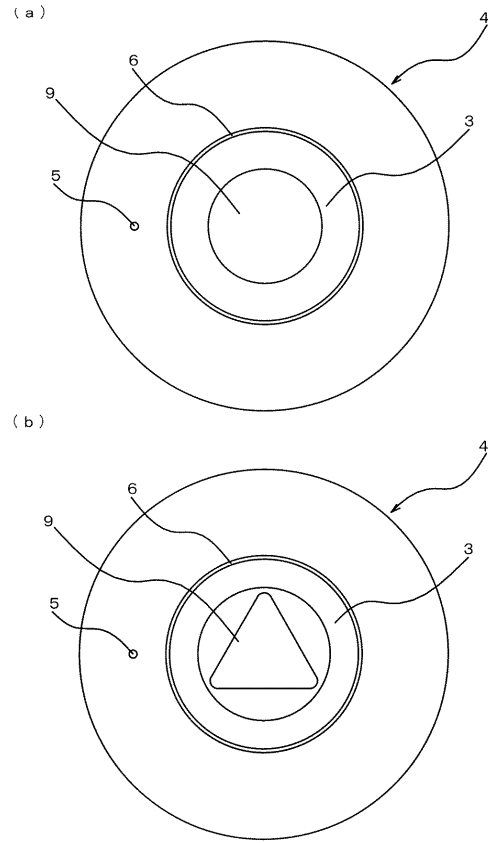
10

20

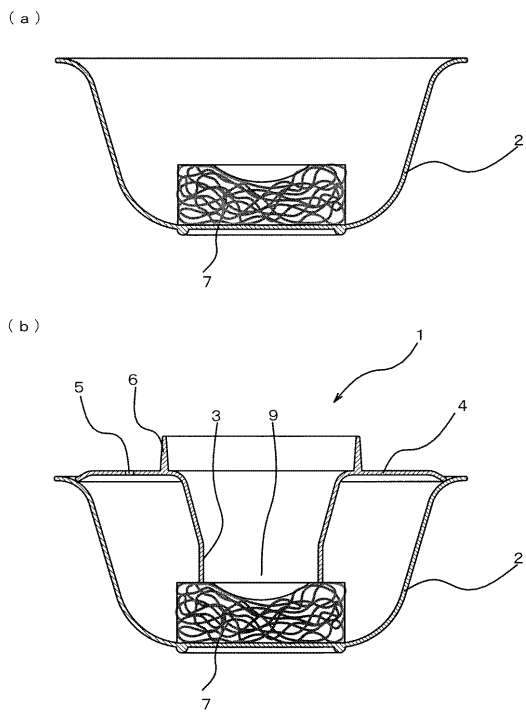
【図 1】



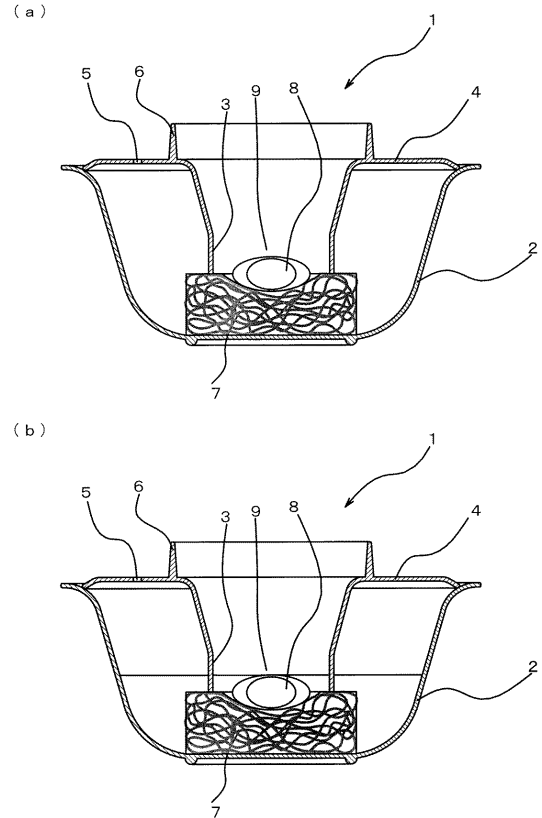
【図 2】



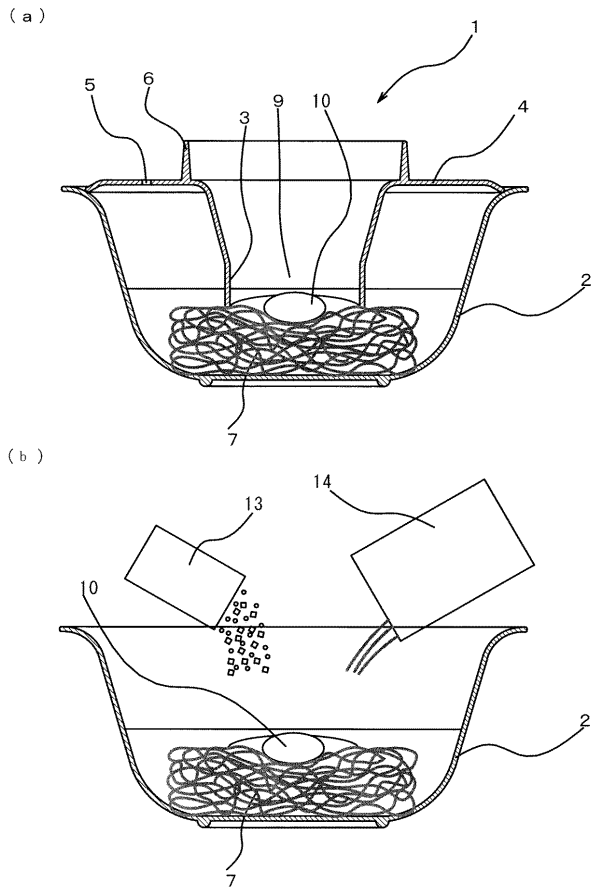
【図 3】



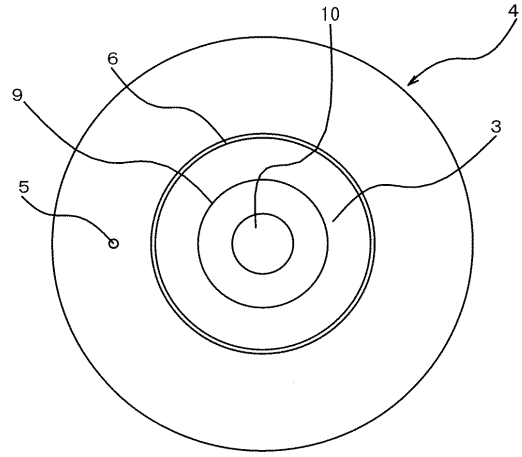
【図 4】



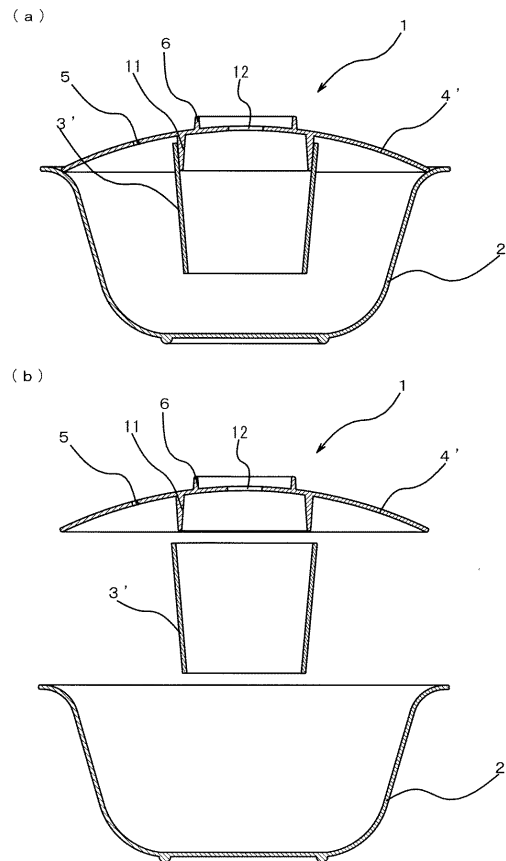
【図5】



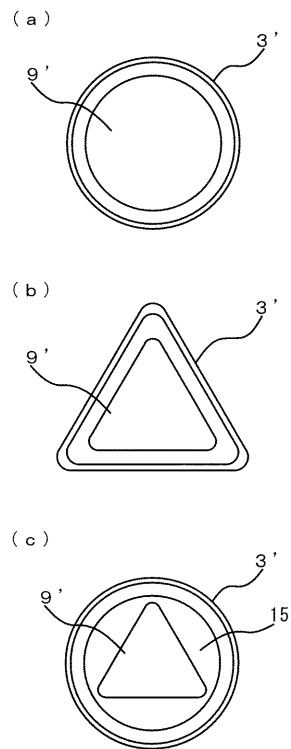
【図6】



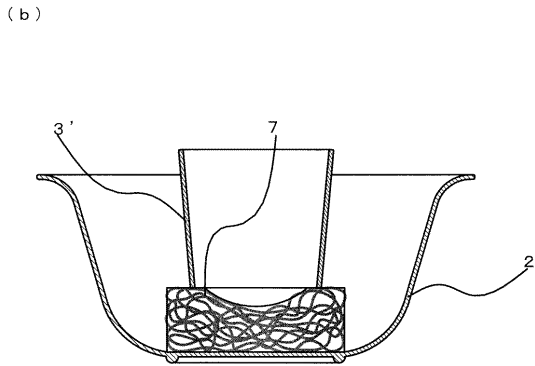
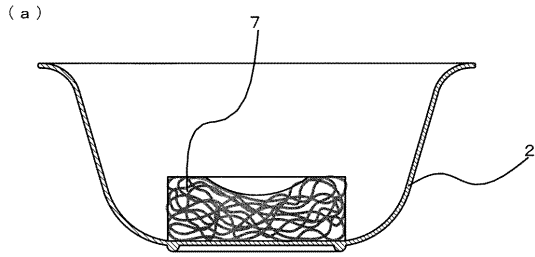
【図7】



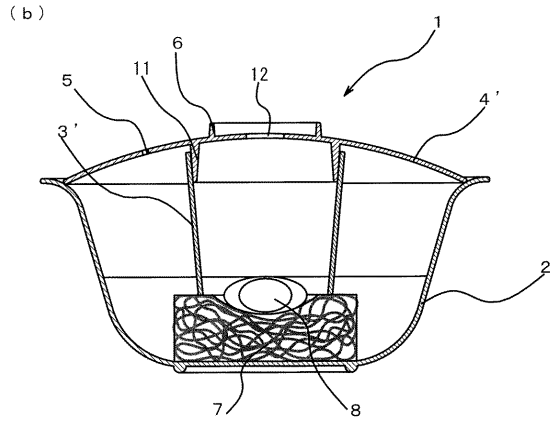
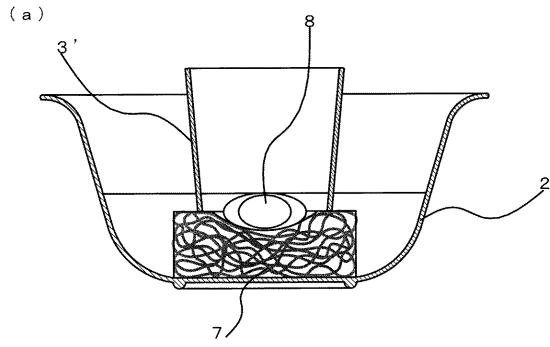
【図8】



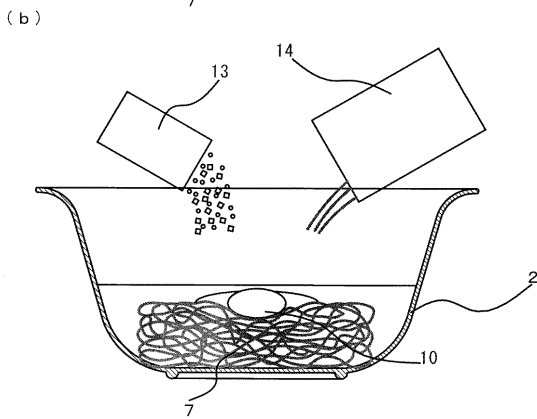
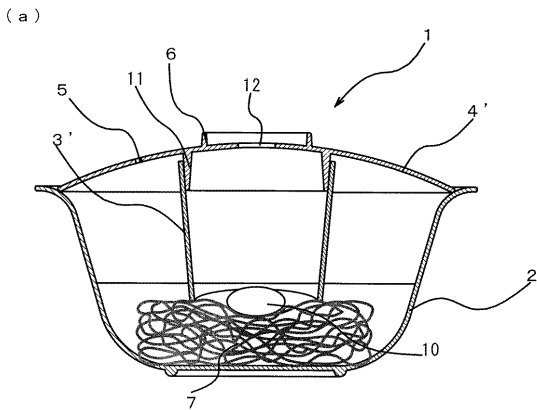
【図 9】



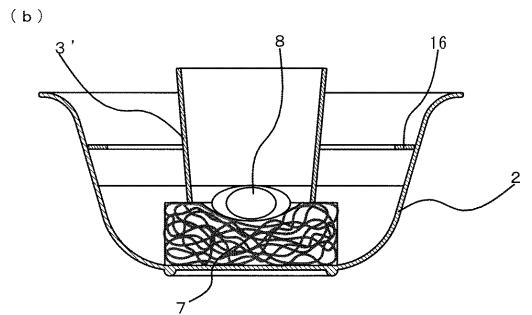
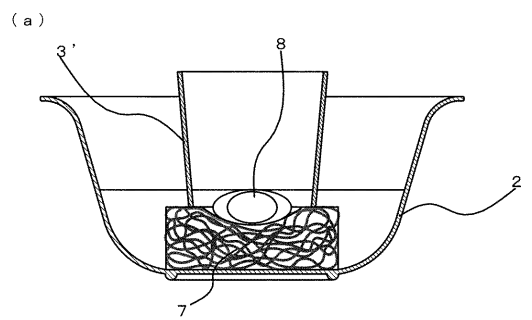
【図 10】



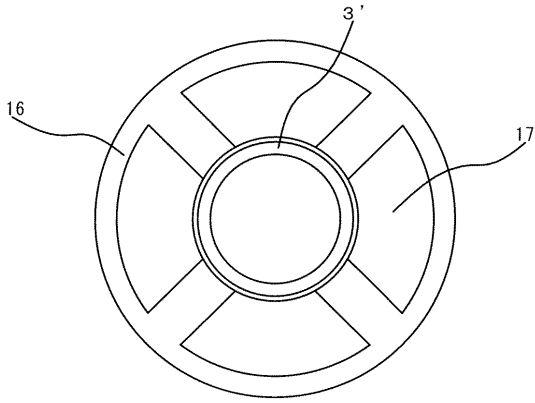
【図 11】



【図 12】



【 図 1 3 】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.

A 2 3 L 1/162 (2006.01)

F I

A 2 3 L 1/162

テーマコード(参考)

Fターム(参考) 4B046 LA01 LB06 LC11 LE15 LG44 LP80

4B055 AA10 AA29 BA36 BA57 BA66 BA68 CB02 CB03 CB06 DB15