

(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3144776号
(U3144776)

(45) 発行日 平成20年9月11日 (2008.9.11)

(24) 登録日 平成20年8月20日 (2008.8.20)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 L 1/10 (2006.01) A 2 3 L 1/10 F

評価書の請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 実願2008-4453 (U2008-4453)
 (22) 出願日 平成20年7月1日 (2008.7.1)

(73) 実用新案権者 508198454
 有限会社 恵宝食品
 岐阜県中津川市茄子川 1 6 4 6 - 2
 (74) 代理人 110000659
 特許業務法人広江アソシエイツ特許事務所
 (72) 考案者 松葉 武
 岐阜県中津川市茄子川 1 6 4 6 - 2

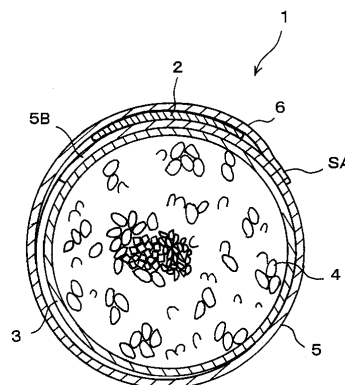
(54) 【考案の名称】 ライスペーパーで包まれた巻き寿司

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 ライスペーパーの乾燥の時期を遅らせてひび割れの発生を抑制することで、商品としての外観上の見栄えを長期間維持することのできる巻き寿司を提供する。

【解決手段】 サーモン、エビ等の具材 2、レタス等の葉物野菜 3、及びライス 4 がライスペーパー 5 で包まれた巻き寿司であって、中央にライス 4 が位置し、該ライス 4 が前記葉物野菜 3 で包まれ、該葉物野菜 3 と前記ライスペーパー 5 との間に前記具材 2 が位置していることを特徴とする。又、ライスペーパー 5 の巻き終わりの端部が該ライスペーパー 5 の巻き始めの端部を越えて巻かれることで形成されたライスペーパーの重合部分に前記具材が挟まれた状態で配置することもある。

【選択図】 図 3



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

サーモン、エビ等の具材、レタス等の葉物野菜、及びライスがライスペーパーで巻き込まれた巻き寿司であって、

中央にライスが位置し、該ライスが前記葉物野菜で包まれ、該葉物野菜と前記ライスペーパーとの間に前記具材が位置していることを特徴とするライスペーパーで包まれた巻き寿司。

【請求項 2】

サーモン、エビ等の具材、レタス等の葉物野菜、及びライスがライスペーパーで包まれた巻き寿司であって、

中央にライスが位置し、該ライスが前記葉物野菜で包まれ、該葉物野菜の外側が前記ライスペーパーで巻かれると共に、該ライスペーパーの巻き終わりの端部が該ライスペーパーの巻き始めの端部を越えて巻かれることで形成されたライスペーパーの重合部分に前記具材が挟まれて配置されていることを特徴とするライスペーパーで包まれた巻き寿司。

【請求項 3】

前記ライス中に、にんじん、キュウリ、かいわれ等の野菜が混在されていることを特徴とする請求項 1 又は請求項 2 に記載のライスペーパーで包まれた巻き寿司。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は巻き寿司に関し、特に、ライスペーパーで巻き込まれた巻き寿司に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

特許文献 1 には、ライスペーパーで海苔のようにライスを巻き込んで巻き寿司を作成する旨が記載されている。

【0003】

【特許文献 1】特開 2006 - 61060 号公報

【考案の開示】**【考案が解決しようとする課題】****【0004】**

しかし、ライスペーパーは乾燥した場合にはひび割れが発生し易く、ひび割れが発生した場合には、短期間で、商品としての外観上の見栄えが悪くなり易いという問題があった。

【0005】

本考案は、前記背景技術の問題点に鑑みて成されたもので、その目的は、ライスペーパーの乾燥の時期を遅らせてひび割れの発生を抑制することで、商品としての外観上の見栄えを長期間維持することのできる巻き寿司を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0006】**

請求項 1 に記載の考案は、サーモン、エビ等の具材、レタス等の葉物野菜、及びライスがライスペーパーで包まれた巻き寿司であって、

中央にライスが位置し、該ライスが前記葉物野菜で包まれ、該葉物野菜と前記ライスペーパーとの間に前記具材が位置していることを特徴とするものである。

【0007】

請求項 2 に記載の考案は、サーモン、エビ等の具材、レタス等の葉物野菜、及びライスがライスペーパーで包まれた巻き寿司であって、

中央にライスが位置し、該ライスが前記葉物野菜で包まれ、該葉物野菜の外側が前記ライスペーパーで巻かれると共に、該ライスペーパーの巻き終わりの端部が該ライスペーパーの巻き始めの端部を越えて巻かれることで形成されたライスペーパーの重合部分に前記具材が挟まれて配置されていることを特徴とするものである。

10

20

30

40

50

【 0 0 0 8 】

請求項 3 に記載の考案は、請求項 1 又は請求項 2 に記載の考案において、ライス中に、にんじん、キュウリ、かいわれ等の野菜が混在されていることを特徴とするものである。

【考案の効果】

【 0 0 0 9 】

請求項 1 に記載の考案によれば、葉物野菜からの水分が、ライスペーパーに供給されることで、ライスペーパーが短期間で乾燥してひび割れることが無く、商品としての寿命を延ばすことができる。又、葉物野菜からの水分が、ライスにも供給されることで、ライスが短期間で乾燥することなく、ライスの風味を長期間維持することができる。

【 0 0 1 0 】

10

請求項 2 に記載の考案によれば、請求項 1 に記載の効果を奏することができる上に、サーモンやエビ等の具材が、ライスペーパーの重合部分に挟まれるようにして配置するために、当該具材の臭いがレタスや、ライスに移ることなく、レタスやライスの香りを損なわせる虞が少ない。

【 0 0 1 1 】

請求項 3 に記載の考案によれば、ライス中に、にんじん、キュウリ、かいわれ等の野菜を混在させることで、巻き寿司のとしての栄養や趣向を向上させることができる。

【考案を実施するための最良の形態】

【 0 0 1 2 】

図 1 は実施形態に係る巻き寿司をカットした状態でパック P 内に配置すると共にパック P の蓋を開けた状態を示す斜視図である。図 2 は図 1 に記載のカットした内の一つを拡大して示す斜視図である。図 3 は巻き寿司をカットした断面を示す図である。

20

【 0 0 1 3 】

巻き寿司 1 は、サーモン、エビ等の具材 2、レタス等の葉物野菜 3、及びライス 4 がライスペーパー 5 で包まれた構成である。前記ライス 4 が中央に位置し、該ライス 4 の外側が前記葉物野菜 3 で包まれている、そして、該葉物野菜 3 の外側が前記ライスペーパー 5 で包まれた形態である。ライスペーパー 5 の巻き終わりの端部 5 A は、該ライスペーパー 5 の巻き始めの端部 5 B を越えて巻かれており、該巻き始めの端部 5 B と巻き終わりの端部 5 A との間は、ライスペーパー 5、5 同士が重なり合った重合部 6 になっている。そして、該重合部 6 において、外側のライスペーパー 5 と内側のライスペーパー 5 との間に、サーモンやエビ等の具材 2 が挟まれた状態で配置されている。前記ライス 4 中には、にんじんやキュウリ等 K を混在させることができる。

30

【 0 0 1 4 】

前記巻き寿司 1 は、例えば、通常の手巻き寿司の要領で、すのこを用いて作成することができる。

【 0 0 1 5 】

次に、作用について説明する。図 3 に示すように、サーモンやエビ等の具材 2 は、ライスペーパー 5 の重合部 6 において外側のライスペーパー 5 と内側のライスペーパー 5 との間で挟まれた状態で配置され、ライス 4 及び葉物野菜 3 に直接接触していないために、該サーモンやエビ等の具材の臭いが葉物野菜 3 やライス 4 に移ることがなく、葉物野菜 3 やライス 4 の本来の香りを損なわせる虞が少ない。

40

【 0 0 1 6 】

又、レタス等の葉物野菜 3 がライス 4、及びライスペーパー 5 に接触しているために、当該葉物野菜 3 からの水分がライスペーパー 5 及びライス 4 に供給されることができて、ライスペーパー 5 が短期間で乾燥してひび割れる虞が無く、商品としての外観上の見栄えを維持することができる上に、ライス 4 が短期間で水分を失うこともなく、巻き寿司 1 としての新鮮さ、及び味わいを長期間維持することができる。

【 0 0 1 7 】

前記実施形態は、ライスペーパー 5 の巻き終わりの端部 5 A が、ライスペーパー 5 の巻き始めの端部 5 B を越えて巻かれることで形成された重合部分 6 に、サーモンやエビ等の具材

50

2 が挟まれるように配置された場合について説明したが、当該重合部分 6 を設けることなく、当該具材 2 を、ライスペーパー 5 とレタス 3 との間に挟まれるように配置しても良い。

【 0 0 1 8 】

尚、図面においては、ライス 4 中に混在しているにんじん、キュウリ、かいわれ等 K をライス中の偏った位置に配置した場合について説明したが、図に示すように、ライス中央に位置するように、にんじん、キュウリ、かいわれ等を配置させても良い。

【 0 0 1 9 】

前記具材としてサーモンやエビについて説明したが、具材として、いくら、たらこ等のような他の様々なものを用いることができる。

【 0 0 2 0 】

10

[実施形態の効果]

サーモンやエビ等の具材 2 は、ライスペーパー 5 の重合部 6 において外側のライスペーパー 5 と内側のライスペーパー 5 との間で挟まれた状態で配置され、ライス 4 及び葉物野菜 3 に直接接触していないために、該サーモンやエビ等の具材の臭いが葉物野菜 3 やライス 4 に移ることがなく、葉物野菜 3 やライス 4 の本来の香りを損なわせる虞が少ない。

2・ライスペーパー 5 は半透明であるために、内側の具材 2 を外側から目視することができるために、食欲が増進して購買意欲が向上する。

3・ライス 4、野菜 3、具材 2 をバランス良く配合されているために、脂肪分、塩分、糖分を抑制して健康上、優れた食品を提供することができる。

【 図面の簡単な説明 】

20

【 0 0 2 1 】

【 図 1 】 一本の巻き寿司を複数個にカットした状態を示す斜視図である。

【 図 2 】 複数個にカットした状態の一つの斜視図である。

【 図 3 】 複数個にカットされた断面図である。

【 符号の説明 】

【 0 0 2 2 】

1 巻き寿司

2 具材

3 葉物野菜

4 ライス

5 ライスペーパー

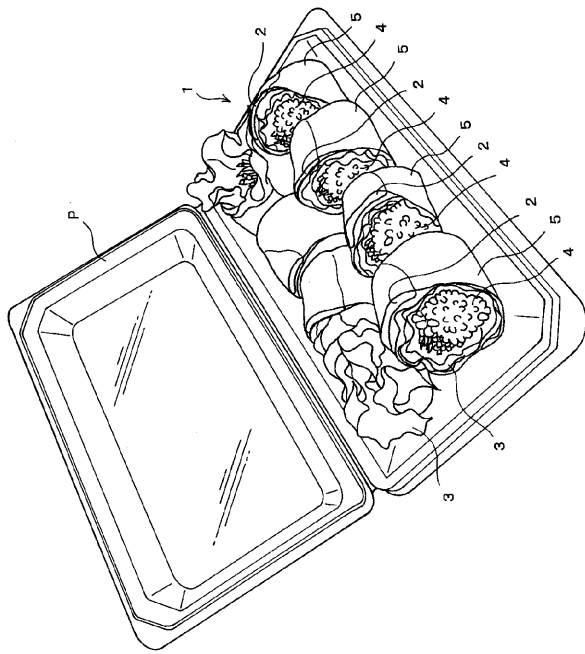
5 A ライスペーパーの巻き終わりの端部

5 B ライスペーパーの巻き始めの端部

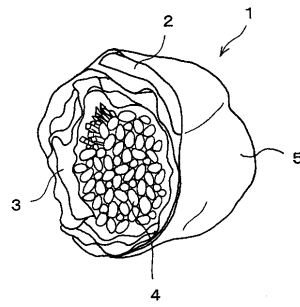
6 重合部分

30

【図 1】



【図 2】



【図 3】

