

(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3214933号
(U3214933)

(45) 発行日 平成30年2月15日 (2018. 2. 15)

(24) 登録日 平成30年1月24日 (2018. 1. 24)

(51) Int.Cl.

A 2 1 C 11/24 (2006.01)

F I

A 2 1 C 11/24

A

評価書の請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号	実願2017-5474 (U2017-5474)	(73) 実用新案権者	508229208
(22) 出願日	平成29年12月4日 (2017. 12. 4)		株式会社金子製作所
			東京都墨田区東向島 1 丁目 1 3 番 2 4 号
		(74) 代理人	100074251
			弁理士 原田 寛
		(74) 代理人	100066223
			弁理士 中村 政美
		(72) 考案者	金子 敦弘
			東京都墨田区東向島 1 丁目 1 3 番 2 4 号
			株式会社金子製作所内

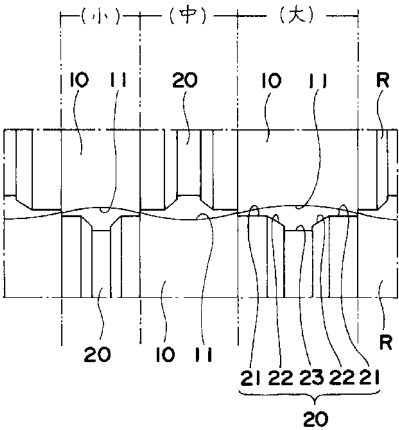
(54) 【考案の名称】 幅広麺用切刃ロール

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 実際の刀削麺の食感に近い幅広麺を製造することが可能な幅広麺用切刃ロールを提供する。

【解決手段】 回転軸の外周に円板状の回転刃を連設したロール R を一対並設する。該ロール R 間で麺線を切り出すように製麺用切刃ロールを構成する。幅広の麺線の一方の面を肉薄に形成する雄刃 1 0 を設ける。麺線の方の面を肉厚に形成する雌刃 2 0 を設ける。雄刃 1 0 の突出面に断面円弧状の凹曲線 1 1 を形成する。雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とが対向する間隙で幅広麺を形成するように構成する。

【選択図】 図 3



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

回転軸の外周に円板状の回転刃を連設したロールが一对並設され、該ロール間で麺線を切り出すように構成された製麺用切刃ロールにおいて、幅広の麺線の一方の面を肉薄に形成する雄刃と、他方の面を肉厚に形成する雌刃とで構成され、雄刃の突出面に断面円弧状の凹曲線を形成し、これら雄刃と雌刃とが対向する間隙で幅広麺を形成するように構成したことを特徴とする幅広麺用切刃ロール。

【請求項 2】

前記雄刃の前記凹曲線は、刀削麺の切断面を模した曲線とし、前記ロールに連設した複数の前記雄刃と前記雌刃とで形成する幅広麺の幅が異なるように、複数種類の幅の前記雄刃と前記雌刃とを前記ロールに連設した請求項 1 記載の幅広麺用切刃ロール。

10

【請求項 3】

前記雌刃は、麺線の幅広の両端を形成する一对の端部用刃と、麺線の幅広の両端側から中央に向けて次第に肉厚になるように形成する中央刃とを備え、次第に肉厚に形成された前記麺線の中央に突出する突条を形成する肉厚調整刃を中央刃に設けた請求項 1 記載の幅広麺用切刃ロール。

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、主に刀削麺を模した幅広麺の製造に好適な幅広麺用切刃ロールに関するものである。

20

【背景技術】**【0002】**

従来、特殊な断面形状を成した麺線を製造する切刃ロールとして、一对の切刃ロールを対向させると共に、切刃の位置を左右にずらして使用する切刃ロールが各種提供されている。

【0003】

特許文献 1 に記載の切刃ロールは、断面 T 字型の麺線を製造するように構成されたものである。すなわち、一对のロールからなる製麺用切刃ロールであって、一方のロール及び他方のロールの各二枚刃が対向しないように、二枚刃を形成する各切刃の外縁端の刃先同士で当接することにより、一方のロール及び他方のロール間に平面略 T 字型の間隙を形成したものである。

30

【0004】

特許文献 2 に記載の切刃ロールは、略ハート型形状の麺線を切出すように構成されている。この切刃ロールは、第 1 切刃および第 2 切刃を軸方向に並べて備えると共に、第 1 切刃および第 2 切刃の間に窪み形成刃を設けたものである。そして、この切刃ロールと同じ形状に設けた他方の切刃ロールを向き合わせに設置して使用する。

【0005】

一方、刀削麺と称する特殊な断面形状を成した麺が知られている。この刀削麺 200 は、専用の切刃で、小麦粉を練った塊状の生地を次々削り取って作る麺である（図 6 参照）。このように刀削麺 200 は専用の切刃で削りにとって形成するため、麺に薄いところと厚いところができ、それが独特の食感を生み出している。

40

【0006】

ところが、従来の切刃ロールでは、刀削麺のような極めて特殊な断面形状の幅広麺を形成することは困難であった。すなわち、切刃の部分と切刃のない部分とを向い合せにして使用するので、麺の断面中央部分は、極めて厚くならざるを得ず、断面 T 字形状の麺線やハート形状の麺線を形成することは可能でも、刀削麺のような幅広麺を形成することは困難であった。

【0007】

そこで当出願人は、特許文献 3 記載の製麺用切刃ロールを先に提案している。すなわち

50

、雄刃と雌刃とが対向する間隙で刀削麺や幅広パスタ等の幅広麺を製造するように構成したものである。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0008】

【特許文献1】特許第5179539号公報

【特許文献2】特許第5182936号公報

【特許文献3】実用新案登録第3199157号公報

【考案の概要】

【考案が解決しようとする課題】

10

【0009】

特許文献3の切刃ロールでは、幅広の麺線の一方の面を形成する雄刃と、他方の面を肉厚に形成する雌刃とを備え、これら雄刃と雌刃とが対向する間隙で幅広麺を形成するように構成しているので、刀削麺や幅広パスタ等の幅広麺を製造することに成功した。ところが、刀削麺のような幅広麺を製造することは可能でも、刀削麺本来の食感に近い幅広麺を製麺することについて課題が残されていた。

【0010】

すなわち、特許文献3の切刃ロールで使用する雌刃は、麺線の幅広の両端を形成する一对の端部用刃と、麺線の幅広の中央部位を形成する中央刃とを備え、該中央刃に、麺線の中央部の肉厚を調整する肉厚調整刃を設けたものである。その結果、幅広麺の肉厚や形状を任意に調整することができ、刀削麺や幅広パスタ、あるいは油そば等の各種幅広麺を製麺することが可能になっている。

20

【0011】

ところが、この切り刃ロールで刀削麺を製麺した場合、この肉厚調整刃で成形される部分が、刀削麺の食感を損ねてしまうことが判明した。すなわち、実際の刀削麺は、幅広麺の片面が鋭利な刃物で切り取られた滑らかな形状を成している。そのため、幅広麺を刀削麺の食感に近くするには、この滑らかな形状を再現する切り刃ロールの提供が必要になる。

【0012】

そこで本考案は上述の課題を解消すべく案出されたもので、実際の刀削麺の食感に近い幅広麺を製造することが可能な幅広麺用切刃ロールの提供を目的とする。

30

【課題を解決するための手段】

【0013】

上述の目的を達成すべく本考案における第1の手段は、回転軸の外周に円板状の回転刃を連設したロールRが一对並設され、該ロールR間で麺線Pを切り出すように構成された製麺用切刃ロールにおいて、幅広の麺線Pの一方の面を肉薄に形成する雄刃10と、他方の面を肉厚に形成する雌刃20とを備え、雄刃10の突出面に断面円弧状の凹曲線11を形成すると共に、この雄刃10に対向するように雌刃20を配置し、これら雄刃10と雌刃20との間隙で幅広麺を形成するように構成したことにある。

【0014】

40

第2の手段において、前記雄刃10の前記凹曲線11は、刀削麺の切断面を模した曲線とし、前記ロールRに連設した複数の前記雄刃10と前記雌刃20とで形成する幅広麺の幅が異なるように、複数種類の幅の前記雄刃10と前記雌刃20とを前記ロールRに連設したものである。

【0015】

第3の手段において、前記雌刃20は、麺線Pの幅広の両端を形成する一对の端部用刃21と、麺線Pの幅広の両端側から中央に向けて次第に肉厚になるように形成する中央刃22とを備え、次第に肉厚に形成された前記麺線Pの中央に突出する突条P3を形成する肉厚調整刃23を中央刃22に設けたものである。

【考案の効果】

50

【 0 0 1 6 】

請求項 1 のごとく、雄刃 1 0 の突出面に断面円弧状の凹曲線 1 1 を形成すると共に、この雄刃 1 0 に対向するように雌刃 2 0 を配置し、これら雄刃 1 0 と雌刃 2 0 との間隙で幅広麺を形成するように構成したことにより、従来のような特殊な形状の麺線に代えて、刀削麺等の幅広麺を製造することができるものである。

【 0 0 1 7 】

請求項 2 のように、雄刃 1 0 の凹曲線 1 1 は、刀削麺の切断面を模した曲線とし、ロール R に連設した複数の雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とで形成する幅広麺の幅が異なるように、複数種類の幅の雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とをロール R に連設したことで、実際の刀削麺の食感に近い幅広麺を製造することが可能になった。

10

【 0 0 1 8 】

請求項 3 のごとく、雌刃 2 0 は、麺線 P の幅広の両端を形成する一对の端部用刃 2 1 と、麺線 P の幅広の両端側から中央に向けて次第に肉厚になるように形成する中央刃 2 2 とを備え、次第に肉厚に形成された前記麺線 P の中央に突出する突条 P 3 を形成する肉厚調整刃 2 3 を中央刃 2 2 に設けているので、この突条 P 3 によって幅広麺の幅のサイズに合わせたコシを与えることができ、刀削麺のみならず各種の幅広麺を形成することが可能になる。

【 0 0 1 9 】

このように本考案によると、実際の刀削麺の食感に近い幅広麺を製造することが可能になるなどといった当初の目的を達成することができる。

20

【 図面の簡単な説明 】

【 0 0 2 0 】

【 図 1 】 本考案の一実施例を示す斜視図である。

【 図 2 】 本考案ロールの一実施例を示す概略平面図である。

【 図 3 】 図 2 に示すロールの要部を拡大した平面図である。

【 図 4 】 ロールの要部を拡大した他の実施例を示す平面図である。

【 図 5 】 本考案で製造した麺線を示し（イ）は要部斜視図（ロ）は断面図である。

【 図 6 】 実際の刀削麺を切り取る状態を示す参考斜視図である。

【 考案を実施するための形態 】

【 0 0 2 1 】

30

以下、本考案の実施例を説明する。本考案製麺用切刃ロールは、回転軸の外周に円板状の回転刃を連設したロール R が一对並設されたもので、このロール R 間で麺線 P を切り出すように構成されている（図 1 参照）。

【 0 0 2 2 】

各ロール R には、雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とが交互に連設され、雄刃 1 0 は幅広の麺線 P の一方の面を肉薄に形成し、雌刃 2 0 は他方の面を肉厚に形成する部位である（図 2 参照）。

【 0 0 2 3 】

そして、雄刃 1 0 の突出面に断面円弧状の凹曲線 1 1 を形成し、この雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とが対向する間隙で幅広麺を形成するように構成している（図 3 参照）。この凹曲線 1 1 にて切り出された麺線 P の肉薄面 P 1 は、滑らかなカーブを描くように形成される（図 5（イ）、（ロ）参照）。

40

【 0 0 2 4 】

図示例では、刀削麺の切断面を模した凹曲線 1 1 とし、雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とで形成する幅広麺の幅が異なるように、大、中、小の幅に形成した雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とをロール R に連設している（図 3 参照）。

【 0 0 2 5 】

この結果、幅広麺の片面が刀削麺に近い滑らかな感触になると共に、実際の刀削麺のように、幅が異なる幅広麺が形成されるので、相対的に刀削麺の食感に近付けることが可能になる。

50

【 0 0 2 6 】

また、同じ幅の雄刃 1 0 と雌刃 2 0 とをロール R に連設することも可能である。この場合、刀削麺以外の各種の幅広麺を形成することが可能になる（図 4 参照）。

【 0 0 2 7 】

一方、雌刃 2 0 は、麺線 P の幅広の両端を形成する一对の端部用刃 2 1 と、麺線 P の幅広の両端側から中央に向けて次第に肉厚になるように形成する中央刃 2 2 とを備えている（図 3 参照）。更に、肉厚調整刃 2 3 を中央刃 2 2 に設け、次第に肉厚となる突条 P 3 を形成している。したがって、この雌刃 2 0 に切り出された麺線 P の肉厚面 P 2 の中央部には、突条 P 3 が形成されるものである（図 5（イ）、（ロ）参照）。この突条 P 3 の幅や厚みによって麺線 P のコシの強さを調整することができる。

10

【 0 0 2 8 】

本考案では、塊状の生地をロール R 間に送り込んで雄刃 1 0 と雌刃 2 0 との間隔で麺線 P を切り出すものである。図 1 に示す製麺装置 1 0 0 は、ハンドル 1 1 0 を設けているが、この他、電動の製麺装置にも適用することができる。

【 0 0 2 9 】

尚、本考案において図示例に限定されるものではなく、本考案の要旨を変更しない範囲で設計変更は自由に行える。また本考案の使用例も限定されるものではない。

【 符号の説明 】

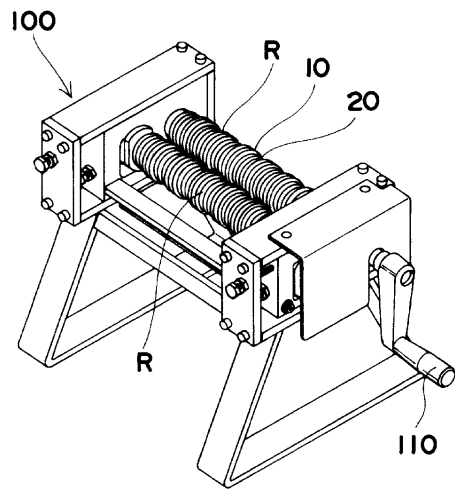
【 0 0 3 0 】

- P 麺線
- P 1 肉薄面
- P 2 肉厚面
- P 3 突条
- R ロール
- 1 0 雄刃
- 1 1 突条刃
- 2 0 雌刃
- 2 1 端部用刃
- 2 2 中央刃
- 2 3 肉厚調整刃
- 1 0 0 製麺装置
- 1 1 0 ハンドル
- 2 0 0 刀削麺

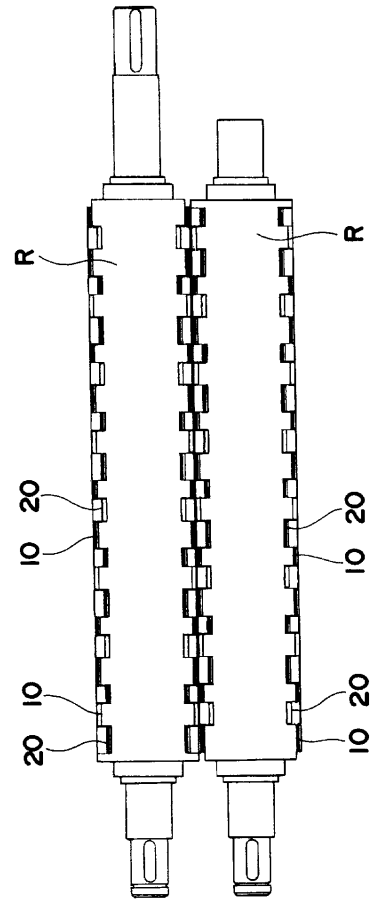
20

30

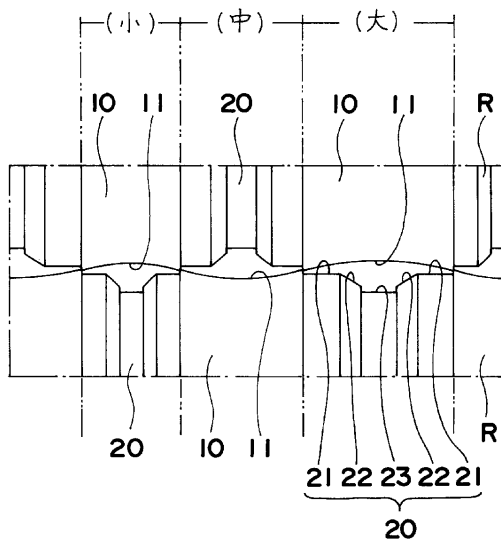
【図 1】



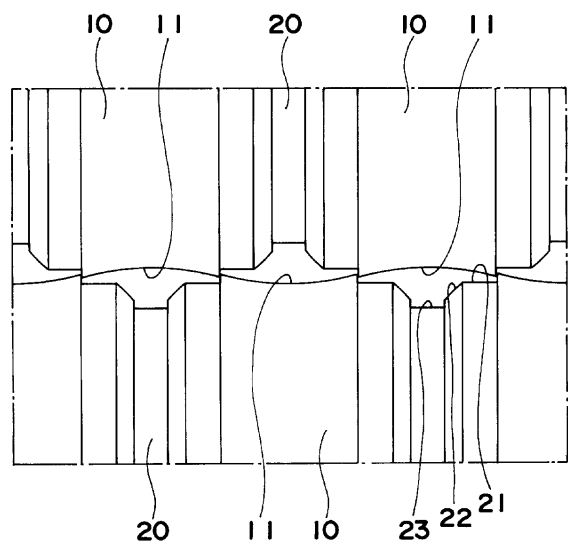
【図 2】



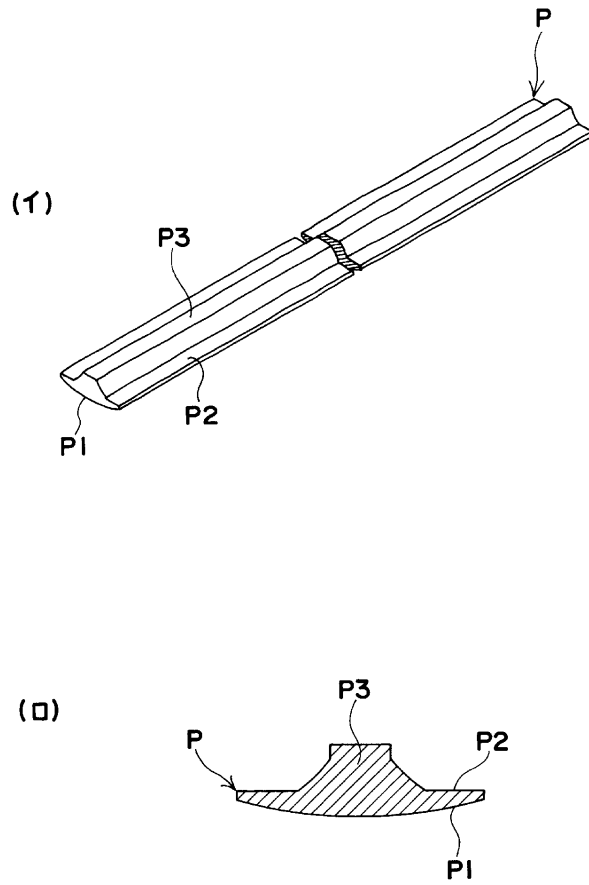
【図 3】



【図 4】



【図 5】



【図 6】

