

(19)日本国特許庁(JP)

(12)登録実用新案公報(U)

(11)登録番号  
 実用新案登録第3244856号  
 (U3244856)

(45)発行日 令和5年12月5日(2023.12.5)

(24)登録日 令和5年11月27日(2023.11.27)

(51)国際特許分類

F I

<b>B 6 5 D</b>	<b>85/50</b>	<b>(2006.01)</b>	B 6 5 D	85/50	1 0 0
<b>B 6 5 D</b>	<b>81/20</b>	<b>(2006.01)</b>	B 6 5 D	81/20	B
<b>B 6 5 D</b>	<b>81/30</b>	<b>(2006.01)</b>	B 6 5 D	81/30	C
<b>B 6 5 D</b>	<b>65/40</b>	<b>(2006.01)</b>	B 6 5 D	65/40	D
<b>B 6 5 D</b>	<b>30/16</b>	<b>(2006.01)</b>	B 6 5 D	30/16	C

評価書の請求 未請求 請求項の数 6 書面 (全5頁)

(21)出願番号 実願2023-3705(U2023-3705)

(22)出願日 令和5年9月25日(2023.9.25)

(73)実用新案権者 514261270

機能素材株式会社  
 高知県高知市廿代町 6 - 1 3

(72)考案者

岡村 岳尚  
 高知県高知市廿代町 6 番 1 3 号 機能素  
 材株式会社内

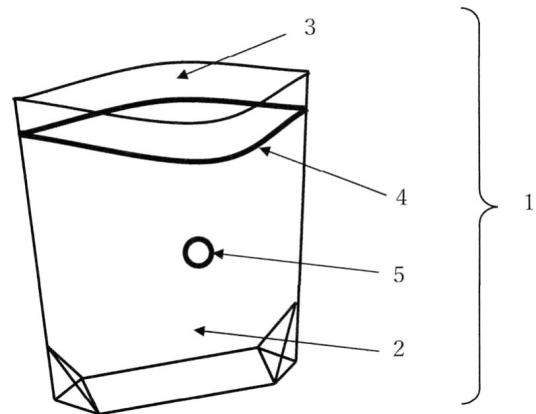
(54)【考案の名称】 バター用保存袋

(57)【要約】

【課題】家庭などにおいてバターを保存する際、購入時の箱や市販のバター・ケースなどを使用して冷蔵庫にいれる場合が多く、残量の確認の煩わしさ、品質劣化による変色や庫内の匂い移り、また、庫内での置き場に困っていたため、バターが劣化しにくく、残量の確認が容易で、他の物の保管の邪魔にならない扉のポケット部に保管できるバターの保存容器を提供する。

【解決手段】ガスバリア層と接着層を含む多層フィルムを素材とした自立タイプの袋とし、投入口となる一か所を除いて袋の周囲を密閉し、投入口に密閉できるチャックを設け、更に、チャックを閉じた後の内部の空気を排出するための脱気弁を取り付けた柔軟性のあるバター用保存袋 1 とする。

【選択図】 図 1



10

## 【実用新案登録請求の範囲】

## 【請求項 1】

ガスバリア層と接着層を含む少なくとも二層以上の多層フィルムを素材とした自立タイプの袋であり、投入口となる一か所を除いて袋の周囲を密閉し、投入口にはチャックを設け、更に、脱気弁が取り付けられているバター用保存袋。

## 【請求項 2】

ガスバリア層が、ポリエステル・フィルムである請求項 1 記載のバター用保存袋。

## 【請求項 3】

ガスバリア層が、ナイロン・フィルムである請求項 1 記載のバター用保存袋。

## 【請求項 4】

多層フィルムの少なくとも一部が、UVカット処理が施されているフィルムである請求項 1～請求項 3 のいずれか一項に記載のバター用保存袋。

## 【請求項 5】

自立タイプの袋が、底ガゼットタイプである請求項 4 記載のバター用保存袋。

## 【請求項 6】

自立タイプの袋が、スタンディングパウチである請求項 4 記載のバター用保存袋。

## 【考案の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本考案は、バターの保管の際に使用する袋に関するものである。

## 【背景技術】

## 【0002】

家庭などにおける直方体のバターの保管は、購入時の箱を使用して保管したり、市販のバター・ケースに移し替えて保管したり、食品ラップで包んで保管するケースが多く、食品ラップを使用する方法は、バターの使用前後に発生する取出し、包み直しの作業が面倒であり、市販のバター・ケースを使用する場合は、プラスチック製、ガラス製、金属製、木製など色々と有るが、どれもがハード・ケースであり、冷蔵庫の棚部に置くケースが多く、「場所を取り邪魔になる」「残量を確認する時、箱やケースから取り出して見るのが面倒だ」との声が多くあった。

また、空気中の酸素が原因となる品質劣化や冷蔵庫内の匂い移りを防ぐ目的のパッキン付きの密閉型のバター・ケースを使用しても品質劣化が少なからず発生していた。

従って、品質劣化や匂い移りがしにくく、残量の確認が簡単で、他の物の保管の邪魔にならない扉のポケット部に変形させても保管できるバターの保存容器の提供が望まれていた。

## 【先行技術文献】

## 【特許文献】

## 【0003】

【特許文献 1】実願 2010 - 000857 号公報

【特許文献 2】実願 2022 - 002170 号公報

## 【考案の概要】

## 【考案が解決しようとする課題】

## 【0004】

本考案の課題は、直方体のバターを立てた状態で冷蔵庫の扉のポケット部に保管が可能で、バターを取り出さなくても一目で残量を確認することができ、且つ、空気や光との接触を低減することによる変色や味の変化などの品質劣化を軽減するバター用保存袋を提供することにある。

## 【課題を解決するための手段】

## 【0005】

本考案は柔軟性が有り内容物が確認できるフィルム製の自立タイプの袋とし、保存対象であるバターと空気中の酸素との接触を可能な限り低減するために、本体フィルムには酸

10

20

30

40

50

素バリア性の高いフィルムを使用し、開口部はチャックで密閉し、袋内の空気を追い出すための脱気弁を設けることで解決するに至った。

更に、フィルムにUVカット処理を行うことで、UV透過も削減することができより満足度の高い保存袋を得ることができる。

【考案の効果】

【0006】

上記本考案は、購入時の箱や市販のパター・ケースなどを使用して冷蔵庫に保管する場合に比べ、冷蔵庫内での保管の利便性とパターの品質劣化を軽減できる。

冷蔵庫内での保管の利便性に関しては、柔軟なフィルム製の自立タイプの袋であるため、容易に変形させることができ、冷蔵庫の扉のポケット部の狭い部分にも保管が可能で庫内の有効利用に役立つ。

パターの品質劣化の軽減に関しては、本体に使用する酸素バリア性の高いフィルム、空気の流入を防止するチャック、袋内の空気を排出する脱気弁、更には、本体フィルムへのUVカット性能付与により、本考案の保存容器内の酸素量を低減し、かつ、光の透過を削減することで、パターの変色や品質劣化、匂い移りを軽減することができる。

【図面の簡単な説明】

【0007】

【図1】図1は、本考案のパター用保存袋の模式図である。

【図2】図2は、本考案の二層構造のフィルムの断面の模式図である。

【図3】図3は、図1のパター用保存袋を畳んだ状態の模式図である。

【図4】図4は、本考案の図1とは別の例としてのスタンディングパウチ袋のパター用保存袋の模式図である。

【考案を実施するための形態】

【0008】

以下、更に添付図面を参照し、前述パター用保存袋の具体的実施形態について説明する。

図1において、1は底面が多角形状をした底ガゼットタイプの自立するパター用保存袋であり、2は本体フィルム、3は投入口、4はチャック、5は脱気弁を示している。

図2において、6は酸素バリアフィルムであり、7は接着層を示している。

図3において、1は底面が多角形状をした底ガゼットタイプの自立するパター用保存袋であり、2は本体フィルム、3は投入口、4はチャック、5は脱気弁を示している。

図4において、1は底面が曲面形状をしたスタンディングパウチと呼ばれる自立する袋であり、2は本体フィルム、3は投入口、4はチャック、5は脱気弁を示している。

【0009】

パター用保存袋1の本体フィルム2は、十分な酸素バリア性と熱接着性を兼ね備える必要があることから、少なくとも酸素バリアフィルム6と接着層7を設けた二層構造にすることが望ましく、酸素バリアフィルム6としては酸素バリア性能と柔軟性、入手の容易さの観点よりポリエステル製フィルムやナイロン製フィルムが良いが、EVOHやビニロンなど酸素バリア性の高い樹脂を原料としたフィルムも使用でき、接着層7は、熱接着性のよいポリエチレン樹脂(直鎖性低密度ポリエチレン=LLDPE)やエチレン酢酸ビニル樹脂(EVA)などの層とすることが好ましい。

投入口3は、空気の侵入を防ぐためのチャック4で密閉できるようになっており、更に、チャック4を閉めることによってパター用保存袋1の中に閉じ込められた空気を脱気弁5にて外部に排出することにより、パターと酸素の接触を出来る限り少なくすることができる。チャック4としては、樹脂製チャック、樹脂製二重チャック、樹脂製スライダーチャックなどが使用できる。

また、光によるパターの品質劣化を軽減するために、本体フィルム2に光透過量を低減するための印刷によるUVカット処理も有効であるが、UVカット機能を有するフィルムを酸素バリアフィルム6の外側に配した複層フィルムとしても良い。

なお、パター保存袋1の形状としては、直方体のパターの出し入れや冷蔵庫の扉のポケ

10

20

30

40

50

ット部に立たせて保管し易い自立タイプの袋が良く、バターの出し入れを容易にするために、投入口3が広くできる底ガゼットタイプの袋や底面が亀甲形状の袋、スタンディングパウチなどが好ましい。

【実施例】

【0010】

厚さ12 $\mu$ mのポリエステル製フィルムに50 $\mu$ mのLLDPEの接着層を積層した二層フィルムを本体フィルム2として用い、バターを出し入れする投入口3を除く他の縁を超音波シール機で熱接着し、袋の上部にはチャック4を設けるとともに、袋内の空気を排出するための脱気弁5を設け、投入口3が17cm、深さが22cm、底ガゼットタイプのバター用保存袋1を作成した。

10

【0011】

評価テストとして、実施例のバター用保存袋1に、量販店で購入した角柱形の450gのバター一本を入れた後、投入口3にあるチャック4を閉め、脱気弁5で袋内の空気を抜き、冷蔵庫のドアのポケット部に保管して、バターの変質状況を観察した。

なお、比較のために、同じ冷蔵庫に、同じメーカーの同じ銘柄のバターをバター・ケースと食品ラップで包んで保管した。

【0012】

評価テストを開始してから30日後に実施例とバター・ケースおよび食品ラップ包装で保管したバターを新規に購入した同じメーカーの同じ銘柄のバターと色や香りなどを比較評価し、表1に示した。

20

色に関しては、バターの表面の色を目視で新規購入品と比較した。

香りに関しては、バターの香りを直接鼻で嗅ぎ、新規購入品と比較した。

味に関しては、バターをスプーンで少量とり、舌の上に乗せて新規購入品と比較した。

【表1】

冷蔵庫で保存したバターの品質変化の評価

バターの変化	実施例	バター・ケース	食品ラップ
色の変化	僅かに黄色に変化	濃い黄色に変化	黄色に変化
香りの変化	殆ど変化なし	生臭い	少し生臭い
味の変化	バターの味がしつかりしていて消えるまでしつかり味わえ、美味しい	初めはバターの味がするが、直に途切れ、後味がすつきりしない	初めは、バターの味がするが、直に消える

30

【0013】

表1の通り、冷蔵庫でバターをバター・ケースや食品ラップで包んで保管した場合に比べ、当該バター用保存袋1を使用して保管した場合は、本来のバターの色や香り、味風味をあまり損なわずにバターの品質劣化が少ない状態で保管できることが確認できた。

40

【産業上の利用可能性】

【0014】

本考案のバター用保存袋1は、柔軟なフィルム製のため、冷蔵庫のポケット部にも立たせた状態で保存することができるだけでなく、内容物であるバターを取り出さずとも目視で残量が確認でき、また、冷蔵庫での長期間保存時にも変色や匂い移りなどの品質劣化が少なく、本来のバターに近い薄黄色で芳醇な風味を持ったバターを提供することができる。

【符号の説明】

【0015】

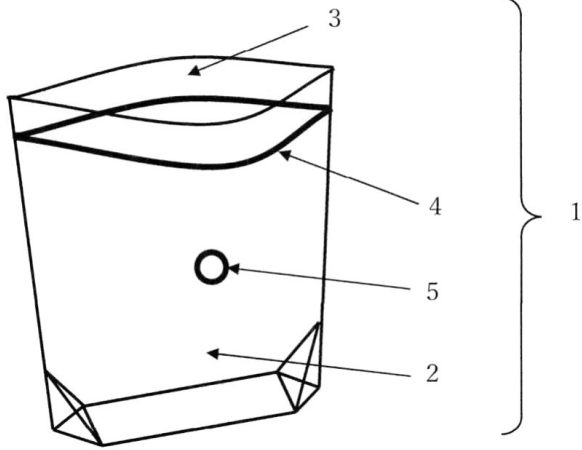
1 バター用保存袋

50

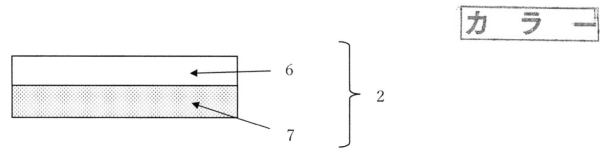
- 2 本体フィルム
- 3 投入口
- 4 チャック
- 5 脱気弁
- 6 酸素バリアフィルム
- 7 接着層

【図面】

【図 1】



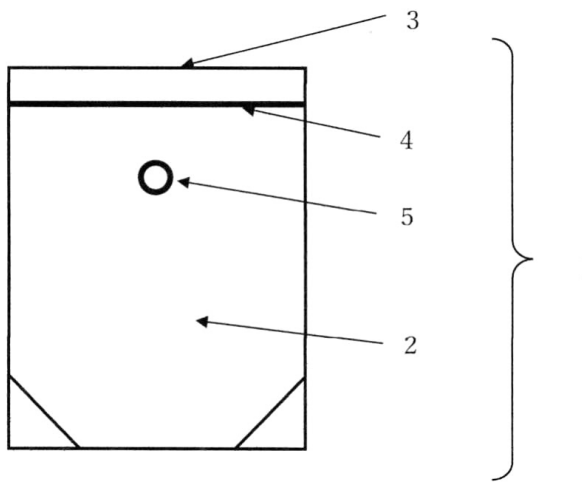
【図 2】



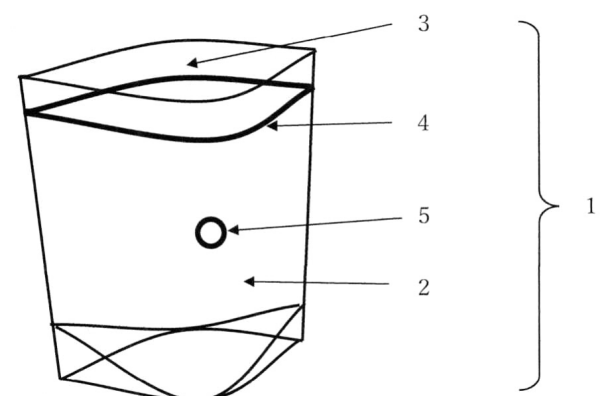
10

20

【図 3】



【図 4】



30

40

50