

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第6430423号
(P6430423)

(45) 発行日 平成30年11月28日(2018.11.28)

(24) 登録日 平成30年11月9日(2018.11.9)

(51) Int.Cl.

F 1

B 6 5 D 85/50 (2006.01)
A 2 3 L 7/10 (2016.01)**B 6 5 D 85/50 1 4 O**
A 2 3 L 7/10 F

請求項の数 2 (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2016-37261 (P2016-37261)
(22) 出願日 平成28年2月29日(2016.2.29)
(65) 公開番号 特開2017-154744 (P2017-154744A)
(43) 公開日 平成29年9月7日(2017.9.7)
審査請求日 平成29年12月15日(2017.12.15)

(73) 特許権者 598068769
フルタフーズ株式会社
富山県富山市西二俣335
(74) 代理人 100090206
弁理士 宮田 信道
(72) 発明者 古田 雅彬
富山県富山市西二俣335 フルタフーズ
株式会社内
審査官 宮崎 基樹

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 押し寿司及びその包装容器

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

寿司飯と寿司種とを押圧して成形され、押し型から取り出し、密閉包装して販売される押し寿司であって、

押し寿司本体と、包装容器と、ヘラと、を備え、

前記押し寿司本体は、複数個の小片に切断した状態で前記包装容器に収容されており、前記包装容器は、上方が開口した容器本体と、容器本体の開口部に着脱可能な蓋体と、から構成され、

前記容器本体は、押し寿司本体の大きさよりも大きい底部と、山部と谷部とが交互に配置されて形成される周壁部と、から構成され、

前記底部は、押し寿司本体の切れ目に沿う位置に設けられた区画リブと、押し寿司小片の端部から中央部へ向かって設けられたヘラ案内リブと、を備え、

前記ヘラ案内リブを外方へ延長した延長線上の周壁部には、前記谷部が位置していることを特徴とする押し寿司。

【請求項2】

寿司飯と寿司種とを押圧して成形され、押し型から取り出し、密閉包装して販売される押し寿司の包装容器であって、

上方が開口した容器本体と、容器本体の開口部に着脱可能な蓋体と、ヘラと、から構成され、

前記容器本体は、押し寿司本体の大きさよりも大きい底部と、山部と谷部とが交互に配

10

20

置されて形成される周壁部と、から構成され、

前記底部は、押し寿司本体の切れ目に沿う位置に設けられた区画リブと、押し寿司小片の端部から中央部へ向かって設けられたヘラ案内リブと、を備え、

前記ヘラ案内リブを外方へ延長した延長線上の周壁部には、前記谷部が位置していることを特徴とする押し寿司の包装容器。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、押し型により押圧して形成される押し寿司に関し、特に、押し型から取り出し、包装して販売される押し寿司とその包装容器に関する。 10

【背景技術】

【0002】

従来から、寿司飯と寿司種とを、押し型内に重ねて収容し、押圧して作る押し寿司があり、例えば、鱈の寿司は富山県の名産品である。鱈の寿司は、押し型内に寿司飯を敷き、その寿司飯の上に薄切りして味付けられた鱈が敷き詰められ、これを押圧して成形される。押圧された状態で木製の押し型ごと販売されるものもあるが、押し型から寿司を取り出して、プラスチック製の容器に収容し、密閉包装して販売されるものもあり、後者はコスト性および作業性に優れるという利点がある。

【発明の概要】

20

【発明が解決しようとする課題】

【0003】

このような従来の押し寿司の多くは、一枚の大きな円形に成形された状態で販売されており、食べる際には、例えば放射状に6等分するなど、購入者が自ら食べやすい大きさに切り分けて食べるのだが、切り分ける手間が掛かるというのが難点であった。

そこで、押し寿司を押し型から取り出し、予め切り分けたものを密閉包装するという方法がある。しかし、切り分けた押し寿司の小片を、もとの形状に隙間なく並べて包装容器に収容すると、時間の経過とともに、隣り合う小片の切れ目部分の寿司飯が米のデンプン質により結着してしまい、購入者が食べる頃には、包装容器から小片を取り出すことが非常に難しくなる。結着した小片を無理に取り出そうとした場合、寿司飯から寿司種が剥がれ、美観を損ねてしまうだけでなく、寿司飯と寿司種とを一体として味わうという、押し寿司本来の美味さを損なうおそれがあった。

30

【0004】

本発明は、上記事情を鑑みたものであり、予め食べやすい大きさに切り分けられており、包装容器から取り出しやすい押し寿司とその包装容器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】

【0005】

本発明のうち請求項1の発明は、寿司飯と寿司種とを押圧して成形され、押し型から取り出し、密閉包装して販売される押し寿司であって、押し寿司本体と、包装容器と、ヘラと、を備え、前記押し寿司本体は、複数個の小片に切断した状態で前記包装容器に収容されており、前記包装容器は、上方が開口した容器本体と、容器本体の開口部に着脱可能な蓋体と、から構成され、前記容器本体は、押し寿司本体の大きさよりも大きい底部と、山部と谷部とが交互に配置されて形成される周壁部と、から構成され、前記底部は、押し寿司本体の切れ目に沿う位置に設けられた区画リブと、押し寿司小片の端部から中央部へ向かって設けられたヘラ案内リブと、を備え、前記ヘラ案内リブを外方へ延長した延長線上の周壁部には、前記谷部が位置していることを特徴とする。

40

【0006】

本発明のうち請求項2の発明は、寿司飯と寿司種とを押圧して成形され、押し型から取り出し、密閉包装して販売される押し寿司の包装容器であって、上方が開口した容器本体と、容器本体の開口部に着脱可能な蓋体と、ヘラと、から構成され、前記容器本体は、押し 50

し寿司本体の大きさよりも大きい底部と、山部と谷部とが交互に配置されて形成される周壁部と、から構成され、前記底部は、押し寿司本体の切れ目に沿う位置に設けられた区画リブと、押し寿司小片の端部から中央部へ向かって設けられたヘラ案内リブと、を備え、前記ヘラ案内リブを外方へ延長した延長線上の周壁部には、前記谷部が位置していることを特徴とする。

【発明の効果】

【0007】

本発明によれば、押し寿司本体は、予め複数個の小片に切断された状態で包装容器に収容されていることから、購入者に切り分ける手間を掛けず、包装容器の形状が、ヘラを差し込み易いものとなっているため、押し寿司小片を容易に取り出すことが可能となる。

10

【図面の簡単な説明】

【0008】

【図1】本願発明の押し寿司を示す斜視図であって、容器本体から蓋体を取り外した状態を示す。

【図2】(a)は容器本体を示す平面図、(b)は容器本体に蓋体を取り付けた状態で示すA-A線切断部端面図である。

【図3】図2のA-A'線部分拡大断面図である。

【図4】ヘラの使い方を示す説明図である。

【発明を実施するための形態】

【0009】

20

本発明の押し寿司について、図面に基づいて説明する。本発明の押し寿司は、図1に示すように、押し寿司を予め切り分けた小片からなる押し寿司本体10と、包装容器20と、押し寿司本体10の小片を持ち上げるためのヘラ30とから構成される。

【0010】

押し寿司本体10は、寿司飯11の上に、味付けして薄切りにした寿司種12を載せ、押し型内で押圧して成形したものである。成形された押し寿司本体10を押し型から取り出し、放射状に6等分に切断する。この切断した小片を、切断前の押し寿司本体10の形に並べて、包装容器20の容器本体40に収容するのだが、この際、小片の切れ目を、後述する容器本体40の区画リブ43に添わせるように並べる。

【0011】

30

包装容器20は、上方が開口した容器本体40と、容器本体40の開口部に着脱可能な蓋体50から構成され、容器本体40は、底部41と、周壁部42から構成される。容器本体40と蓋体50はともにプラスチック製であることが望ましく、特に蓋体50は透明であることが望ましい。

【0012】

容器本体40の底部41は、押し寿司本体10の大きさよりも大きく形成された円形状であるため、付属されたヘラ30を押し寿司の底面に容易に挿入することが可能となる。また、図2(b)に示すように、押し寿司本体10の小片どうしの中心部における結着を緩和するために、外周から中心へ向かうにつれて、上方へ傾斜しているものであってもよい。また、図2(a)に示すように、底部41には凸形状の区画リブ43とヘラ案内リブ44が設けられており、底部41の周縁には周壁部42が設けられている。

40

【0013】

区画リブ43は、包装容器20に収容する押し寿司本体10の小片どうしの切れ目の結着を緩和させるためのものである。区画リブ43は、図1および図2に示すように、押し寿司本体10の小片の切れ目に沿うよう、底部41の中心から外側へ向けて放射状に6本、等間隔に設けられており、区画リブ43と区画リブ43の間にはヘラ案内リブ44が設けられている。区画リブ43は、切り分けられた押し寿司本体10の小片の切れ目に沿う形状であれば、中心から外側に向けて広がる放射状に限られることはなく、形状や数を問わない。

【0014】

50

ヘラ案内リブ４４は、寿司飯１１と底部４１との結着を防ぎ、押し寿司小片を持ち上げ易くするとともに、ヘラ３０を押し寿司本体１０の小片中央部へ案内するためのものである。ヘラ案内リブ４４は、区画リブ４３の間に位置し、底部４１の周縁から中央部へ向かって、間隔をあけて二つ設けられている。押し寿司本体１０の底面にヘラ３０を差し込むと、この二つのヘラ案内リブ４４、４４に沿って外側端部から中央部へとヘラ３０が案内される。ヘラ案内リブ４４、４４は、押し寿司本体１０の小片の形状や数に応じて、その数や位置を任意に設定すればよい。

【００１５】

容器本体４０の周壁部４２は、図２および図３に示すように、下方から上方へ向かって広がるテーパ形状であり、その上縁から外側に延出するフランジ部４５を全周にわたって有し、フランジ部４５は、山部４６と谷部４７とを備える。山部４６は、周壁部４２と連設して、フランジ部４５から隆起するように、複数形成されており、山部４６と山部４６の間には、谷部４７が位置している。さらに、谷部４７は、ヘラ案内リブ４４、４４を外方に延長した延長線上の周壁部４２に設けられており、山部４６は押し寿司本体１０の小片の切れ目を外方に延長した延長線上の周壁部４２に設けられている。フランジ部４５の高さは問わないが、谷部４７からヘラ３０を押し寿司本体１０の底面に容易に差し込めるほど低く、また、押し寿司本体１０を収容した際に、寿司種１２よりも低いことが望ましい。そのような高さであれば、谷部４７から押し寿司本体１０の側面が視認でき、寿司種１２の厚さを確認することが可能となるため、購入者の食欲を増進させる効果が期待できる。

【００１６】

ヘラ３０は、押し寿司本体１０の底面へ容易に差し込めるよう、薄肉に形成されたものであれば、形状を問わない。ヘラ３０は、個包装されていることが望ましく、包装容器２０の内側に収容されていてもよいし、包装容器２０の外側に付属されるものであってもよい。

【００１７】

ヘラ３０の使用方法としては、図４に示すように、まず、ヘラ３０を押し寿司本体１０の小片間の各切れ目に差し込む。小片どうしがやや結着した状態であっても、食べる直前に、ヘラ３０を切れ目に差し込むことで、結着状態は容易にほぐすことができる。次に、容器本体４０の谷部４７から、押し寿司本体１０の周縁部と周壁部４２との間にヘラ３０を差し込む。ヘラ３０を更に押し寿司本体１０の底面へと差し込むと、ヘラ３０の先端はヘラ案内リブ４４と押し寿司本体１０の底面との間を滑らかに移動し、ヘラ３０の先端が押し寿司小片の略中央部へ移動したところで、ヘラ３０を持ち上げると、押し寿司小片を包装容器２０から容易に取り出すことができる。

【００１８】

本発明は、上記の実施形態に限定されない。たとえば、寿司種１２は、鰯に限らず、種々のものを用いてもよく、押し寿司本体１０は、円形以外に、正方形、長方形やその他の多角形など、どのような形状であってもよい。また、押し寿司本体１０の切り分け方は、放射状６等分に限られず、放射状８等分や、方形など、どのような形状であってもよいが、押し寿司小片の形状と、包装容器２０の区画リブ４３の形状を合せることが好ましい。また、包装容器２０の平面形状は、押し寿司本体１０の平面形状に合わせて、円形以外に、正方形、長方形やその他の多角形にしてもよい。また、蓋体５０は、容器本体４０に嵌合されるものであれば、どのような構成であってもよい。包装容器２０が蓋体５０で密閉できるよう、容器本体４０のフランジ部４５と蓋体５０の対向する位置に、それぞれ嵌合部と被嵌合部を設けてもよい。また、容器本体４０に押し寿司本体１０を収容し、蓋体５０を被せた後、包装容器２０のさらに外側からラップフィルムなどのフィルムで包み込んで密封し、販売してもよい。

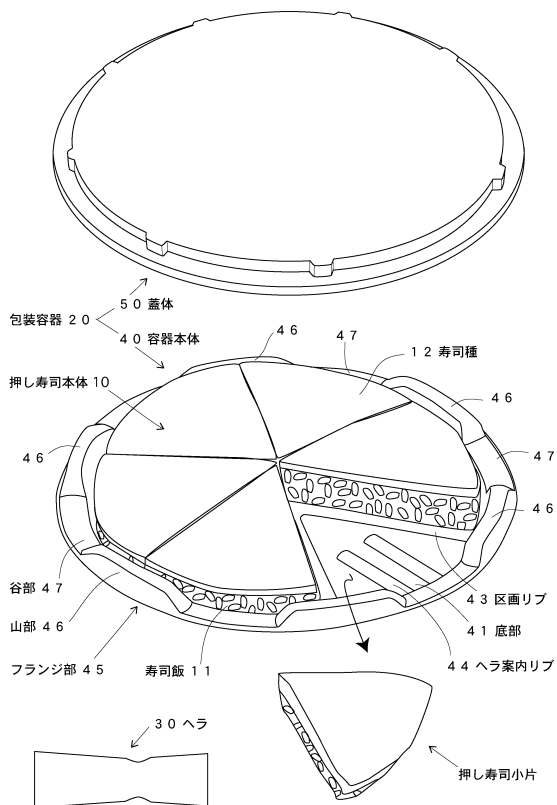
【符号の説明】

【００１９】

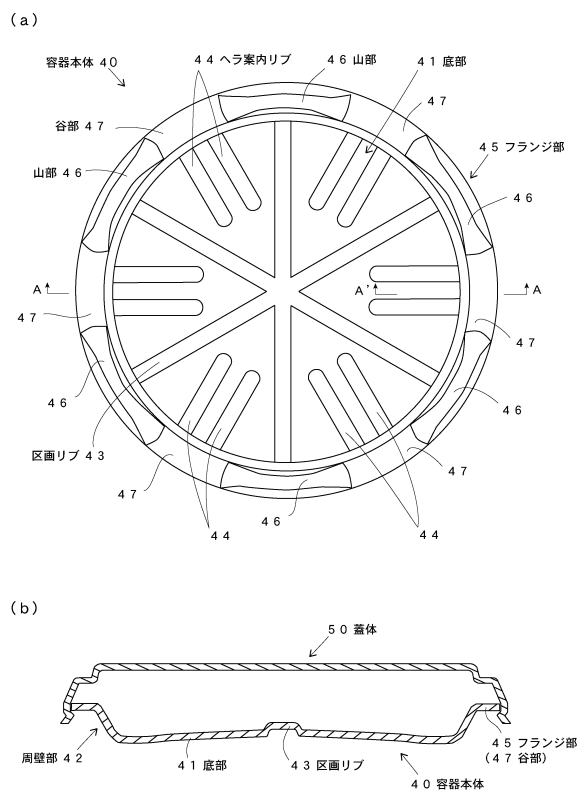
１０ 押し寿司本体

- 1 1 寿司飯
- 1 2 寿司種
- 2 0 包装容器
- 3 0 ヘラ
- 4 0 容器本体
- 4 1 底部
- 4 2 周壁部
- 4 3 区画リブ
- 4 4 ヘラ案内リブ
- 4 5 フランジ部
- 4 6 山部
- 4 7 谷部
- 5 0 蓋体

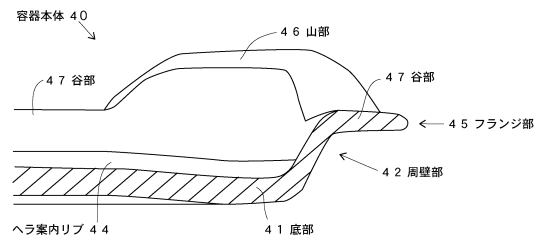
【図 1】



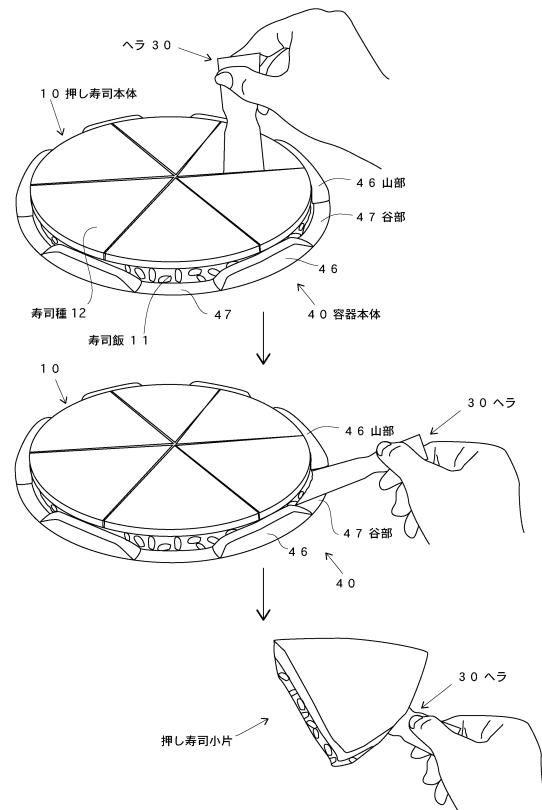
【図 2】



【図 3】



【図 4】



フロントページの続き

- (56)参考文献 特開平05-292907 (JP, A)
実開平01-149974 (JP, U)
実開昭57-137176 (JP, U)
実開昭48-067080 (JP, U)
実開平01-112689 (JP, U)
米国特許出願公開第2004/0142075 (US, A1)

- (58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
B65D 85/50
A23L 7/10