

(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2012-187368

(P2012-187368A)

(43) 公開日 平成24年10月4日(2012.10.4)

(51) Int.Cl.  
A 4 7 J 43/28 (2006.01)F 1  
A 4 7 J 43/28テーマコード (参考)  
4 B 0 5 3

審査請求 未請求 請求項の数 9 書面 (全 14 頁)

(21) 出願番号 特願2011-76525 (P2011-76525)  
(22) 出願日 平成23年3月11日 (2011.3.11)(71) 出願人 595104378  
株式会社ティエムシィ・ブレインズ  
埼玉県さいたま市緑区東浦和6-13-15  
(72) 発明者 元井 健司  
埼玉県戸田市美女木2-25-3 株式会  
社ティエムシィ・ブレインズ内  
Fターム(参考) 4B053 AA03 CA04 CE07

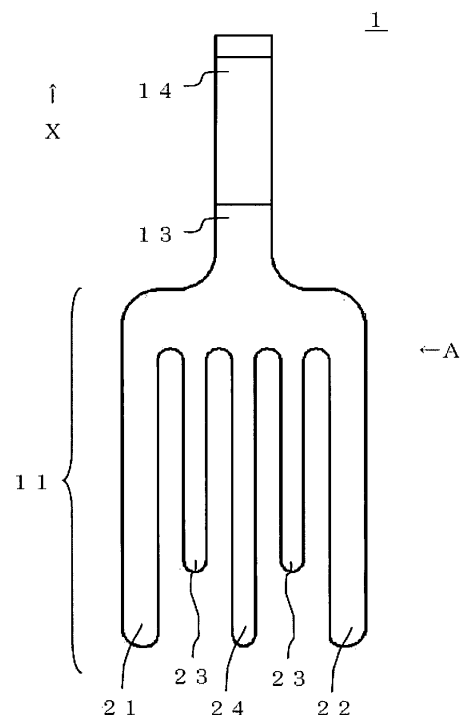
(54) 【発明の名称】 調理器具

## (57) 【要約】

【課題】腕力があまりない人でも「あおり」を行うことができる調理器具を提供すること。

【解決手段】本発明の調理器具1は、火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときに具材に接触する部分である調理部11と、一端部に調理部11が接続され、一端部から他端部に第1の方向Xに延びる柄部13とを具備している。調理部11は、柄部13が接続されていない部分から第1の方向Xに切り欠きが設けられた櫛状突起部20を備えている。櫛状突起部20は、その両端に配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触可能な第1、2突起部21、22と、第1、2突起部21、22間に1つ又は複数配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触しない第3突起部23とを有している。

【選択図】図1A



## 【特許請求の範囲】

## 【請求項 1】

火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときに前記具材に接触する部分である調理部と、

一端部に前記調理部が接続され、一端部から他端部に第 1 の方向に延びる柄部とを具備し、

前記調理部は、

前記柄部が接続されていない部分から前記第 1 の方向に切り欠きが設けられた櫛状突起部

を備え、

前記櫛状突起部は、

その両端に配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触可能な第 1、2 突起部と、

前記第 1、2 突起部間に 1 つ又は複数配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触しない第 3 突起部と

を有する調理器具。

## 【請求項 2】

前記第 3 突起部が複数設けられている場合、

前記櫛状突起部は、

前記第 3 突起部に交互に配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触可能な第 4 突起部

を更に有する請求項 1 に記載の調理器具。

## 【請求項 3】

前記調理部は、

前記柄部が接続されている部分から前記櫛状突起部の先端に向かって一方向に延びるターナー形状である

請求項 1 又は 2 に記載の調理器具。

## 【請求項 4】

前記調理部は、

前記柄部が接続されている部分から前記櫛状突起部の先端に向かって放物線を描くように曲げられているお玉形状である

請求項 1 又は 2 に記載の調理器具。

## 【請求項 5】

ターナー型調理器具と、

お玉型調理器具と

を更に具備し、

前記ターナー型調理器具は、前記柄部と、前記調理部として、前記柄部が接続されている部分から前記櫛状突起部の先端に向かって一方向に延びるターナー部により構成され、

前記お玉型調理器具は、前記柄部と、前記調理部として、前記柄部が接続されている部分から前記櫛状突起部の先端に向かって前方に放物線を描くように曲げられているお玉部により構成され、

前記ターナー型調理器具及び前記お玉型調理器具の前記柄部は、

前記お玉部を前記ターナー部の前方に設けるための接合部

を有する請求項 1 又は 2 に記載の調理器具。

## 【請求項 6】

一端部に前記柄部の他端部が接続されたグリップ部

を更に具備する請求項 1 ～ 5 のいずれかに記載の調理器具。

## 【請求項 7】

前記グリップ部は、前記柄部に平行な方向に延びる

請求項 6 に記載の調理器具。

10

20

30

40

50

**【請求項 8】**

前記グリップ部は、前記柄部に交わる方向に延びる  
請求項 6 に記載の調理器具。

**【請求項 9】**

前記柄部と前記グリップ部間に接続され、前記柄部に対して前記グリップ部を回転可能にするヒンジ部  
を更に具備し、

前記ヒンジ部は、前記利用者の操作に応じて、前記グリップ部を前記柄部に平行な方向、又は、前記柄部に交わる方向に設定する  
請求項 6 に記載の調理器具。

10

**【発明の詳細な説明】****【技術分野】****【0001】**

本発明は、火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときの調理器具に関する。

**【背景技術】****【0002】**

フライパン又は中華鍋（以下、中華鍋とする）などの容器を使って調理するとき「あおり」を行うことがある。「あおり」を行うときの利点として、まず、炒め物を調理する際、焦げ付きを防ぐことである。次に、炒め物に対して効率よく水分を飛ばすことである。

20

**【0003】**

一方、上述の容器は、炒め物に熱が伝わりやすい材料が用いられるため、利用者にとっては重いものが多い。従って、家庭などで「あおり」を行うときの欠点として、腕力があまりない人が「あおり」を行う際、炒め物が入った容器を持ち上げることは困難であり、炒め物を調理するときの難点でもある。

**【0004】**

腕力があまりない人とは、女性、子供、腕に障害がある障害者、体力がない人が挙げられる。体力がない人は、病気の人にも含まれる。また、利用者が家庭で箸やしゃもじのようなものを用いて調理する際、上述の容器を利き腕ではないほうで持つため、体力がない人は、利き腕ではないほうの腕に力がない人も含まれる。

30

**【0005】**

腕力があまりない人が炒め物を調理することを諦めて、外食で済ませれば、上述の欠点を気にしなくてもよい。しかし、外食は出費が多くなり、生活が苦しくなる人もいる。このような場合、外食ではなく、自分で調理して食事（内食）したほうがよいと考える人も多い。

**【0006】**

内食することによって、人は自立していく。特に、上述の障害者や病気の人にとっては生活を豊かにする。炒め物は油で具材を炒めるだけなので、「あおり」を行うことができれば、短時間で調理することができ、内食するには重要なレシピである。

40

**【0007】**

ここで、「あおり」に関連する技術を紹介する。

**【0008】**

特許文献 1、2 には、調理用の鍋が記載されている。この鍋には蓋が設けられ、具材や油を入れるための穴を蓋の上部に設けたものである。これにより、「あおり」を容易に行うことができる。

**【先行技術文献】****【特許文献】****【0009】**

【特許文献 1】実開平 05 - 074419 号公報

50

【特許文献２】実登３０４５３３７号

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【００１０】

特許文献１、２に記載された技術では、鍋に蓋が付いているため、通常の鍋に比べて更に重量が増す。そのため、腕力があまりない人にとっては更に重く、「あおり」を行うことが困難である。

【００１１】

従って、本発明の課題は、腕力があまりない人でも「あおり」を行うことができる調理器具を提供することである。

【課題を解決するための手段】

【００１２】

以下に、発明を実施するための形態で使用される符号を括弧付きで用いて、課題を解決するための手段を記載する。この符号は、特許請求の範囲の記載と発明を実施するための形態の記載との対応を明らかにするために付加されたものである。

【００１３】

本発明の調理器具（１／２）は、火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときに前記具材に接触する部分である調理部（１１／１２）と、一端部に前記調理部（１１／１２）が接続され、一端部から他端部に第１の方向（Ｘ）に延びる柄部（１３）とを具備している。前記調理部（１１／１２）は、前記柄部（１３）が接続されていない部分から前記第１の方向（Ｘ）に切り欠きが設けられた櫛状突起部（２０）を備えている。前記櫛状突起部（２０）は、その両端に配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触可能な第１、２突起部（２１、２２）と、前記第１、２突起部（２１、２２）間に１つ又は複数配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触しない第３突起部（２３）とを有している。

【００１４】

本発明の調理器具（１／２）において、前記第３突起部（２３）が複数設けられている場合、前記櫛状突起部（２０）は、前記第３突起部（２３）に交互に配列され、前記利用者が調理するときに前記容器の底に接触可能な第４突起部（２４）を更に有している。

【００１５】

本発明の調理器具（１）において、前記調理部（１１）は、前記柄部（１３）が接続されている部分から前記櫛状突起部（２０）の先端に向かって一方向に延びるターナー形状である。

【００１６】

本発明の調理器具（２）において、前記調理部（１２）は、前記柄部（１３）が接続されている部分から前記櫛状突起部（２０）の先端に向かって放物線を描くように曲げられているお玉形状である。

【００１７】

本発明の調理器具（３）は、ターナー型調理器具（１）と、お玉型調理器具（２）とを更に具備している。前記ターナー型調理器具（１）は、前記柄部（１３）と、前記調理部（１１）として、前記柄部（１３）が接続されている部分から前記櫛状突起部（２０）の先端に向かって一方向に延びるターナー部により構成されている。前記お玉型調理器具（２）は、前記柄部（１３）と、前記調理部（１２）として、前記柄部（１３）が接続されている部分から前記櫛状突起部（２０）の先端に向かって前方に放物線を描くように曲げられているお玉部により構成されている。前記ターナー型調理器具（１）及び前記お玉型調理器具（２）の前記柄部（１３）は、前記お玉部（１２）を前記ターナー部（１１）の前方に設けるための接合部（１６、１７）を有している。

【００１８】

本発明の調理器具（１／２）は、一端部に前記柄部（１３）の他端部が接続されたグリップ部（１４）を更に具備している。

10

20

30

40

50

## 【 0 0 1 9 】

本発明の調理器具（１／２）において、前記グリップ部（１４）は、前記柄部（１３）に平行な方向に延びる。

## 【 0 0 2 0 】

本発明の調理器具（１／２）において、前記グリップ部（１４）は、前記柄部（１３）に交わる方向に延びる。

## 【 0 0 2 1 】

本発明の調理器具（１／２）において、前記柄部（１３）と前記グリップ部（１４）間に接続され、前記柄部（１３）に対して前記グリップ部（１４）を回転可能にするヒンジ部（１５）を更に具備している。前記ヒンジ部（１５）は、前記利用者の操作に応じて、前記グリップ部（１４）を前記柄部（１３）に平行な方向、又は、前記柄部（１３）に交わる方向に設定する。

10

## 【発明の効果】

## 【 0 0 2 2 】

本発明の調理器具（１／２）によれば、炒め物を調理する際、第１、２、４突起部（２１、２２、２４）が箸の役割をして効率よく水分を飛ばすことができ、第３突起部（２３）がしゃもじの役割をして焦げ付きを防ぐことができる。即ち、本発明は、利用者が「あおり」を行うときに調理器具（１／２）を容器上で動かすことにより、容器を動かす必要はないため、腕力があまりない人でも「あおり」を行うことができる。

## 【 0 0 2 3 】

20

また、本発明の調理器具（３）によれば、ターナー形状とお玉形状とを組み合わせることにより、お玉部（１２）に麵が引っ掛けられ、引っ掛けられた麵がターナー部（１１）で押さえられるため、上記効果に加えて、麵を容易にすくい上げることができる。

## 【図面の簡単な説明】

## 【 0 0 2 4 】

【図１Ａ】図１Ａは、本発明の第１実施形態によるターナー型調理器具１の構成を示す正面図である。

【図１Ｂ】図１Ｂは、図１ＡをＡ方向からみたときの側面図である。

【図２】図２は、本発明の第１、２実施形態の効果を説明するための図である。

【図３】図３は、本発明の第１、２実施形態の効果を説明するための図である。

30

【図４Ａ】図４Ａは、本発明の第１実施形態によるターナー型調理器具１の他の構成を示し、グリップ部１４の応用例を示す正面図である。

【図４Ｂ】図４Ｂは、図４ＡをＡ方向からみたときの側面図である。

【図４Ｃ】図４Ｃは、図４Ａ、４Ｂの構成の動作を示す側面図である。

【図５】図５は、本発明の第１実施形態によるターナー型調理器具１の更に他の構成を示し、ターナー部１１の応用例を示す正面図である。

【図６Ａ】図６Ａは、本発明の第２実施形態によるターナー型調理器具２の構成を示す正面図である。

【図６Ｂ】図６Ｂは、図６ＡをＡ方向からみたときの側面図である。

【図７Ａ】図７Ａは、本発明の第１実施形態によるターナー型調理器具１の他の構成を示し、グリップ部１４の応用例を示す正面図である。

40

【図７Ｂ】図７Ｂは、図７ＡをＡ方向からみたときの側面図である。

【図７Ｃ】図７Ｃは、図７Ａ、７Ｂの構成の動作を示す側面図である。

【図８Ａ】図８Ａは、本発明の第３実施形態によるターナー型調理器具３の構成を示す正面図である。

【図８Ｂ】図８Ｂは、図８ＡをＡ方向からみたときの側面図である。

【図８Ｃ】図８Ｃは、図８ＢのＢ部分の拡大図である。

【図９】図９は、本発明の第３実施形態の効果を説明するための図である。

## 【発明を実施するための形態】

## 【 0 0 2 5 】

50

以下に添付図面を参照して、本発明の実施形態による調理器具について詳細に説明する。

【0026】

(第1実施形態)

図1A、1Bに示されるように、本発明の第1実施形態によるターナー型調理器具1は、ターナー形状の調理部であるターナー部11と、柄部13と、グリップ部14とを具備している。

【0027】

ターナー部11は、火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときに具材に接触する部分である。

10

【0028】

柄部13は、一端部にターナー部11が接続され、一端部から他端部に方向Xに延びている。

【0029】

柄部13とターナー部11は金属又は樹脂により形成される。金属材料としては、ステンレスや強化アルミニウムなどが挙げられる。樹脂材料としては、耐熱性に優れたものが好ましい。柄部13とターナー部11は、例えば金属材料である場合、1つの金属から形成されてもよいし、2つの金属から形成されて溶接やネジにより固定されてもよい。

【0030】

グリップ部14は、一端部に柄部13の他端部が接続され、柄部13に平行な方向に延びる。

20

【0031】

ターナー部11は、櫛状突起部20を備え、柄部13が接続されている部分から櫛状突起部20の先端に向かって一方向に延びている。櫛状突起部20は、柄部13が接続されていない部分から方向Xに切り欠きが設けられることにより形成される。

【0032】

櫛状突起部20は、突起部21、22、23を有している。突起部21、22は、櫛状突起部20の両端に配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触可能な部分である。突起部23は、突起部21、22間に1つ又は複数配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触しない部分である。

30

【0033】

突起部23が複数設けられている場合、櫛状突起部20は、更に、突起部24を有している。この場合、突起部24は、突起部23に交互に配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触可能な部分である。

【0034】

突起部21、22、24と突起部23との比は、2:1、3:2、4:3、5:3、5:4、...など、突起部21、22、24の長さが突起部23の長さよりも短いことが好ましい。

【0035】

次に、本発明の第1実施形態によるターナー型調理器具1の利用方法について説明する。

40

【0036】

ターナー型調理器具1は、麺類のような細長い具材や大きい具材を使う調理の場合、例えば、焼きそばや焼きうどんを調理する場合に適している。

【0037】

まず、利用者は、容器(この場合、フライパン又は中華鍋、以下、中華鍋とする)に具材や油を入れる。

【0038】

次に、利用者は、「あおり」を行うときに、中華鍋を動かさずに、ターナー型調理器具1を中華鍋上で動かす。

50

## 【 0 0 3 9 】

このとき、突起部 2 1、2 2、2 4 が中華鍋の底に接触しながらも、突起部 2 3 が中華鍋の底に接触しないため、炒め物が中華鍋上で突起部 2 3 の周辺の切り欠きを通して飛びはねる。

## 【 0 0 4 0 】

本発明の第 1 実施形態によるターナー型調理器具 1 の効果について説明する。

## 【 0 0 4 1 】

図 2 に示されるように、容器である中華鍋 1 0 1 に対して、箸 1 0 3 を用いて調理する場合、かたまつた具材をほぐしながら熱を加えることができるので、効率よく水分を飛ばすことができるが、これだけでは焦げ付きを防ぐことが難しい。

10

## 【 0 0 4 2 】

図 3 に示されるように、中華鍋 1 0 1 に対して、しゃもじ 1 0 4 のようなものを用いて調理する場合、まとめて一度に具材をかき回すことができるので、焦げ付きを防ぐことができるが、これだけでは効率よく水分を飛ばすことが難しい。

## 【 0 0 4 3 】

一方、本発明の第 1 実施形態によるターナー型調理器具 1 では、上述の構成により、炒め物を調理する際、突起部 2 1、2 2、2 4 が箸 1 0 3 の役割をして効率よく水分を飛ばすことができ、突起部 2 3 がしゃもじ 1 0 4 の役割をして焦げ付きを防ぐことができる。

## 【 0 0 4 4 】

以上により、本発明は、利用者が「あおり」を行うときにターナー型調理器具 1 を中華鍋上で動かすことにより、中華鍋を動かす必要はないため、腕力があまりない人でも「あおり」を行うことができる。

20

## 【 0 0 4 5 】

本発明の第 1 実施形態によるターナー型調理器具 1 は、上述の構成に限定されない。例えば、図 4 A、4 B に示されるように、ターナー型調理器具 1 は、更に、柄部 1 3 とグリップ部 1 4 間に接続されたヒンジ部 1 5 を具備している。図 4 C に示されるように、ヒンジ部 1 5 は、柄部 1 3 に対してグリップ部 1 4 を回転可能にし、利用者の操作に応じて、グリップ部 1 4 を柄部 1 3 に平行な方向、又は、柄部 1 3 に交わる方向に設定する。

## 【 0 0 4 6 】

ヒンジ部 1 5 は、例えば、折り畳み携帯電話機で用いられるような構造である。しかし、これに限定されず、グリップ部 1 4 を柄部 1 3 に平行な方向、又は、柄部 1 3 に交わる方向に設定することができれば、どのような構造でもよい。

30

## 【 0 0 4 7 】

本発明の第 1 実施形態によるターナー型調理器具 1 は、上述の構成に限定されない。例えば、図 5 に示されるように、ターナー部 1 1 は、柄部 1 3 が接続されている部分から櫛状突起部 2 0 の先端に向かって波線を描くように曲げられていてもよい。

## 【 0 0 4 8 】

( 第 2 実施形態 )

図 6 A、6 B に示されるように、本発明の第 2 実施形態によるお玉型調理器具 2 は、お玉形状の調理部であるお玉部 1 2 と、柄部 1 3 と、グリップ部 1 4 とを具備している。

40

## 【 0 0 4 9 】

お玉部 1 2 は、火力又は電気により具材を加熱する容器を用いて利用者が調理するときに具材に接触する部分である。

## 【 0 0 5 0 】

柄部 1 3 は、一端部にお玉部 1 2 が接続され、一端部から他端部に方向 X に延びている。

## 【 0 0 5 1 】

柄部 1 3 とお玉部 1 2 は金属又は樹脂により形成される。金属材料としては、ステンレスや強化アルミニウムなどが挙げられる。樹脂材料としては、耐熱性に優れたものが好ましい。柄部 1 3 とお玉部 1 2 は、例えば金属材料である場合、1 つの金属から形成されて

50

もよいし、２つの金属から形成されて溶接やネジにより固定されてもよい。

【００５２】

グリップ部１４は、一端部に柄部１３の他端部が接続され、柄部１３に平行な方向に延びる。

【００５３】

お玉部１２は、櫛状突起部２０を備え、柄部１３が接続されている部分から櫛状突起部２０の先端に向かって前方に放物線を描くように曲げられている。櫛状突起部２０は、柄部１３が接続されていない部分から方向Ｘに切り欠きが設けられることにより形成される。

【００５４】

櫛状突起部２０は、突起部２１、２２、２３を有している。突起部２１、２２は、櫛状突起部２０の両端に配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触可能な部分である。突起部２３は、突起部２１、２２間に１つ又は複数配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触しない部分である。

【００５５】

突起部２３が複数設けられている場合、櫛状突起部２０は、更に、突起部２４を有している。この場合、突起部２４は、突起部２３に交互に配列され、利用者が調理するときに容器の底に接触可能な部分である。

【００５６】

突起部２１、２２、２４と突起部２３との比は、２：１、３：２、４：３、５：３、５：４、...など、突起部２１、２２、２４の長さが突起部２３の長さよりも短いことが好ましい。

【００５７】

次に、本発明の第２実施形態によるお玉型調理器具２の利用方法について説明する。

【００５８】

本発明では、用途によってターナー形状とお玉形状とを使い分けることができる。お玉型調理器具２は、ご飯粒のような細かい具材を使う調理の場合、例えば、チャーハンを調理する場合に適している。

【００５９】

まず、利用者は、容器（この場合、フライパン又は中華鍋、以下、中華鍋とする）に具材や油を入れる。

【００６０】

次に、利用者は、「あおり」を行うときに、中華鍋を動かさずに、お玉型調理器具２を中華鍋上で動かす。

【００６１】

このとき、突起部２１、２２、２４が中華鍋の底に接触しながらも、突起部２３が中華鍋の底に接触しないため、炒め物が中華鍋の上で突起部２３の周辺の切り欠きを通して飛びはねる。

【００６２】

本発明の第２実施形態によるお玉型調理器具２の効果について説明する。

【００６３】

本発明の第２実施形態によるお玉型調理器具２では、第１実施形態と同じ効果を実現する。即ち、上述の構成により、炒め物を調理する際、突起部２１、２２、２４が箸１０３の役割をして効率よく水分を飛ばすことができ、突起部２３がしゃもじ１０４の役割をして焦げ付きを防ぐことができる。

【００６４】

以上により、本発明は、利用者が「あおり」を行うときに、お玉型調理器具２を中華鍋上で動かすことにより、中華鍋を動かす必要はないため、腕力があまりない人でも「あおり」を行うことができる。

【００６５】

10

20

30

40

50

本発明の第２実施形態によるお玉型調理器具２は、上述の構成に限定されない。例えば、図７Ａ、７Ｂに示されるように、お玉型調理器具２は、更に、柄部１３とグリップ部１４間に接続されたヒンジ部１５を具備している。図７Ｃに示されるように、ヒンジ部１５は、柄部１３に対してグリップ部１４を回転可能にし、利用者の操作に応じて、グリップ部１４を柄部１３に平行な方向、又は、柄部１３に交わる方向に設定する。

【００６６】

（第３実施形態）

図８Ａ、８Ｂに示されるように、本発明の第３実施形態によるヌードル系サーバ型調理器具３は、前述のターナー型調理器具１と、前述のお玉型調理器具２とを具備している。

【００６７】

ターナー型調理器具１は、ターナー部１１と、柄部１３と、グリップ部１４とを具備している。ターナー型調理器具１については、第１実施形態と重複する説明を省略する。

【００６８】

お玉型調理器具２は、お玉部１２と、柄部１３と、グリップ部１４とを具備している。お玉型調理器具２については、第２実施形態と重複する説明を省略する。

【００６９】

図８Ｂ、８Ｃに示されるように、ターナー型調理器具１及びお玉型調理器具２の柄部１３は、それぞれ、お玉部１２をターナー部１１の前方に設けるための接合部１６、１７を有している。

【００７０】

接合部１６、１７は、例えば、ネジとネジ穴であり、お玉型調理器具２の柄部１３にネジ穴１６が設けられ、ターナー型調理器具１の絵部１３にネジ１７が設けられているものとする。ネジ穴１６、ネジ１７は、お玉型調理器具２のネジ穴１６にターナー型調理器具１のネジ１７を入れ、お玉型調理器具２をターナー型調理器具１に対して１、２回ほど回転させて固定するような構造である。しかし、これに限定されず、お玉型調理器具２をターナー型調理器具１に固定することができれば、どのような構造でもよい。

【００７１】

次に、本発明の第３実施形態によるヌードル系サーバ型調理器具３の利用方法について説明する。

【００７２】

ヌードル系サーバ型調理器具３は、麺をすくい上げる場合、例えば、茹で上げたパスタをすくい上げる場合に適している。

【００７３】

本発明の第３実施形態によるヌードル系サーバ型調理器具３の効果について説明する。

【００７４】

図９に示されるように、容器である鍋１０２に対して、箸１０３により麺をすくい上げようとする場合、麺の重みにより滑り落ちてしまう。

【００７５】

一方、本発明の第３実施形態によるヌードル系サーバ型調理器具３では、上述のようにターナー形状とお玉形状とを組み合わせることにより、お玉部１２に麺が引っ掛けられ、引っ掛けられた麺がターナー部１１で押さえられる。

【００７６】

以上により、本発明の第３実施形態によるヌードル系サーバ型調理器具３では、第１、２実施形態の効果に加えて、麺を容易にすくい上げることができる。

【符号の説明】

【００７７】

- １ ターナー型調理器具、
- ２ お玉型調理器具、
- ３ ヌードル系サーバ型調理器具、
- １１ ターナー部、

10

20

30

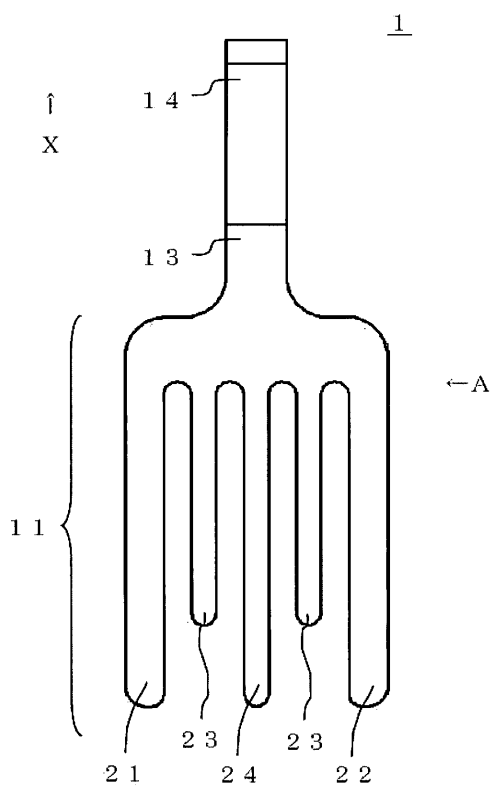
40

50

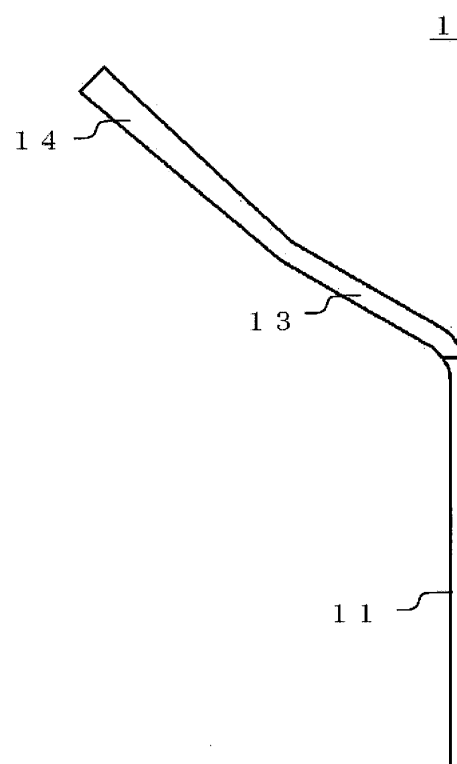
- 1 2 お玉部、
- 1 3 柄部、
- 1 4 グリップ部、
- 1 5 ヒンジ部、
- 1 6 ネジ穴、
- 1 7 ネジ、
- 2 0 櫛状突起部、
- 2 1 突起部、
- 2 2 突起部、
- 2 3 突起部、
- 2 4 突起部、
- 1 0 1 中華鍋、
- 1 0 2 鍋、
- 1 0 3 箸、
- 1 0 4 シャもじ

10

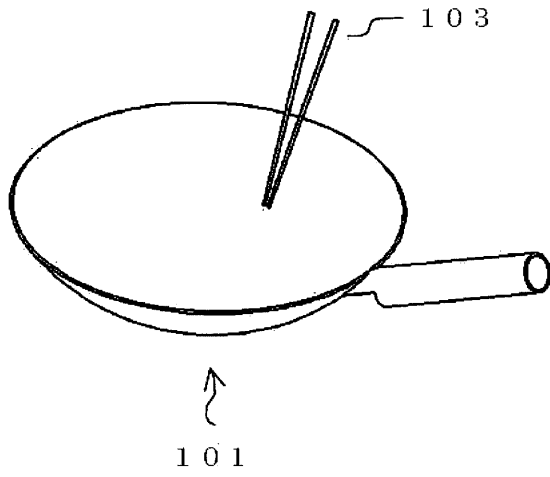
【図 1 A】



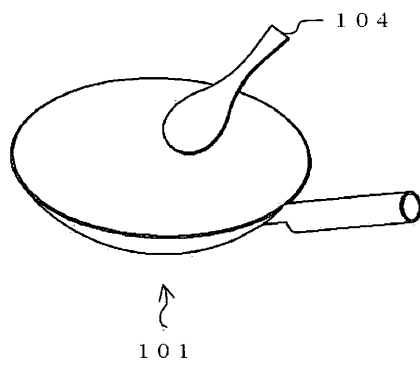
【図 1 B】



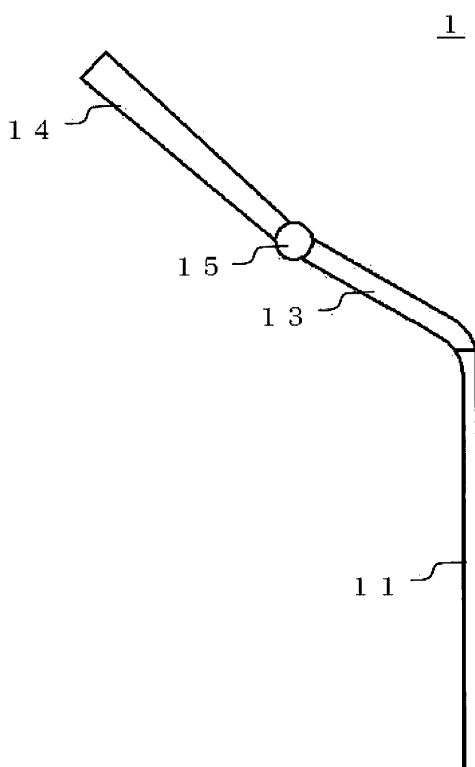
【図 2】



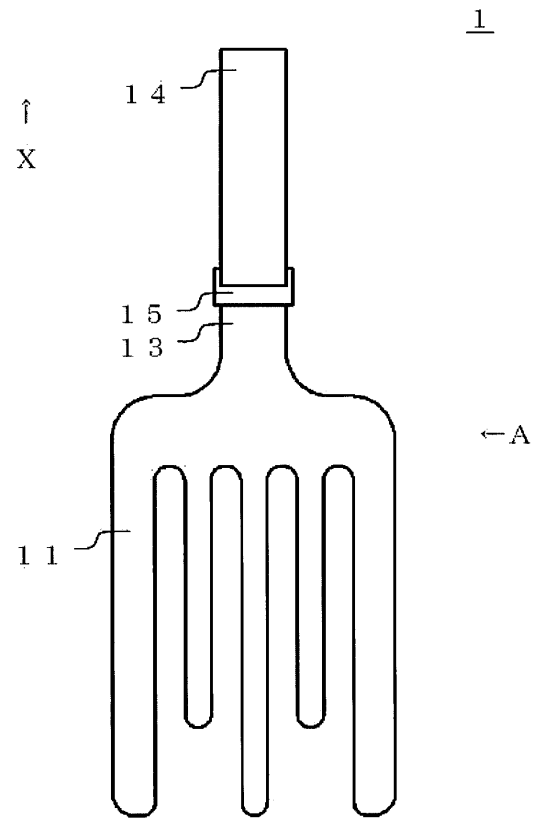
【図 3】



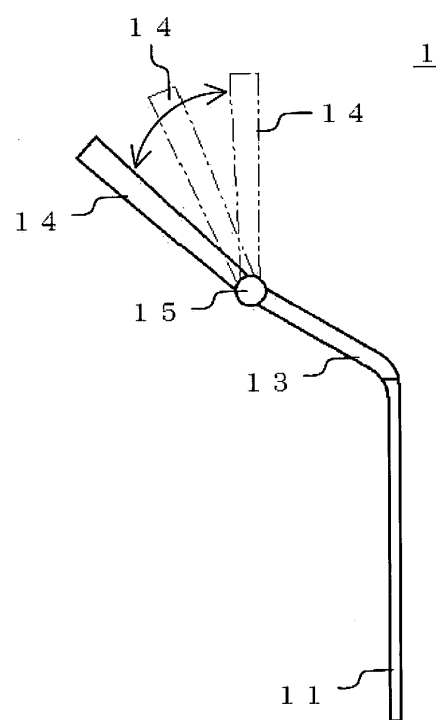
【図 4 B】



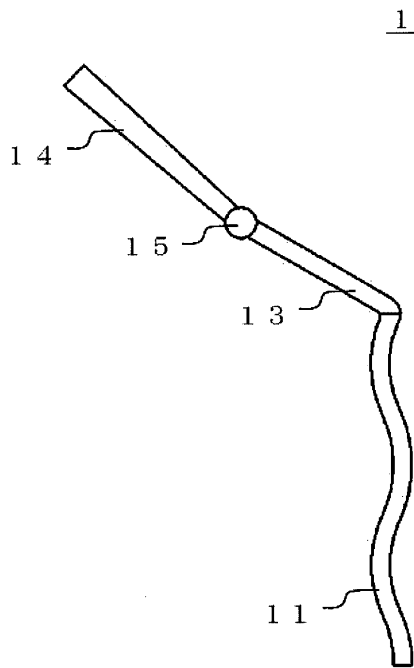
【図 4 A】



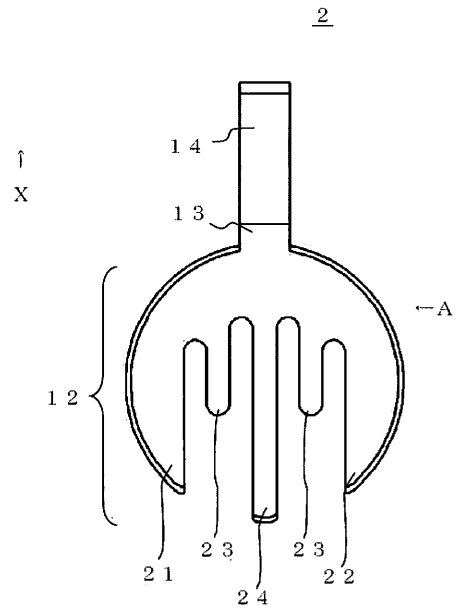
【図 4 C】



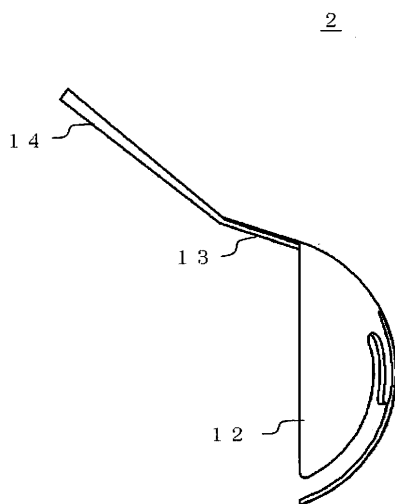
【図 5】



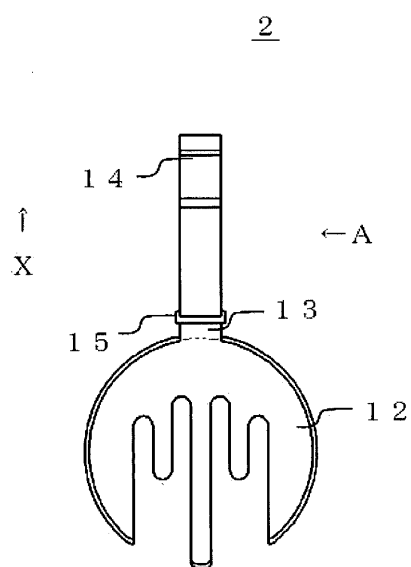
【図 6 A】



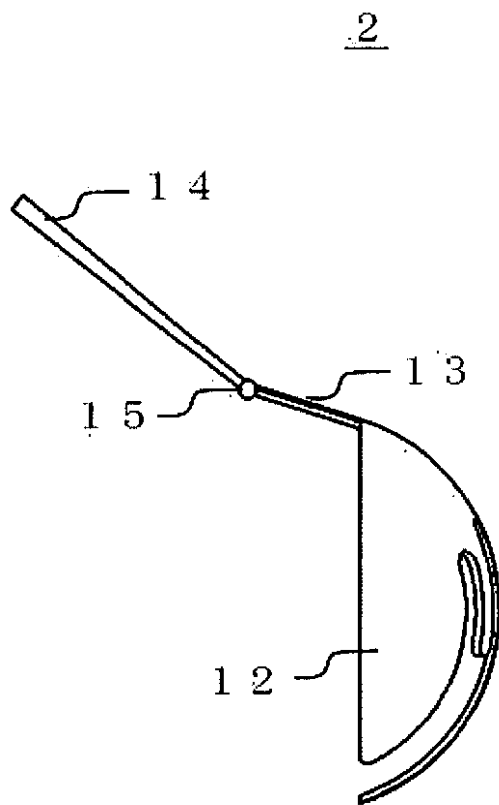
【図 6 B】



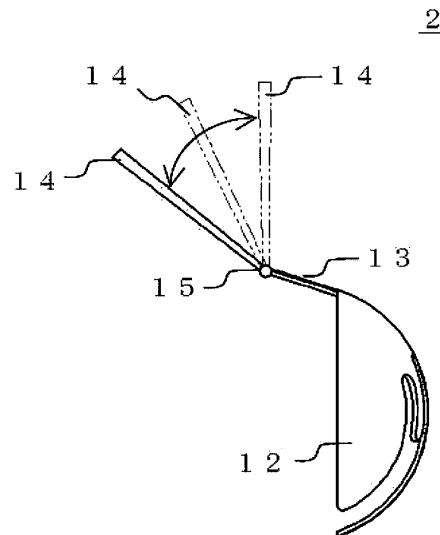
【図 7 A】



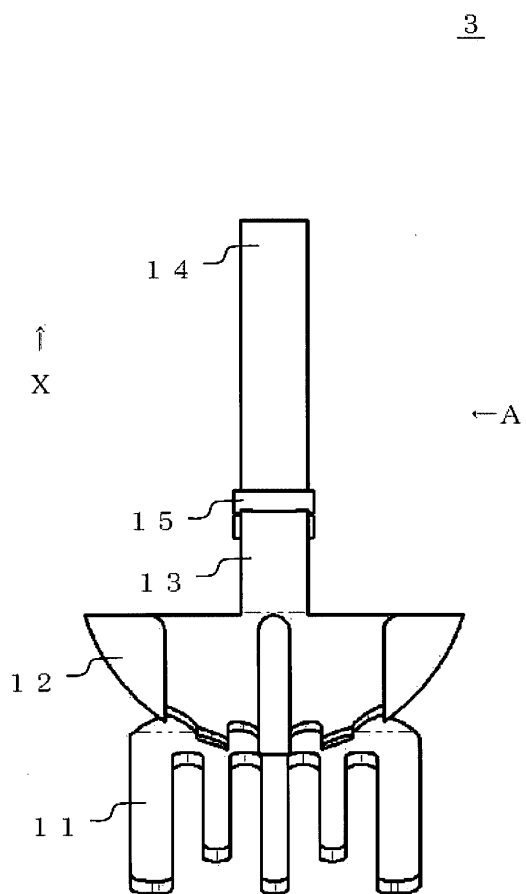
【図 7 B】



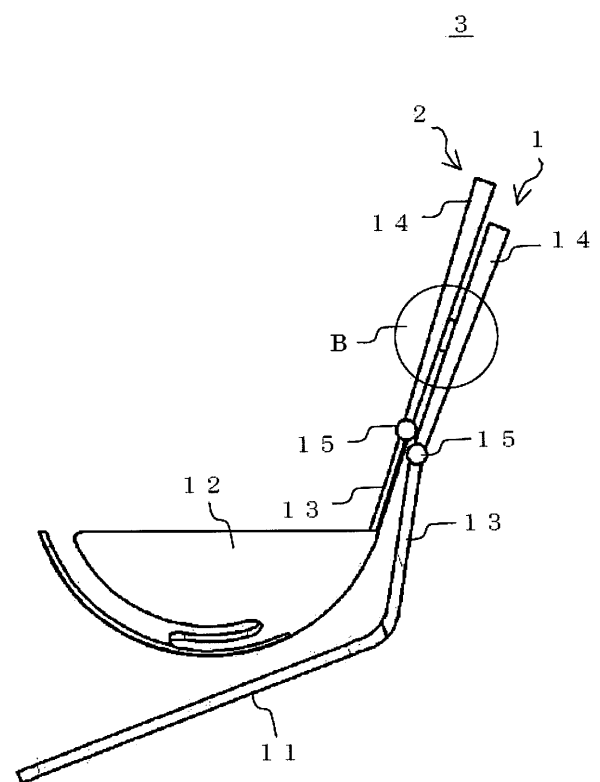
【図 7 C】



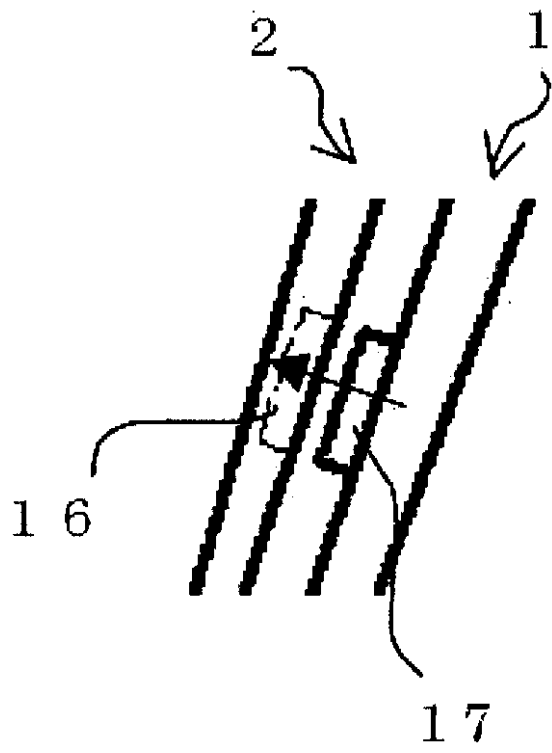
【図 8 A】



【図 8 B】



【図 8 C】



【図 9】

