

(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3148978号
(U3148978)

(45) 発行日 平成21年3月5日 (2009.3.5)

(24) 登録日 平成21年2月12日 (2009.2.12)

(51) Int.Cl. F 1
A 4 7 J 47/00 (2006.01) A 4 7 J 47/00 C

評価書の請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2008-9013 (U2008-9013)
(22) 出願日 平成20年12月24日 (2008.12.24)(73) 実用新案権者 595171772
イノマタ化学株式会社
大阪府堺市中区上之204番
(74) 代理人 100085202
弁理士 森岡 博
(72) 考案者 松川 大介
大阪府堺市中区上之204番 イノマタ化
学株式会社内

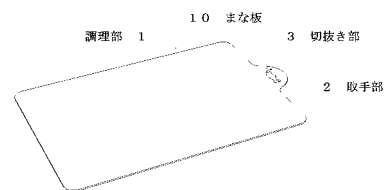
(54) 【考案の名称】 まな板

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】食中毒の危険性を十分に回避し、かつこのため食材に応じたまな板の交換が容易なシート状まな板を提供する。

【解決手段】まな板10は概ね長方形をなし、その面積の大部分をなす調理部1と、この調理部1の長方形の短辺に設けた凸部をなす取手部2を有する。まな板の材料としては、調理に必要な耐熱性、衛生上の条件を備えた汎用の種々の材料がいずれも用いられてよく、通常、ポリエチレン、ポリプロピレンなどのプラスチック、或いはエラストマーを用いる。まな板の厚さは0.5～5mm、好ましくは0.8～2mmの前記材料からなるシート又はフィルムとする。まな板10の取手部2には個々のまな板が取り扱い対象とすべき食材、例えば野菜、果物、魚、又は肉類などに応じて、これを示す絵柄・イラストを切り抜いた切抜き部3を設ける。まな板10は安価で収納も容易であり、調理対象食材毎に用意し、複数枚数をセットで使用することができる。

【選択図】図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

取り扱う食材を表す絵柄を切り抜いた切抜き部を設けてなるシート状のまな板。

【請求項 2】

前記切抜き部をまな板の取手部に設けてなる請求項 1 のまな板。

【請求項 3】

切抜き部の絵柄が異なる複数の請求項 1 のまな板を組み合わせたまな板セット。

【請求項 4】

複数のまな板の色が異なる請求項 3 のまな板セット。

【考案の詳細な説明】

10

【技術分野】**【0001】**

本考案はまな板に関する。本考案のまな板はシート状であり、野菜、果物、魚、肉類など取り扱う食材に応じて取り替えて用いる。

【背景技術】**【0002】**

調理に用いられるまな板は、表面に野菜、果物、魚、肉類など、様々な食材をのせ、主に食材を切るために使用する。調理において食中毒を防止することは基本であるが、このためには特にまな板に気をつける必要がある。まな板を原因とする食中毒等を防止するには、まな板の表面を清浄に保持し、雑菌の増殖を防止することが重要であり、このためまな板の使用後、あるいは使用前には表面を水洗することが肝要である。

20

【0003】

しかしながら、水洗のみでは、まな板表面の十分な除菌ができず、まな板に付着した雑菌によって食品、食材が汚染され食中毒が発生する危険がある。さらに、熱湯をまな板の表面にかけ熱湯消毒する方法もあるが、熱湯による火傷の危険もありしばしば実行することは实际的でない。

また、食中毒を引き起こす腸炎ビブリオ菌は塩分で増殖するといわれており、生魚を切った後、そのまま塩気のある食材の調理は避けた方がよく、肉や魚と野菜類は同じまな板で切るのは好ましくないといわれる。このような観点から、処理する食材によりまな板を替えることが好ましい。しかしながら、野菜、果物、魚、肉類など様々な食材に応じて専用のまな板を準備し、使い分けることは置き場所の点からも問題が多い。

30

【0004】

このような観点からシート状のまな板を複数準備する提案もある。このようなまな板は処理する食材に応じてまな板を使い分けるように、色をかえたり、まな板に取り扱う食材の絵柄を描いたりして区別できるようにされている。しかしながら、色を変えただけでは食材の種類を混同しやすい。また、シートに絵柄を印刷したまな板では使用しているうちに印刷部分が損傷して見づらくなる。また、シート表面をエンボス加工や切削加工して、取り扱う食材の絵柄を表したまな板も考えられるが、忙しい調理の最中には一瞥しては判別しづらい。

参考文献：意匠登録第 1 3 1 2 5 0 7 号

40

【考案の開示】**【考案が解決しようとする課題】****【0005】**

本考案の目的は、食中毒の危険性を十分に回避し、かつこのための食材に応じたまな板の交換が容易なシート状まな板を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0006】**

本考案は、取り扱う食材を表す絵柄を切り抜いた切抜き部を設けてなるシート状のまな板を提供するものである。前記の切抜き部はまな板の取手部に設けるのが好ましい。

このような取り扱う食材に応じ切抜き部の絵柄が異なる複数のまな板を組み合わせたま

50

な板セットを製品とするのが好ましい。さらに、複数のまな板の色を換えて切抜き部の絵柄と合わせてまな板の区別を容易にしたまな板セットとするのがよい。

【考案の効果】

【0007】

本考案のまな板は取り扱う食材に応じたシンボルイラストが切り抜いてあり、個々のまな板の適用食材、用途が一瞥して判明し、その表示機能の耐久性も極めて高い。

【考案を実施するための最良の形態】

【0008】

つぎに図面を参照しながら本考案のシート状のまな板を具体例により更に詳細に説明する。図1は本考案のまな板を示す斜視図、図2はこれを湾曲させたところを示す斜視図、図3は複数のまな板の組み合わせを示す説明図、図4はまな板の切抜き部を示す斜視図、図5はまな板をフックに掛けたところを示す斜視図である。

10

【0009】

図1及び図2に示す本考案まな板の具体例において、まな板10は概ね長方形をなし、その面積の大部分をなす調理部1と、この調理部1の長方形の短辺に設けた凸部をなす取手部2を有する。まな板の材料としては、調理に必要な耐熱性、衛生上の条件を備えた汎用の種々の材料がいずれも用いられてよく、通常、ポリエチレン、ポリプロピレンなどのプラスチック、或いはエラストマーを用いることができる。

本考案のまな板の厚さは0.5～5mm、好ましくは0.8～2mmの前記材料からなるシート又はフィルム(以下、単にシートという)であり軽量で容易に湾曲する(図2)。

20

まな板10の取手部2には個々のまな板が取り扱い対象とすべき食材、例えば野菜、果物、魚、又は肉類などに応じて、これを示す絵柄・イラストを切り抜いた切抜き部を設ける。図3に示すように切抜き部を設けた複数(この具体例では4枚)のまな板10a, 10b, 10c, 10dを1組として製品の販売形態とする。さらに、各まな板は色の異なるシート材を用いて作製することにより、まな板の対象食材をより明確に区別することができ好ましい。

【0010】

使用後、まな板10は切抜き部3を壁面等に設けたフック20にかけてキッチンの壁面などに簡便に収納整理できる(図4, 図5)。

【産業上の利用可能性】

【0011】

本考案は家庭において食品衛生上の安全性に優れ、取り扱いも容易なまな板を提供することができる。

30

【図面の簡単な説明】

【0012】

【図1】本考案のまな板を示す斜視図である。

【図2】本考案のまな板を湾曲させたところを示す斜視図である。

【図3】本考案のまな板を複数組み合わせたところを示す説明図である。

【図4】本考案のまな板の切抜き部を示す斜視図である。

【図5】本考案のまな板をフックに掛けたところを示す斜視図である。

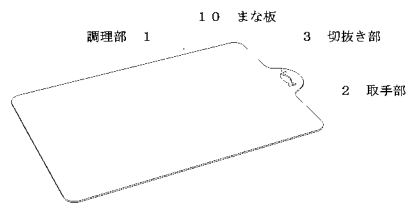
40

【符号の説明】

【0013】

1	調理部	2	取手部	3	切抜き部
10	まな板	20	フック		

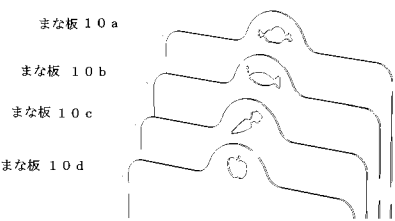
【図 1】



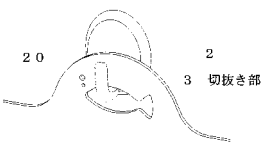
【図 2】



【図 3】



【図 4】



【図 5】

