(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2013-133144
(P2013-133144A)
(43)公開日　平成25年7月8日(2013.7.8)

(51)Int.Cl.		F I			テーマコード（参考）
B65D 30/16	(2006.01)	B65D	30/16	C	3E035
B65D 33/00	(2006.01)	B65D	33/00	C	3E064
B65D 33/38	(2006.01)	B65D	33/38		4B017
B65D 85/72	(2006.01)	B65D	85/72	B	4B021
A23L 3/00	(2006.01)	A23L	3/00	101C	4B035

審査請求 未請求　請求項の数 8　ＯＬ　（全 21 頁）　最終頁に続く

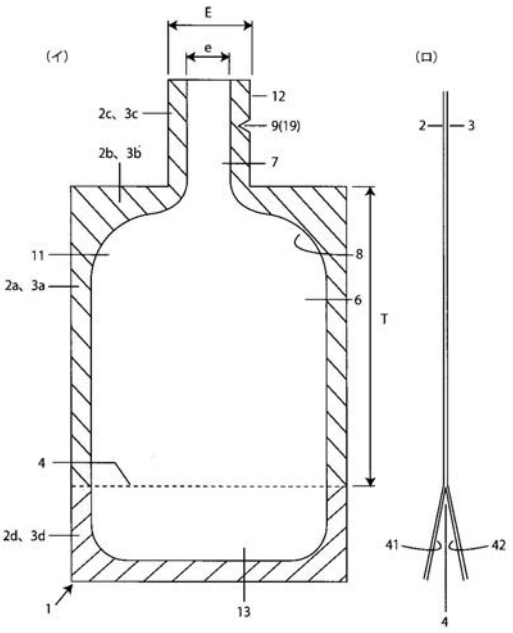
(21)出願番号　特願2011-285240 (P2011-285240)
(22)出願日　平成23年12月27日 (2011.12.27)

(71)出願人　592008756
五洲薬品株式会社
富山県富山市花園町一丁目１番５号
(72)発明者　佐伯　行紀
富山県富山市花園町１－１－５　五洲薬品株式会社内
(72)発明者　松井　秀仁
富山県富山市花園町１－１－５　五洲薬品株式会社内
(72)発明者　土岐　隆広
富山県富山市花園町１－１－５　五洲薬品株式会社内
(72)発明者　山田　典子
富山県富山市花園町１－１－５　五洲薬品株式会社内

最終頁に続く

(54)【発明の名称】自立性袋状パウチと、そのパウチを用いた流動性飲食品

(57)【要約】
【課題】　流動性内容物（ゲル状物）を最後まで絞り出し易く、又は押し出し易くした自立性袋状パウチと、そのパウチを利用した流動性飲食品を提供することである。
【解決手段】　自立性袋状パウチを構成する前後面シート２，３が、矩形状胴部２１，３１の上端中央部より上方に突出部２３，３３を延長し、突出部の左右に設けた口部シール域２ｃ，３ｃのヒートシールにより口部１２と、収容室６に連通する注出口７を形成し、突出部の先部に流動性内容物５の充填後にヒートシールする密封用シール域７ａを設け、底面シート４は、底縦幅Ｈの１／２幅を折り線４３として二つ折りにした半底片４１，４２の一方を前面シートの内側下部に、他方を後面シートの内側下部に重ねてヒートシールされ、全体が前後方向に偏平に折り畳み可能となる底部１３を形成し、シール部より収容室側に注出口を開口するための簡易開封手段９を設けていることを特徴とする。
【選択図】　図１



【特許請求の範囲】
【請求項１】
前面シート（２）と後面シート（３）の内面側を向かい合わせにし、その下部間にヒートシール面を外面として二つ折りした底面シート（４）を挿入し、前後面シート（２，３）と底面シート（４）のヒートシールにて底部（１３）を形成すると共に、残りの前後面シート（２，３）の周縁部のヒートシールにて本体部（１１）を形成し、内部に流動性内容物（５）の収容室（６）を有する自立性袋状パウチ（１）において、
底部（１３）と反対側に、収容室（６）より小面積の注出口（７）を連通するように設け、
注出口（７）の先部側に密封用シール域（７ａ）を、その密封用シール域（７ａ）より収容室（６）側に注出口（７）を開口するための簡易開封手段（９）を設けていることを特徴とする自立性袋状パウチ。
【請求項２】
前後面シート（２，３）は、矩形状を成す胴部（２１，３１）の上端中央部より上方に突出部（２３，３３）を延長し、突出部（２３，３３）の左右側縁部に口部シール域（２ｃ，３ｃ）を設け、その口部シール域（２ｃ，３ｃ）のヒートシールにより口部（１２）が形成すると共に、口部（１２）に収容室（６）と連通する注出口（７）が形成し、突出部（２３，３３）の先端部に流動性内容物（５）の充填後にヒートシールする密封用シール域（７ａ）を設けていることを特徴とする請求項１記載の自立性袋状パウチ。
【請求項３】
底面シート（４）は、前後面シート（２，３）の前後面シート幅（Ｌ）と同幅で、底縦幅（Ｈ）の１／２幅に折り線（４３）を設け、折り線（４３）に沿って二つ折りにして半底片（４１，４２）を形成し、二つ折りにした谷側下端を前後面シート（２，３）の下端と合わせ、半底片（４１，４２）の一方を前面シート（２）の内側下部に、他方を後面シート（３）の内側下部に重ね、半底片（４１，４２）の片側づつを前後面シート（２，３）の下側に設けた底部シール域（２ｄ，３ｄ）に分けてヒートシールされ、全体が前後方向に偏平に折り畳み可能となる底部（１３）を形成することを特徴とする請求項１または２記載の自立性袋状パウチ。
【請求項４】
前後面シート（２，３）は、胴部（２１，３１）の上側に肩部（２２，３２）を備え、肩部（２２，３２）の上部中央に突出部（２３，３３）を設け、胴部（２１，３１）と肩部（２２，３２）は、シート側縁部に胴部シール域（２ａ，３ａ）を、シート上端部に肩部シール域（２ｂ，３ｂ）を設け、それらのヒートシールにより本体部（１１）を形成し、本体部（１１）の上部に収容室（６）より注出口（７）に向けて滑らかに先細りとなる誘導部（８）を備えていることを特徴とする請求項１，２または３記載の自立性袋状パウチ。
【請求項５】
突出部（２３，３３）の突出幅（Ｅ）が３０～４０ｍｍで、注出口（７）の開口幅（ｅ）が１５～２５ｍｍであり、口部（１２）の左右何れか一方に簡易開封手段（９）としての切欠部（１９）を設けていることを特徴とする請求項１，２，３又は４記載の自立性袋状パウチ。
【請求項６】
請求項１～５の本発明自立性袋状パウチにおいて、注出口（７）から収容室（６）に流動性内容物（５）を充填し、その流動性内容物（５）の充填完了後、注出口（７）の先端部に設けられている密封用シール域（７ａ）をヒートシールし、収容室（６）と連通状態にある注出口（７）を密封していることを特徴とするパウチ入り流動性飲食品。
【請求項７】
流動性内容物（５）が、少なくとも水分（５２）とゲル化剤（５３）とから成るゼリー状物（５１）であることを特徴とする請求項６記載パウチ入り流動性飲食品。
【請求項８】

パウチ起立高さ（Ｔ）が前後面シート幅（Ｌ）の１．５倍以下であり、レトルト処理されていることを特徴とする請求項６又は７に記載のパウチ入り流動性飲食品。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【０００１】

この発明は、ラミネート材から成る自立性袋状パウチ（スタンディングパウチとも称する。）と、そのパウチに流動性内容物（以下、内容物と略す。）を充填密封した流動性飲食品に関するものである。

【背景技術】

【０００２】

近年、スタンディングパウチ（以下、パウチと略す。）は、射出成形やブロー成形による合成樹脂性容器と比較して、薄くて剛性が低いため、保形性に劣るという欠点はあるが、材料の消費量が少なく、軽量であり、コンパクトに包装できて、しかも省資源、物流費の軽減等から、瓶やＰＥＴボトル、缶、紙パック等の容器に代えて、例えば飲料類やレトルト食品、詰め替え用洗剤、あるいは無菌包装食品や医薬品等の密封包装に使用されている。

従来のパウチは、特許文献１に示すように２枚の前後面シートの下部間に、山形に折り込んだ底面シートを挿入し、その底面シートと前後面シートの周縁部をヒートシールし、上側に密閉可能な注出口を取付けたものであり、内容物を充填したときに底部は横方向に広がって立置きすることができるようになっている。

【０００３】

一方、パウチ入り流動性飲食品（一般にゼリー状飲食品と称される。）は、パウチに収容されている内容物を飲食する場合、可撓性のパウチを握る（押し圧する）ことにより、パウチ内に充填されたゼリー状飲食品（以下、ゼリー状物とする。）を押出し、注出口から摂食することができるため、即ち、従ってスプーン等の食器を用いずに、ゼリー状物を手軽に摂食することができるので、若年層や高齢層や要介護者（以下、高齢層等とする。）に用いられている。特に、要介護者等においては、粉体、固体の飲食に困難を来たすため、粉体、固体等をゲル状化して与えている。即ち、従来の飲食品をゲル状化して流動性を与えると、高齢層等において、飲食し易くなることが知られている。

ゼリー状物は、一般に弾性のある半固体の状態のものであり、触れた際の抵抗を持つが、強い圧力等によっては潰れる。科学的にはコロイド溶液のゲルである。

【先行技術文献】

【特許文献】

【０００４】

【特許文献１】特許第４１９３５８３号公報

【特許文献２】特許第４６０１７６２号公報

【特許文献３】特許第４６２９４４８号公報

【特許文献４】実用新案昭６２－７５５６号公報

【特許文献５】実用新案第２５７５５４４号公報

【特許文献６】実用新案第２６０５６３６号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【０００５】

面シートから成る容器本体に、別個に形成した注出口を熱溶着した従来パウチにあっては、充填圧によって注出口が素材シートから引き剥そうとする負荷が加わり、面シートが破断してしまうという欠点もあった。

また、内容物の充填を容易にするために注出口の開口幅を広くすると、うかつに袋胴部を掴み、押し圧すると内容物が開口部から噴き出て外にこぼれたり、内容物が飲食者の望み以上に出て、むせたりこぼしたりする不都合があるし、反対に、注出口の開口幅を狭くすると、注出口が開口しにくくなり、注出口から内容物を充填することが極めて難しくな

るし、一旦開口しても、注出の途中で閉塞しやすいなどの問題がある。
従来パウチに収容されている内容物を飲食する場合、一般にパウチを押し圧しながら飲食するため、高齢層等は勿論、健常者であっても、押圧力の加減が分からず、強く押圧し過ぎて内容物を漏らす不都合もあった。更に、パウチ収容室の上部に内容物が残り易いという不都合があった。
【０００６】
高齢化社会になって、簡単に開封ができて、使用する際の吸い込みにおいては容易に全量が口に入るような（より飲食し易い形態の）パウチと、飲食し易い飲食品の形態が望まれ、種々の工夫がなされているも、一長一短があり、更なる工夫が望まれている。
そこで本発明は、従来の問題点を解消するためになされたものであり、その目的とするところは、パウチの長所である内容物の保存性に優れ、軽量で嵩張らず、簡単に開封ができて、安価で加工性に優れた特徴を生かしつつ、高齢層等においても飲食し易い粘状物（ゼリー状物）を最後まで絞り出し易く、又は押し出し易くした新規なパウチと、食事代替としての利用も可能なパウチ入り流動性飲食品を提供することである。
【課題を解決するための手段】
【０００７】
この発明の自立性袋状パウチ（以下、パウチと略す。）は前記課題を解決するため、請求項１として、前面シートと後面シートの内面側を向かい合わせにし、その下部間にヒートシール面を外面として二つ折りした底面シートを挿入し、前後面シートと底面シートのヒートシールにて底部を形成すると共に、残りの前後面シートの周縁部のヒートシールにて本体部を形成し、内部に流動性内容物（以下、内容物と略す。）の収容室を有する自立性袋状パウチにおいて、底部と反対側に、収容室より小面積の注出口を連通するように設け、注出口の先部側に密封用シール域を、その密封用シール域より収容室側に注出口を開口するための簡易開封手段を設けていることを特徴とする。
請求項２は、請求項１記載のパウチにおいて、前後面シートは、矩形状を成す胴部の上端中央部より上方に突出部を延長し、突出部の左右側縁部に口部シール域を設け、その口部シール域のヒートシールにより口部が形成すると共に、口部に収容室と連通する注出口が形成し、突出部の先端部に流動性内容物の充填後にヒートシールする密封用シール域を設けていることを特徴とする。
【０００８】
ここで前後面シートおよび底面シートとは、ヒートシール性を有する積層フィルム（樹脂フイルムとアルミフイルム）で形成されているラミネート材を言い、更に耐熱性を有する積層フィルムとして、例えばポリエチレンテレフタレートフィルム（ＰＥＴ）、耐熱性ポリエチレン樹脂層（ＰＥ）、：ポリプロピレン樹脂層（ＣＰＰ）、：アルミニウム箔（ＡＬ）、延伸したナイロンフィルム（ＯＮ）等のラミネート材を用いる。
ここでパウチとは、上記前後面シートと底面シートにて、底部と、底部の反対側に収容室より小面積の注出口を形成するもので、内容物の充填前と、内容物の飲食後に扁平に折り畳み可能となり、内容物の充填により起立可能となるものを言う。
ここで口部とは、前後面シートの上部中央より上方に延長した突出部の接合にて形成され、内部に収容室と連通する注出口を形成するもので、内容物の充填と、充填された内容物の流出が簡単容易であり、従来ボトル口部等と略同様の開口性を備え、且つ飲食者の好みに応じて内容物を任意に抽出し得るものを言う。
ここで密封用シール域とは、前記突出部の先端部に形成され、内容物の充填後にシールする部位を言う。
【０００９】
請求項３は、請求項１，２記載のパウチにおいて、底面シートは、前後面シートの前後面シート幅と同幅で、底縦幅の１／２幅に折り線を設け、折り線に沿って二つ折りにして半底片を形成し、二つ折りにした谷側下端を前後面シートの下端と合わせ、半底片の一方を前面シートの内側下部に、他方を後面シートの内側下部に重ね、半底片の片側づつを前後面シートの下側に設けた底部シール域に分けてヒートシールされ、全体が前後方向に偏

平に折り畳み可能となる底部を形成することを特徴とする。
請求項４は、請求項１，２，３記載のパウチにおいて、前後面シートは、胴部の上側に肩部を備え、肩部の上部中央に突出部を設け、胴部と肩部は、シート側縁部に胴部シール域を、シート上端部に肩部シール域を設け、それらのヒートシールにより本体部を形成し、本体部の上部に収容室より注出口に向けて滑らかに先細りとなる誘導部を備えていることを特徴とする。
請求項５は、請求項１，２，３，４記載のパウチにおいて、突出部の突出幅が３０～４０ｍｍで、注出口の開口幅が１５～２５ｍｍであり、口部の左右何れか一方に簡易開封手段としての切欠部を設けていることを特徴とする。
【００１０】
ここで肩部とは、本体部の上部に設ける部位を言い、誘導部とは、収容室より注出口に向けて滑らかに先細りとなる部位を言い、本体部の上部、即ち、肩部に形成される。この誘導部は、パウチ内の上部で撫で肩状と成り、注ぎ口の方向への内容物の押出し（流出）をスムーースにする。
ここで突出部の突出幅を３０～４０ｍｍに制限したことにより、若年層から高齢層（要介護者を含む。）まで口に銜えることができる。また、注出口の開口幅を１５～２５ｍｍに制限したことにより、使用者がパウチを押し圧しながら内容物を余すところなくスムースに吸い込むことができる。即ち、使用者がパウチを押し圧しながら内容物を吸っても、内容物がこぼれ出ない程度に開口しているので、こぼれ出ないように飲食できる。その結果、口のまわりや衣類などを汚したりせずに、内容物をスムースに吸い込むことができる。尚、この開口幅は、多くのテストを繰り返して導きだしたものである。
ここで簡易開封手段とは、口部の上端部を切取り注出口が開口するもので、側方に向けてＶ字状に開口する切欠部（ノッチとも称する。）や切取り用ミシン線（断続的なハーフカット線）等を言い、内容物を飲食する際、使用者、特に若年層や高齢層による開封を容易にする手段を言う。
【００１１】
この発明のパウチ入り流動性飲食品は前記課題を解決するため、請求項６として、請求項１～５の本発明自立性袋状パウチにおいて、注出口から収容室に流動性内容物を充填し、その流動性内容物の充填完了後、注出口の先端部に設けられている密封用シール域をヒートシールし、収容室と連通状態にある注出口を密封していることを特徴とする。
請求項７は、請求項６に記載のパウチ入り流動性飲食品において、流動性内容物が、少なくとも水分とゲル化剤とから成るゼリー状物であることを特徴とする。
請求項８は、請求項６，７に記載のパウチ入り流動性飲食品において、パウチ起立高さが前後面シート幅の１．５倍以下であり、レトルト処理されていることを特徴とする。
【００１２】
本発明のパウチを用いたことにより、内容物が流動性を有していても、充填と飲食が容易になる。しかも内容物が充填した状態で自立性を有しているので取り扱いやすく、且つ、その本体部分が、ガセット型底部により筒状になるので、スマートな外観で、店頭での陳列効果にも優れている。
ここでレトルト処理とは、食品包装において一般に用いられている滅菌手段であり、例えば加圧加熱容器中において、１００～１３０℃の温度にて３～５分間、長くは２０分以上保持することを言い、そのことにより、内容物に含有され、或は付着した細菌を死滅させることを言い、レトルト殺菌、又は無菌包装とも言う。
ここで内容物とは、ゼリー（ゼリー状物）と煮こごり、ジュレ等を言い、ゼリー状物とは、水分とゲル化剤、及び栄養分を補う補給物等を含有するものを言い、ゲル化剤とは、ゼラチン、増粘多糖類、寒天等を言い、粒状マンナンを用いることも可能である。ゼリーの元でもあるゼラチンは、動物や魚の骨や皮革や腱などの結合組織の主成分コラーゲンが熱により軟化してできるもので、アスピックだけでなく日本料理に煮こごりといった同種の料理もある。
ここでパウチ起立高さとは、前後面シート幅の１．０～１．５倍を言い、高さを制限す

ることにより、起立時の安定化を増すことができる。

【発明の効果】

【００１３】

本発明の自立性袋状パウチ（以下、パウチと略す。）は上記のとおりであるから、次に記載する効果を得ることができる。

請求項１のパウチは、従来パウチの特徴を保持しながら、新たに底部と反対側に注出口を設けたことにより、流動性内容物（以下、内容物と略す。）の充填が容易で、充填後のパウチが楕円柱のような立体形状を成し、自立性、安定性、外観に優れると共に、コンパクトで取り扱いやすく、パウチ材料の節減にも貢献する。しかも若年層から高齢層のみならず、健常者から要介護者に至る多くの人が、安全に使用することが可能なった。

また、注出口の先部側に密封用シール域を、その密封用シール域より収容室側に注出口を開口するための簡易開封手段を設けたことにより、注出口の密封と開封が簡便になるばかりか、キャップレスであるから、そのまま焼却等の廃棄処分、又はリサイクルすることもできる。

請求項２のパウチは、請求項１の特徴に加えて、前後面シートの上部中央より上方に突出部を延長し、その突出部に設けた口部シール域のヒートシールにより口部と注出口が形成されるため、流動性内容物（以下、内容物と略す。）の絞り出し方向が安定し、極めて使い易くなる。即ち、使用適性が一段と向上する。

また、使用時には、内容物の内圧により、自然に注出口が外側に広まり、注出の途中で注出口が閉塞することもないので、内容物を任意量だけ容易に押し出し得る。更に、突出部は胴部よりも小幅に形成されているので、内容物の充填後に簡単にヒートシールし得るし、外観もスマートになる。

【００１４】

請求項３のパウチは、請求項１，２の特徴に加えて、ガセット型の底部は、底面シートを折り線に沿って二つ折りにした半底片の各々に底片シール域を設け、その片側づつを前後面シートの下側に重ね、前後面シートの下側に設けた底部シール域に分けてヒートシールしたため、パウチの全体を前後方向に偏平に折り畳み得るばかりか、折り畳み状態にあった底部であっても、内容物の充填により均等に安定した状態で広がる。特に、内容物を充填しても、底面シートがよじれることなくきれいに開くので、パウチを安定して自立させることができる。その結果、保管や取り扱いも容易となる。

また全体を偏平に折り畳むことができるため、内容物を最後まで絞り出すことができるばかりか、使用後、折り畳んで非常にコンパクトな状態で廃棄処分することもできる。

請求項４のパウチは、請求項１，２，３の特徴に加えて、前後面シートは、胴部の上側に肩部を備え、その側縁部に胴部シール域を、上端部に肩部シール域を備え、それらのヒートシールにより本体部を形成し、本体部の上部に収容室より注出口に向けて滑らかに先細りとなる誘導部を備えるので、内容物は収容室から注出口へスムーズに押し出し得る。

請求項５のパウチは、請求項１，２，３，４の特徴に加えて、突出部の突出幅を３０～４０ｍｍに、注出口の開口幅を１５～２５ｍｍに制限したことにより、口に銜え易く、しかも内容物の押し出し量が多すぎたり少なすぎることもない。又、口部の左右何れか一方に簡易開封手段としての切欠部を設けているので、キャップの着脱操作を必要とせずに注出口を簡単に開口することができる。即ち、注出口の開口により内容物をスムースに飲食することができる。

【００１５】

また、本発明のパウチ入り流動性飲食品は上記のとおりであるから、次に記載する効果を得ることができる。

請求項６のパウチ入り流動性飲食品は、請求項１～５の本発明パウチを用いたことで、注出口から収容室に内容物を充填し、その内容物の充填完了後、突出部の先端部をヒートシールし、収容室と連通状態にある注出口を密封することができる。その結果、飲食すべき内容物の全量を余すことなく、確実に飲食できるので、水分を主とした内容物の確実な補給が期待できるばかりか、食事代替としての栄養補給等にも利用可能である。

特に、注出口を開封する際、鋏などの道具を必要とせず、手だけで、所望の位置で容易に口部の先部を切り取って、注出口を開封することができるばかりか、パウチを押し圧しながら注出口から吸い込むことができるので、高齢層においてもこぼれ出ないように容易に飲食できる。即ち、口のまわりや、衣類などを汚すことも少ない。その結果、高齢層にとって飲食し易い包装形態と言える。

請求項７のパウチ入り流動性飲食品は、請求項６の特徴に加えて、内容物が少なくとも水分とゲル化剤から成るゼリー状物であるため、飲み込み力の弱い、或いは歯の少ない若年層や高齢層、特に要介護高齢者においても全量を容易に飲食し得る。

請求項８のパウチ入り流動性飲食品は、請求項６，７の特徴に加えて、パウチ起立高さを限定したため、起立状態での安定化が増す。

【図面の簡単な説明】

【００１６】

【図１】本発明における自立性袋状パウチのシール状態を示す断面図（イ）と概略側面図（ロ）である。

【図２】本発明自立性袋状パウチを構成するシートの斜視図である。

【図３】本発明パウチ入り流動性飲食品の起立時における一部切欠正面図である。

【図４】底面シートのシール状態を示す断面図である。

【図５】他の起立時における一部切欠正面図である。

【図６】本発明における流動性内容物の構成例0を示すブロック線図である。

【図７】流動性内容物に用いるゲル化剤の類例を示すブロック線図である。

【図８】流動性内容物に用いる補給物の類例を示すブロック線図である。

【図９】流動性内容物に用いる添加物の類例を示すブロック線図である。

【発明を実施するための形態】

【００１７】

以下、本発明の自立性袋状パウチ（以下、パウチと略す。）の実施形態を図１と図２に基づき説明すると、パウチ１は前面シート２と後面シート３の周囲をヒートシールし、ヒートシールにて形成された注出口７より収容室６に流動性内容物５（以下、内容物５と略す。）を充填した後、注出口７の上方をヒートシールして密封し、使用時において、ヒートシールの一部分を切除することにより、パウチ１を開封する構成である。

具体的に説明すると、前面シート２は図２の如く、縦長の矩形状を成す胴部２１の上側に同幅の肩部２２を連続的に備え、肩部２２の上端中央部より上方に突出部２３を延長し、全体が凸型面を成しており、内面側の左右側縁部に胴部シール域２ａを、上端部に肩部シール域２ｂを、突出部２３の左右側縁部に口部シール域２ｃを、下部に底部シール域２ｄを有している。

後面シート３は前面シート２と同様に、内面側に胴部シール域３ａと肩部シール域３ｂと口部シール域３ｃと底部シール域３ｄを有しており、前面シート２の表裏を反転して用いることも可能である。

【００１８】

底面シート４は、前後面シート２，３の前後面シート幅Ｌと同幅で、図４の如く前後面シート幅Ｌに直交する底縦幅Ｈの１／２幅に折り線４３を設け、折り線４３に沿って二つ折り（二重折り）にして半底片４１，４２を形成し、折り線４３側を除く半底片４１，４２の外周部に各々底片シール域４ａ，４ｂを設け、半底片４１，４２の片側づつを前後面シート２，３の下側に分けて重ね、半底片４１，４２の底片シール域４ａ，４ｂと前後面シート２，３の底部シール域２ｄ，３ｄをヒートシールし、全体が前後方向に偏平に折り畳み可能となるガセット型の底部１３を形成する。

即ち、底面シート４の外周部に底片シール域４ａ，４ｂを設け、底縦幅Ｈの１／２幅を折り線４３とし、該折り線４３に添って２つ折りにして山型の半底片４１，４２と成し、その谷側下端を前後面シート２，３の下端と合わせ、一方の半底片４１を前面シート２の内側下部に、残りの半底片４２を後面シート２の内側下部に重ね、半底片４１，４２と前後面シート２，３をヒートシールし、ガセット型の底部１３を形成する。

底片シール域４ａ，４ｂは図４の如く、折り線４３の左右から半底片４１，４２の下側に向けて湾曲し、鍋底形を成している。即ち、底面シート４と前後面シート２，３とのヒートシール域を鍋底状とすることにより、パウチ収容室６の下方に隅角部が発生することを防止し、内容物の取り出しを容易とすることができる。

【００１９】

パウチ１は図２の如く、前面シート２と後面シート３の内面側を向かい合わせにし、その下部間にヒートシール面を外面として２つ折りした底面シート４を挿入し、重なり合う前後面シート２，３と底面シート４のヒートシールにて底部１３を形成すると共に、残りの前後面シート２，３の周縁部（胴部２１，３１と肩部２２，３２）のヒートシールにて本体部１１を形成し、本体部１１の内部に内容物５の収容室６と、収容室６より注出口７に向けて滑らかに先細りとなる誘導部８を形成する。

即ち、突出部２３，２３の突出幅Ｅを３０～４０ｍｍ、注出口７の開口幅ｅを１５～２５ｍｍに形成し、注出口７を収容室６より小面積で連通するように設け、注出口７の先部側に密封用シール域７ａを、その密封用シール域７ａより収容室６側に使用時に開口する簡易開封手段９を設けている。

【００２０】

注出口７は、前後面シート２，３に設けた突出部２３，２３の重なり合う口部シール域２ｃ，３ｃをヒートシールし、口部１２を形成することにより形成され、注出口７から収容室６に内容物５を充填した後、突出部２３，２３の先端部に設けた密封用シール域７ａをヒートシールすることにより密封される。この口部１２を形成する際、左右何れか一方に、注出口７を開口するための簡易開封手段９、具体的には側方に向けてＶ字状に開口する切欠部１９を設ける。

尚、注出口７は、内容物５の充填口として、また、内容物５の吸出し口として使用するものであり、内容物５の充填後に口部１２の密封用シール域７ａをヒートシールして密封するものである。

【００２１】

口部１２を左右から把持して注出口７を広げ、その注出口７に内容物５の充填口（図示せず。）を挿入し、充填口より内容物５を収容室６内に充填する。パウチ１への内容物５の充填終了後、注出口７より充填口を引き抜き、突出部２３，２３の先端部に設けた密封用シール域７ａをヒートシールすることによりパウチ１は密封される。

パウチ１の収容室６内に内容物５を充填すると、内容物５の重みにより二つ折り状態にあった底面シート４が広がって平面状を成し、図３の如く底部１３を形成すると共に、ヒートシールされた底部シール域２ｄ，３ｄと底片シール域４ａ，４ｂが略水平な脚部１４となり、テーブル上等における自立を助ける。

パウチ１の下部側横断面が楕円形状となり、且つ、底部１３の外周にリング状の脚部１４が形成されるので自立性に優れると共に、持ち運びその他の取り扱いが容易になる。

【００２２】

パウチ１に充填されている内容物５を飲食する時、先ず口部１２に設けた切欠部１９の上側を右手指で、下側を左手指で把持し、切欠部１９を切り開くようにすることにより密封用シール域７ａが切り取られ、注出口７が開口される。

次いで、パウチ１の本体部１１を人手で持ち、口部１２を口に銜え、内容物５に圧力をかけると、内容物５が収容室６より誘導部８を通り、注出口７より口内に押し出されので、そのまま飲食することができる。内容物５の残量が少なくなった場合、本体部１１を下端から上部に向けて折り畳むことで、内容物５を上側に集めることができるので、これを絞り出せば、最後まで飲食し得る。

本発明パウチの口部１２は、前後面シート２，３に設けた突出部２３，３３のヒートシールにて形成されているが、内容物５の押し出し及び吸出し時に、内容物５が注出口７に流動し、その内圧により、注出口７が外側に広げられるので、閉鎖することがない。

内容物５は、流動性を有するので、従来マヨネーズ等と同様にスムースに絞り出すことができる。

【００２３】
次に、本発明のパウチ入り流動性飲食品（以下、本発明食品とする。）の実施形態を図３，４と図６に基づき説明すると、本発明食品は容器として本発明パウチ１を用いることを特徴とするものであり、特に、パウチ起立高さＴを前後面シート幅Ｌの１．５倍以下のパウチ１を用い、その注出口７から収容室６に内容物５を充填し、その内容物５として、例えば水分５２とゲル化剤５３と補給物５４等から成るゼリー状物５１を用い、ゼリー状物５１の充填完了後、突出部２３，３３の先端部に設けた密封用シール域７ａをヒートシールし、収容室６と連通状態にある注出口７を密封したものである。
本発明パウチ１に内容物５を充填した時、二つ折り状態にあった底面シート４がよじれることなくきれいに開き、平面的になるため、パウチ１をより安定して自立させることができる。また、パウチ１の本体部１１を押し圧することで、内容物５が注出口７に流動し、その内圧により注出口７が外側に膨らみ、広げられるので、注出口７が自然に保形性よく開口し注出が開始される。従って、注出の途中で注出口７が閉塞することもない。
その結果、若年層から高齢層のみならず、健常者から障害者に至る多くの人が、安全に使用することが可能である。
【実施例１】
【００２４】
上記の本発明食品（水分補給を主としたゼリー状物５１を本発明パウチ１に収納した食品）を図６～図９に基づき説明する。
ゼリー状物５１の主たる構成物
水分５２＝出願人が製造するナチュラルミネラルウォーター
ゲル化剤５３＝増粘多糖類、マルトデキストリン、ゼラチン等
補給物５４＝魚肉抽出物、はちみつ、D－リボース等
添加物＝酸味料、調味料、香料、ｐH調整剤等
その配合割合は表１の通りである。
【表１】

	配合率	原材料名	原材料の製造者
水分５２	52%前後	ミナラルウォーター	五洲薬品株式会社
ゲル化剤５３	31%前後	マルトデキストリン	松谷化学工業株式会社
		増粘多糖類	ダニスコジャパン株式会社
		ゲル化製剤	伊那食品工業株式会社
補給物５４	15%前後	はちみつ	房総養蜂園株式会社
		魚肉抽出物	焼津水産化学工業株式会社
		Ｄ－リボース	田辺三菱製薬株式会社
添加物	２%前後	酸甘料	昭和化工株式会社
		調味料	ナイカイ塩業株式会社
		香料（レモン）	サンアロマ株式会社
		甘味料（ステビア）	日本製紙ケミカル株式会社
		ｐH調整剤	小松屋化学株式会社

【００２５】
上記配合割合で混合したゼリー状物５１を、公知充填機のホッパー（図示せず。）に収容し、ホッパーの充填口をパウチ口部１２の注出口７に差込み、注出口７への充填口の差込み状態を維持しつつ、注出口７より収容室６にゼリー状物５１を４５ｇ充填する。
パウチ１へのゼリー状物５１の充填完了後、充填口よりパウチ１を取外し、パウチ口部１２の先部をヒートシールにて密封する。

【実施例２】
【００２６】
本発明食品のパネルテスト。
目的；本発明食品の対照品を製造し、本発明食品と対照品を複数のパネラーに提供してパネルテストを行い、本発明食品の評価・感想等を求め、特徴を探り出すことにある。
対照品＝出願人が製造するナチュラルミネラルウォーターのみを本発明パウチ１に４５ｇ充填した。
【００２７】
１，試験方法
パネラー（年代層別に男女各々２名を選任した。）
若年層（４～６歳）
成人層＝出願人の社員（２０～６０歳の）
健常高齢者（６１～８０歳）
障害高齢者（６１～８０歳）
２，飲食評価
飲食に対し、４段階評価（２=非常に飲食し易かった。１=いつもより飲食し易かった。０=普通に感じた。－１=飲食時に漏れを生じた。－２＝取扱いに問題がある。）すると共に、その感想を求めた。
【００２８】
３，パネルテスト
本発明食品と対照品をパネラーに提供し、無記名にてパネルテストをした所、若年層にあっては表２、成人層にあっては表３、健常高齢者にあっては表４、障害高齢者にあっては表５の如く結果が得られた。
【表２】

		発明商品	対照物
４歳	男	２	－１
	女	１	－２
５歳	男	２	０
	女	２	０
６歳	男	２	０
	女	２	０
合計		１１	－３

【表３】

		発明商品	対照物
２０代	男	２	０
３０代	女	２	０
４０代	男	２	０
	女	２	０
５０代	男	２	０
６０代	女	２	０
合計		１２	０

【表４】

		発明商品	対照物
６０代	男	２	０
	女	２	０
７０代	男	２	０
	女	２	０
８０代	男	２	－２
	女	２	－１
合計		１２	－３

【表５】

		発明商品	対照物
６０代	男	１	－１
	女	１	－１
７０代	男	１	－２
	女	１	－２
８０代	男	１	－２
	女	１	－２
合計		６	－１０

【００２９】
パネルテストにおいて、好評を得た感想として、
若年層＝従来のゲル化物より飲食しやすかった。
男性成人層＝従来のゲル化物より飲食し易い。高齢者に有効だと思う。
女性成人層＝従来のゲル物より飲食し易い。
男性健常高齢者＝ペットボトルより携帯に便利である。
女性健常高齢者＝好感がもてる。同年代の人に好まれるのでは。
男性障害高齢者＝使い慣れるともっと良くなると思う。
女性障害高齢者＝好きな量だけ簡単に飲食できる。
【００３０】
パネルテストにおいて、不評の感想として、
男性成人層＝必要性が低い。
女性成人層＝従来品で充分である。
男性健常高齢者＝栄養物やビタミン類もゲル化してほしい。
女性健常高齢者＝直接水を飲むよりお腹が膨れる。
男性障害高齢者＝胴体を手指で押圧しなくても飲食できないか。
女性障害高齢者＝寝転んで飲食すると、むせることがある。
【００３１】
パネルテストの結果、本発明食品に対する評価は、年代によって、また男女によっても多少異なるが、その多くは、個人差、嗜好の相違によるものと思われます。
また、健常高齢者における感想が多様であったのに対し、障害高齢者における感想が略一様であったことは、健常者が嗜好に敏感であるためと思われます。
本発明食品の成分配合量を微調すれば、新しい需要者が開拓できるものと思われます。

７０才以上の高齢層をパネラとして、テストをしたところ、従来のような不都合の発生が顕著に減少した。

【産業上の利用可能性】

【００３２】

前後面シート２，３と底面シート４には、主に金属箔層とガスバリヤー性樹脂とを積層した公知の多層積層シート（ラミネートとも称する。）を用いるが、充填する内容物５の種類や充填後の加熱処理の有無等、使用条件に応じて各種の積層シールを自由に選択して使用することができる。ガスバリヤー性樹脂として、例えばポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエステル、ポリカーボネート、エバール、ナイロン樹脂、ポリビニルアルコール共重合体、エチレン酢酸ビニル共重合体ケン化物、ポリアミド系樹脂等を用いる。即ち、パウチ１の全体は、積層シールで形成されているので、軽量で嵩張らず、また、使用後の廃棄処理も容易である。

内容物５の充填後におけるパウチ起立高さＴは、前後面シート幅Ｌに対し１：１～１：１．５とする。パウチ起立高さＴを大きくしすぎると陳列時の安定性を損なう。

【００３３】

実施形態では、内容物５としてゼリー状物５１を用いたが、ゼリー状物５１に限定されるものではなく、その他に例えば図６の如く煮こごり（ゼラチン質を含むブイヨン）やジュレ等を用いることも可能である。また、実施形態では、ゲル化剤５３として、増粘多糖類、マルトデキストリン、ゼラチンを用いたが、それらに限定されるものではなく、その他に例えば図７の如く寒天、加工デンプン、更に粒状マンナンを用いることも可能である。

更に、実施形態では、補給物５４として魚肉抽出物、はちみつ、D―リボースを用いたが、それらに限定されるものではなく、その他に例えば図８の如く果肉（果汁）、アミノ酸、ミネラル、コラーゲン、ビタミン類等を用いることも可能であるし、添加剤として、酸味料、調味料、香料、ｐH調整剤を用いたが、それらに限定されるものではなく、その他に例えば図９の如く甘味料、乳化剤等を用いることも可能である。

【００３４】

本発明のパウチは、飲食品の包装に限定されるものではなく、例えば、レトルト食品や飲料用の容器として、また詰め替え用のシャンプーや洗剤等にも応用可能である。

小容量の内容物５を充填する本発明食品にあっては、二つ折り状態にあった底面シート４は内容物５の重みにより広がって平面状を成し、底部１３を形成すると共に、ヒートシールされた底部シール域２ｄ，３ｄと底片シール域４ａ，４ｂは、図５の如く略垂直な脚部１４となり、糸底の如く作用効果を発揮する。

尚、突出部２３，２３の突出幅Ｅを３０ｍｍ以下にすると、口部１２内に形成する注出口７が小さくなり、内容部５の流出が困難になるし、反対に４０ｍｍ以上にすると、口に銜えにくくなる。また、注出口７の開口幅ｅを１５ｍｍ以下にすると、内容部５の流出が困難になるし、反対に２５ｍｍ以上にすると、内容部５が飲食者の意思に反して流出し、漏らしたり汚したりする。

【００３５】

本発明食品は、レトルト処理することができる。例えば、本発明食品をレトルト装置の処理釜に入れ、圧力１．０～３．５ｋｇ／ｃｍ２、温度１００～１４０℃で４～６０分間以上に亘り加圧加熱殺菌し、処理釜より取出して冷却する。

レトルト処理後の缶詰と原理は同じであるため、１年以上に渡り品質が保障される。

簡易開封手段９は、内容物５の流動性や性状、パウチ１の使用目的等の条件に応じて自由に設けることができる。

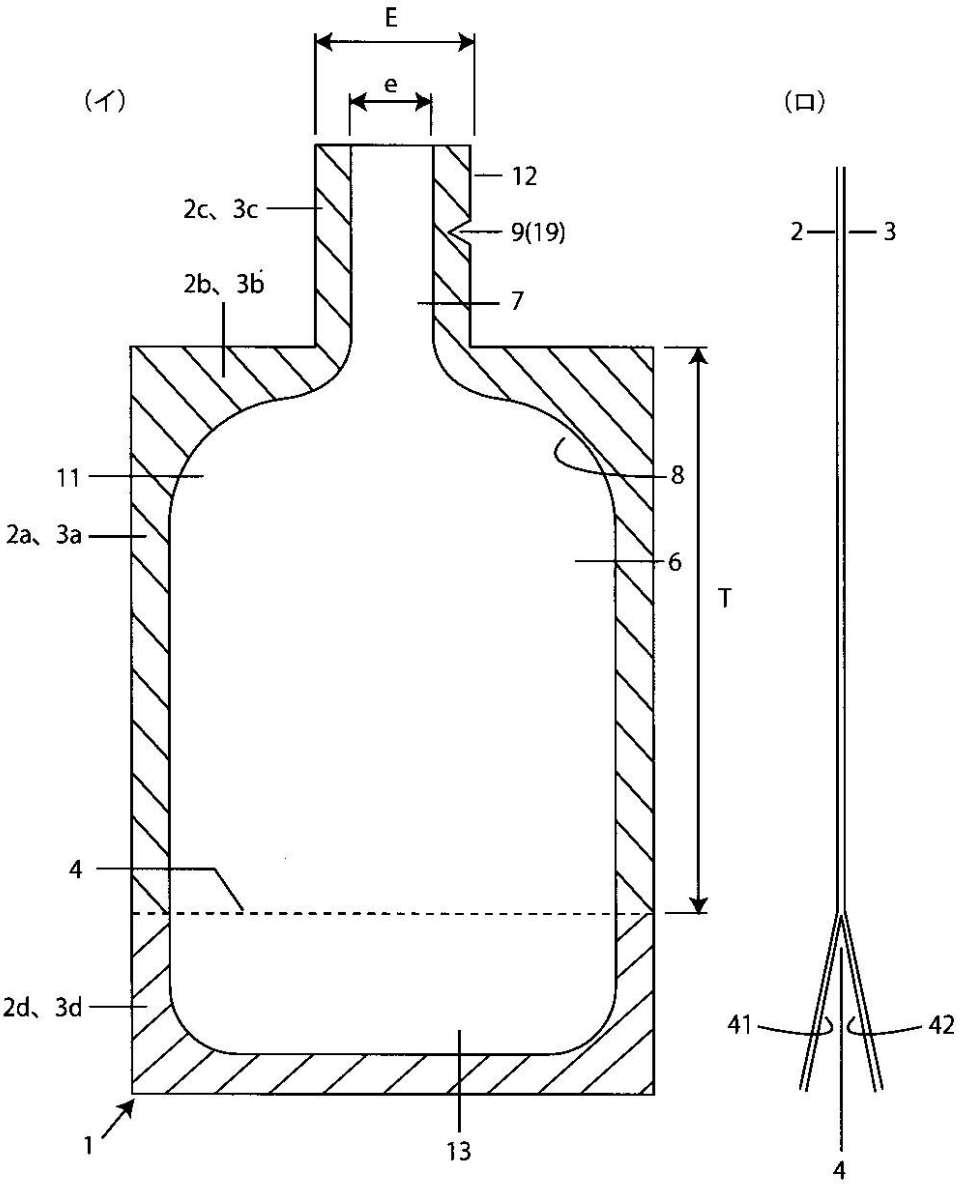
【符号の説明】

【００３６】

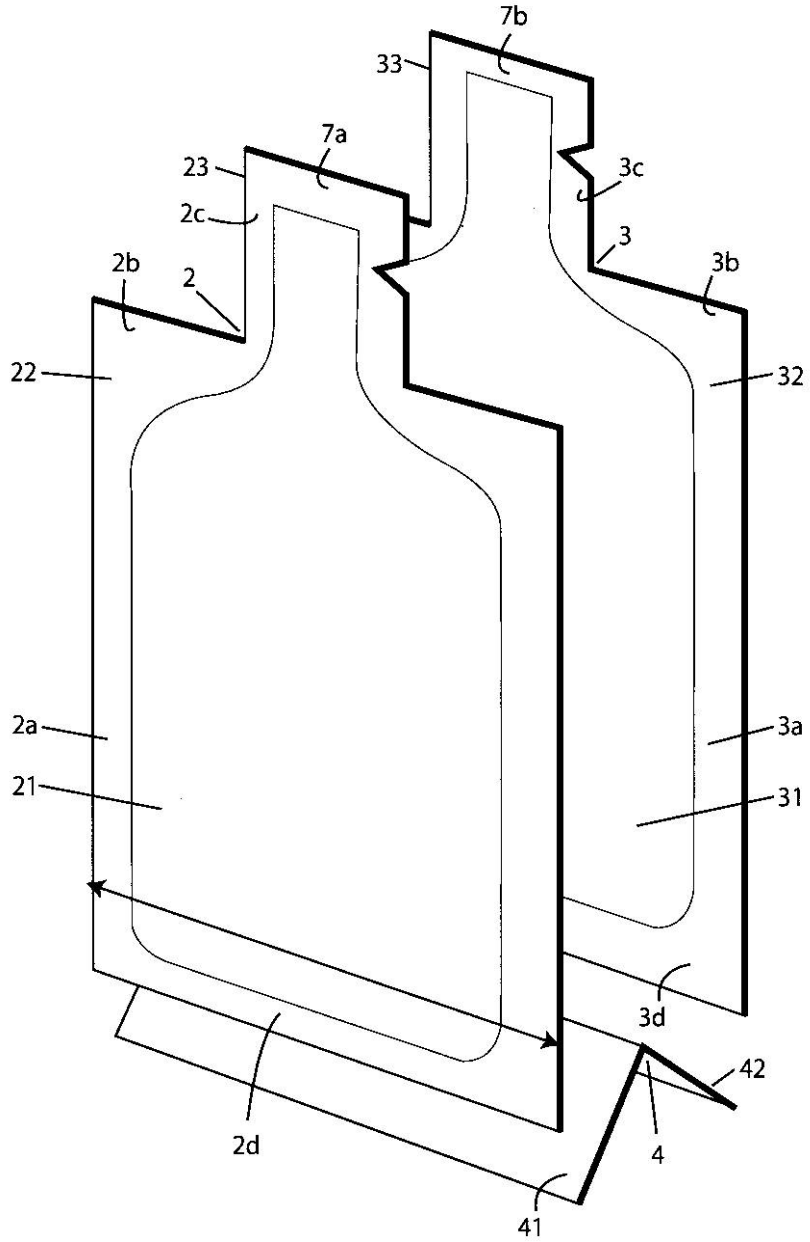
１　自立性袋状パウチ（パウチ）
２　前面シート、３　後面シート
４　底面シート、４１、４２　半底片、４３　折り線、４ａ、４ｂ　底片シール域

２ａ，３ａ　胴部シール域
２ｂ，３ｂ　肩部シール域
２ｃ，３ｃ　口部シール域
２ｄ，３ｄ　底部シール域
２１，３１　胴部、２２，３２　肩部、２３，３３　突出部
５　流動性内容物（内容物）
５１　ゼリー状物、５２　水分、５３　ゲル化剤、５４　補給物
６　収容室
７　注出口、７ａ　密封用シール域
８　誘導部
９　簡易開封手段、１９　切欠部（ノッチ）
１１　本体部、１２　口部、１３　底部（ガセット型）、１４　脚部
Ｌ　前後面シート幅
Ｈ　底縦幅
Ｅ　突出幅、ｅ　注出口の開口幅
Ｔ　パウチ起立高さ

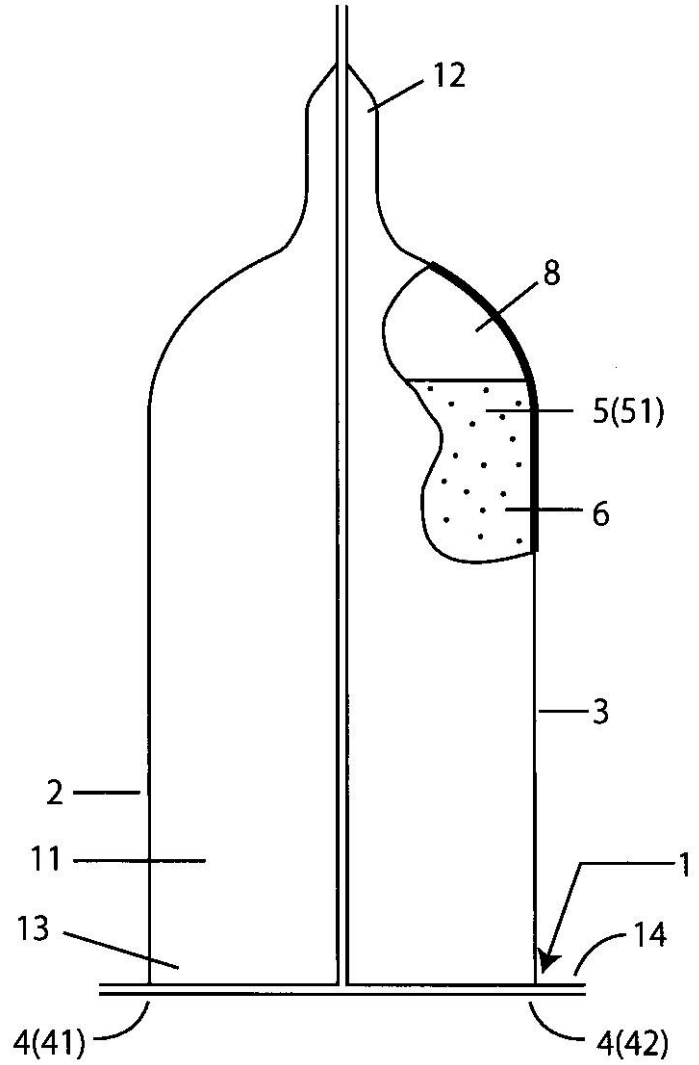
【図１】



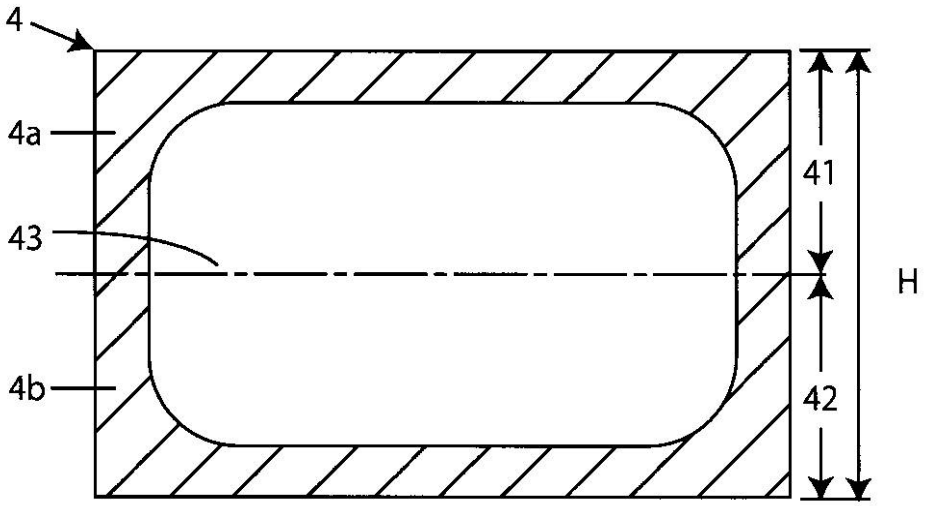
【図２】



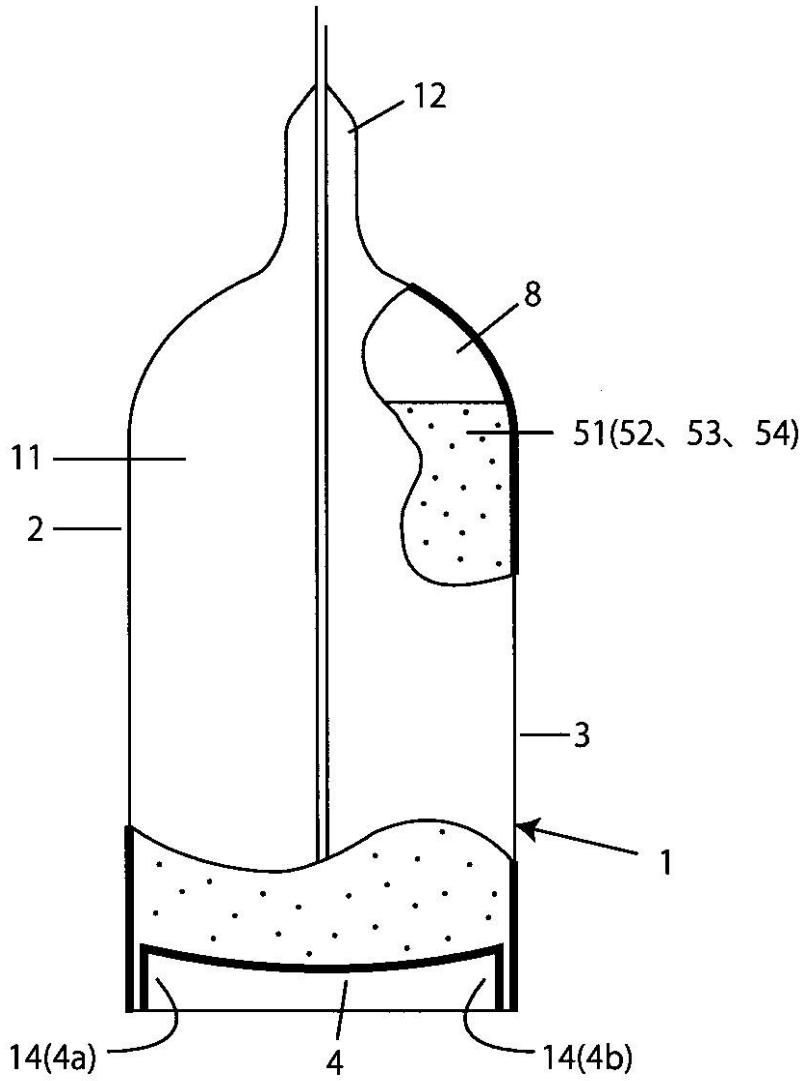
【図３】



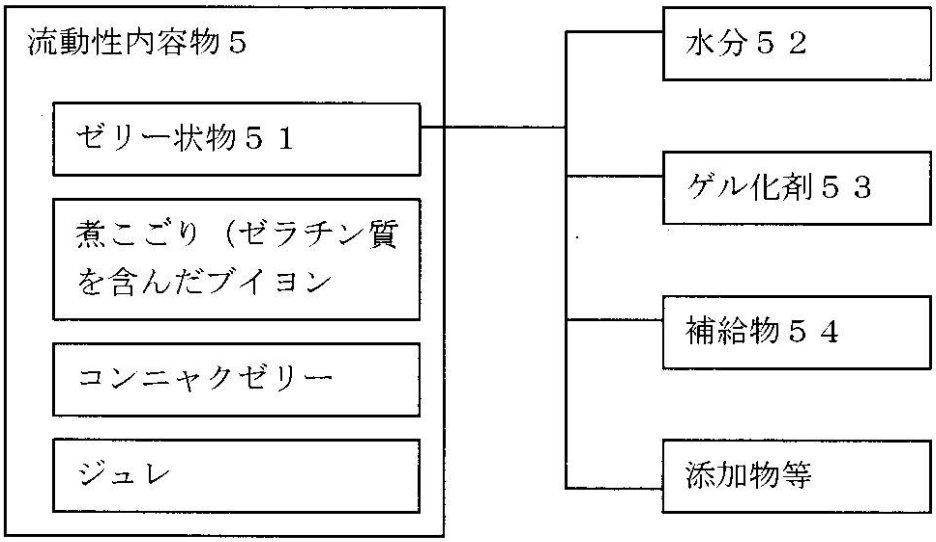
【図４】



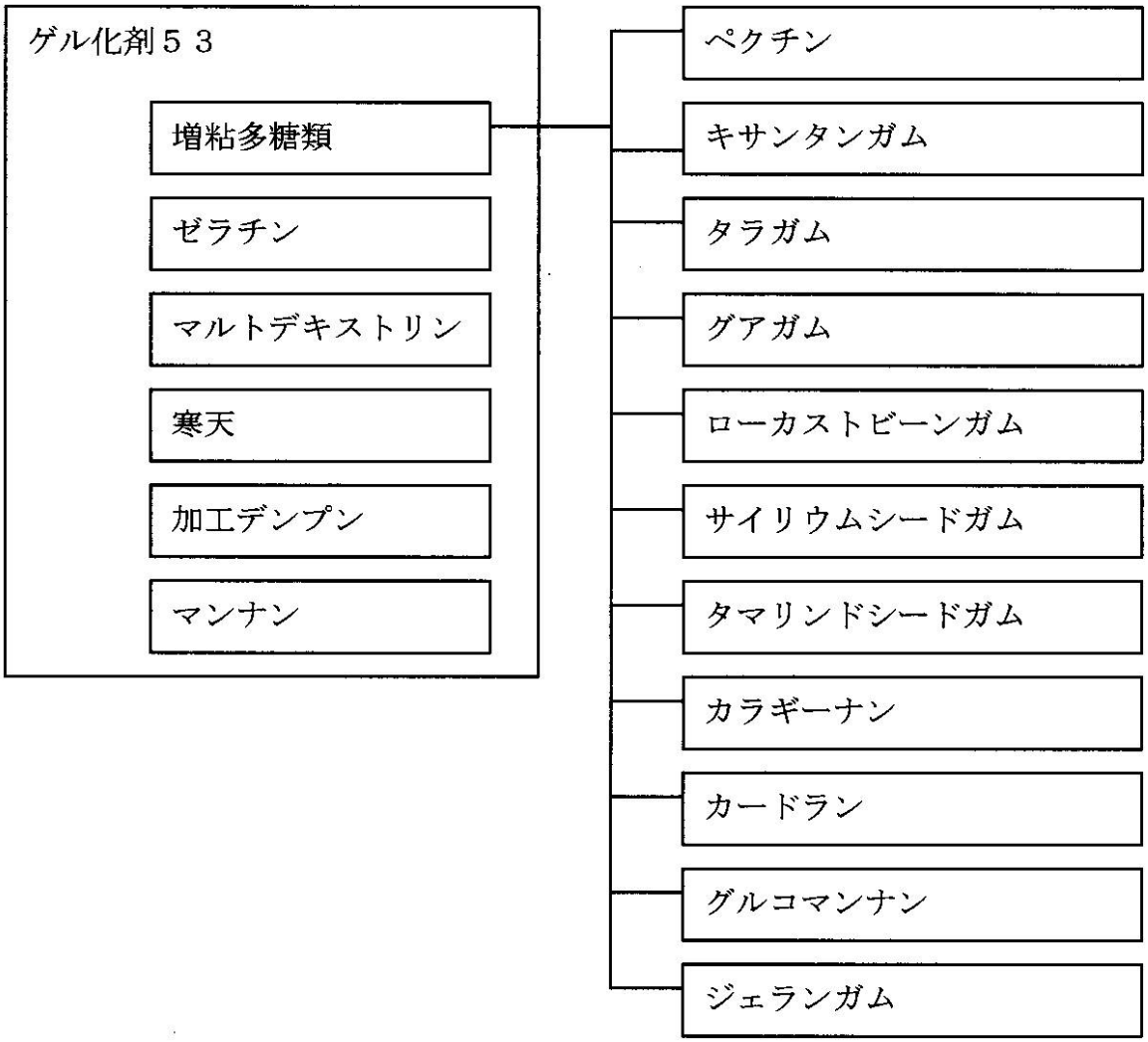
【図５】


12
8
51(52、53、54)
11
2
3
1
14(4a)
4
14(4b)

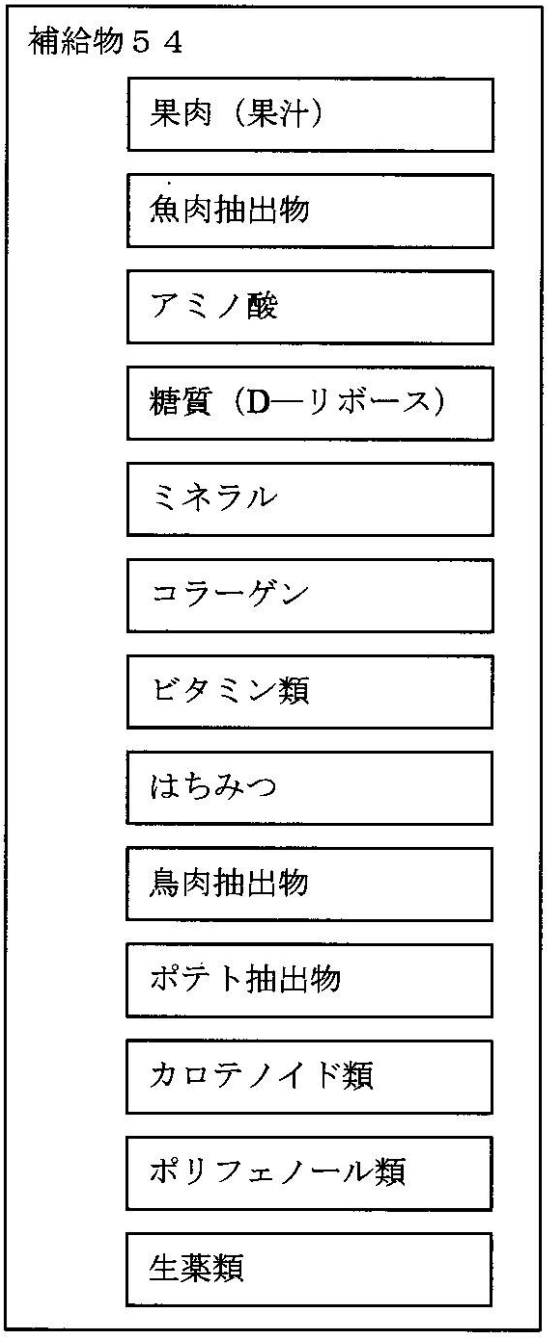
【図６】


流動性内容物５
ゼリー状物５１
煮こごり（ゼラチン質を含んだブイヨン
コンニャクゼリー
ジュレ
水分５２
ゲル化剤５３
補給物５４
添加物等

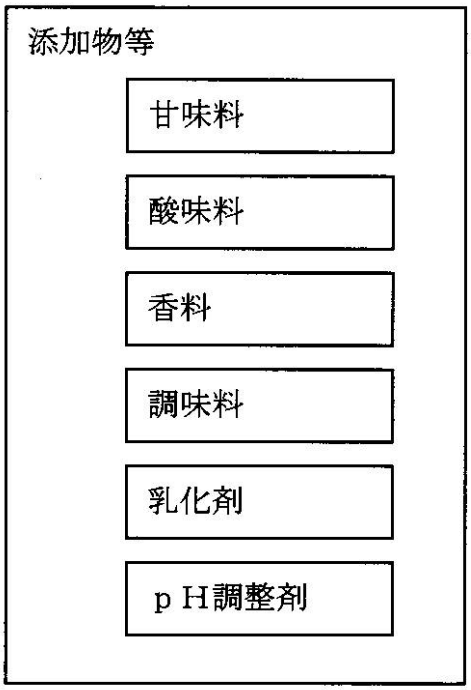
【図７】


ゲル化剤５３
増粘多糖類
ゼラチン
マルトデキストリン
寒天
加工デンプン
マンナン
ペクチン
キサンタンガム
タラガム
グアガム
ローカストビーンガム
サイリウムシードガム
タマリンドシードガム
カラギーナン
カードラン
グルコマンナン
ジェランガム

【図８】


補給物５４
果肉（果汁）
魚肉抽出物
アミノ酸
糖質（D―リボース）
ミネラル
コラーゲン
ビタミン類
はちみつ
鳥肉抽出物
ポテト抽出物
カロテノイド類
ポリフェノール類
生薬類

【図９】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.			F I			テーマコード（参考）
Ａ２３Ｌ	*2/00*	*(2006.01)*	Ａ２３Ｌ	2/00	Ａ	
Ａ２３Ｌ	*1/00*	*(2006.01)*	Ａ２３Ｌ	2/00	Ｗ	
			Ａ２３Ｌ	1/00	Ｇ	

Ｆターム(参考) 3E035 AA15 BA08 BB08 BC02 CA07
3E064 AB25 BA17 BA26 BA30 BA36 BA55 BC18 EA13 FA05 HN06
HP01 HP02 HS05
4B017 LE10 LK13 LK17 LL04
4B021 LA05 LA23 LW06 MC01 MK28
4B035 LC16 LE11 LG15 LG20 LG21 LK04