(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2017-226431
(P2017-226431A)
(43)公開日　平成29年12月28日(2017.12.28)

(51)Int.Cl.		F I			テーマコード（参考）
B65D 85/72	(2006.01)	B65D	85/72	E	3B001
B65D 51/16	(2006.01)	B65D	51/16	C	3E014
B65D 81/24	(2006.01)	B65D	81/24	A	3E035
A47G 19/12	(2006.01)	A47G	19/12	G	3E067
B65D 83/00	(2006.01)	B65D	83/00	G	3E084

審査請求 未請求　請求項の数 4　ＯＬ　（全 9 頁）

(21)出願番号　特願2016-122423 (P2016-122423)
(22)出願日　平成28年6月21日 (2016.6.21)

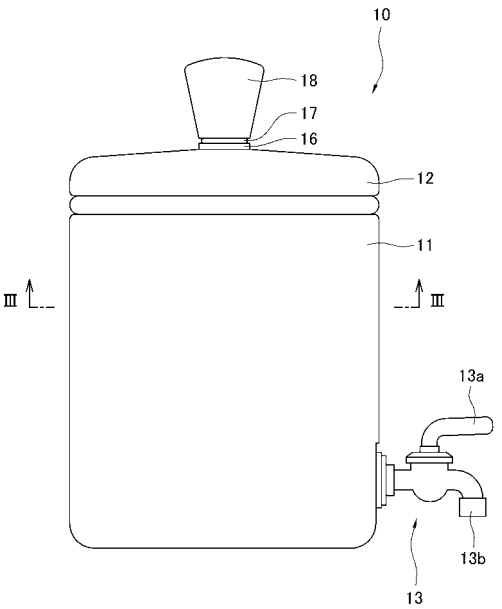
(71)出願人　507041009
蓮井　平記
香川県丸亀市飯山町東小川８５６番地２
(74)代理人　110001704
特許業務法人山内特許事務所
(72)発明者　蓮井　平記
香川県丸亀市飯山町東小川８５６番地２

Ｆターム(参考)　3B001 AA24 BB01 BB04 CC12 DB02 DB06
3E014 PA01 PB03 PC01 PD30 PE14 PF06
3E035 AA03 BA04 BC10 BD02 CA02
3E067 AA03 AB28 AC01 BA02A BB09A BC03A EA32 EE60 FC01 GD10

最終頁に続く

(54)【発明の名称】調味料液保管容器

(57)【要約】
【課題】酸価上昇を抑制するために内部への空気の流入を遮断でき、かつ、調味料液の流出量を、簡易な方法で調整することができる調味料液保管容器を提供する。
【解決手段】有底の筒状容器本体１１と、筒状容器本体１１の上部開口部を閉じて密閉する蓋体１２と、筒状容器本体１１の下部に設けられている調味料液流出口１３と、が備えられ、筒状容器本体１１、または蓋体１２には、筒状容器本体１１の内部へ空気を流入させるためのエア導入機構が設けられている調味料液保管容器１０である。これにより調味料液保管容器１０内に保管されているオリーブオイルなどの食用油中の酸価の上昇を抑制でき、風味が落ちることを防止できる。
【選択図】図１



【特許請求の範囲】
【請求項１】
有底の筒状容器本体と、
該筒状容器本体の上部開口部を閉じて密閉する蓋体と、
前記筒状容器本体の下部に設けられている調味料液流出口と、が備えられた調味料液保管容器であって、
前記筒状容器本体、または前記蓋体には、前記筒状容器本体の内部への空気の流入を遮断させるためのエア遮断機構が設けられている、
ことを特徴とする調味料液保管容器。
【請求項２】
前記エア遮断機構は、
前記調味料液保管容器の内部と外部とを連通させる連通孔と、
該連通孔を囲むように配置されているパッキンと、
前記調味料液保管容器から外方へ向けて突出しているおねじ部と、を含んで構成されており、
前記おねじ部に螺合しているハンドルをねじ込むことにより、前記パッキンが押しつぶされる、
ことを特徴とする請求項１記載の調味料液保管容器。
【請求項３】
前記おねじ部は、
前記連通孔を通過して前記筒状容器本体の軸心と一致するように配置されている支持棒の一端に設けられており、
該支持部の他端には、前記筒状容器本体の内周に接触することにより、前記おねじ部の上下の位置決めを行う位置決め片が設けられている、
ことを特徴とする請求項２記載の調味料液保管容器。
【請求項４】
前記位置決め片は、
前記支持棒から前記筒状容器本体の内周に向けて設けられている、３枚の板バネである、
ことを特徴とする請求項３記載の調味料液保管容器。
【発明の詳細な説明】
【技術分野】
【０００１】
本発明は、調味料液保管容器に関する。さらに詳しくは、調味料液の一種であるオリーブオイルなどを簡易かつ適切に取り出すことができる調味料液保管容器に関する。
【背景技術】
【０００２】
オリーブオイルやごま油などの植物性の食用オイルは、独特な風味を生かしてドレッシングなどで多く使用される。食用オイルの風味は、食用オイルが酸化され、内部の酸価が上昇することにより失われる。このため、レストランや家庭では食用オイルの風味を生かした食べ物を提供するため、開栓後は速やかに、オイルサーバなどで保管される。特許文献１には、食用オイルを含む調味料液の収納容器が開示されている。
【０００３】
特許文献１で開示されている収納容器では、しょうゆや食用オイルなどの調味料液が保管され、この収納容器の使用者は、内部の調味料液を注ぐときは、収納容器を傾け、本体の上部に設けられている注ぎ口から調味料液を注ぐ。しかるに、このような収納容器では、収納容器が傾けられることで、内部に残留している調味料液が揺り戻しを受け、空気との接触が多くなり、酸化が進行し、内部の酸価が上がりやすくなるという問題がある。
【０００４】
そこで、食用オイル等については、収納容器であるオイルサーバの下部に、調味料液の流出口を設ける。すなわち、従来のオイルサーバは、２００～５００ｃｃの食用オイルを

入れることができ、有底円筒の本体を有する、ペール缶を小さくしたような形状をし、オイルサーバの下部には、蛇口のような流出口を設ける。オイルサーバの下部に流出口が設けられていることにより、揺り戻しを受けることがなくなり、食用オイルの酸価の上昇を抑制することが可能である。

【０００５】

しかし、蛇口のハンドルをひねることで、食用オイルを流出させるには、収納容器の内部に空気を送り込むための空気穴を設ける必要があり、その空気穴から空気が常時流入することで、食用オイル中の酸価が上昇するという問題がある。また、蛇口のハンドルだけでは、食用オイルの流出量を調整することが難しいという問題もある。

【先行技術文献】

【特許文献】

【０００６】

【特許文献１】特開２０１６－８０５４号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【０００７】

本発明は上記事情に鑑み、酸価上昇を抑制するために内部への空気の流入を遮断でき、かつ、調味料液の流出量を、簡易な方法で調整することができる調味料液保管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】

【０００８】

第１発明の調味料液保管容器は、有底の筒状容器本体と、該筒状容器本体の上部開口部を閉じて密閉する蓋体と、前記筒状容器本体の下部に設けられている調味料液流出口と、が備えられた調味料液保管容器であって、前記筒状容器本体、または前記蓋体には、前記筒状容器本体の内部への空気の流入を遮断させるためのエア遮断機構が設けられていることを特徴とする。

第２発明の調味料液保管容器は、第１発明において、前記エア遮断機構は、前記調味料液保管容器の内部と外部とを連通させる連通孔と、該連通孔を囲むように配置されているパッキンと、前記調味料液保管容器から外方へ向けて突出しているおねじ部と、を含んで構成されており、前記おねじ部に螺合しているハンドルをねじ込むことにより、前記パッキンが押しつぶされることを特徴とする。

第３発明の調味料液保管容器は、第２発明において、前記おねじ部は、前記連通孔を通過して前記筒状容器本体の軸心と一致するように配置されている支持棒の一端に設けられており、該支持部の他端には、前記筒状容器本体の内周に接触することにより、前記おねじ部の上下の位置決めを行う位置決め片が設けられていることを特徴とする。

第４発明の調味料液保管容器は、第３発明において、前記位置決め片は、前記支持棒から前記筒状容器本体の内周に向けて設けられている、３枚の板バネであることを特徴とする。

【発明の効果】

【０００９】

第１発明によれば、調味料保管容器の筒状容器本体、または蓋体には、筒状容器本体の内部への空気の流入を遮断させるためのエア遮断機構が設けられていることにより、調味料保管容器に常時空気が流入することを防止できる。これにより調味料液保管容器内に保管されているオリーブオイルなどの食用オイル中の酸価の上昇を抑制でき、風味が落ちることを防止できる。またエア遮断機構により、調味料液保管容器内に流入する空気の量を調整できるので、筒状容器本体の下部に設けられている調味料液流出口からの調味料液の流出量を調整することが容易になる。

第２発明によれば、エア遮断機構は、連通孔を囲むように配置されているパッキンと、おねじ部と、を含んで構成されており、おねじ部に螺合しているハンドルをねじ込むことで、パッキンが押しつぶされる構成であることにより、ねじを締める強さによって、筒状

容器本体の内部への空気の流入量を調整できるので、調味料液流出口からの調味料液の流出量を調整することが、より容易になる。

第３発明によれば、おねじ部は、連通孔を通過して筒状容器本体の軸心と一致するように配置されている支持棒の一端に設けられており、支持棒の他端には、筒状容器本体の内周に接触することで、おねじ部の上下の位置決めを行う位置決め片が設けられていることにより、筒状容器本体に何ら加工を施すことなく、おねじ部の上下の位置決めを行うことができる。

第４発明によれば、位置決め片は、前記支持棒から前記筒状容器本体の内周に向けて設けられている、３枚の板バネであることにより、エア遮断機構を、筒状容器本体から取り外すことができる。すなわち、食品を保管する調味料液保管容器を、部品ごとに分解して、それぞれを手入れすることが可能となる。

【図面の簡単な説明】

【００１０】

【図１】本発明の実施形態に係る調味料液保管容器の正面図である。

【図２】図１の調味料液保管容器の正面断面図である。

【図３】図１の調味料液保管容器の底面断面図である。

【発明を実施するための形態】

【００１１】

つぎに、本発明の実施形態を図面に基づき説明する。

図１には、本発明の実施形態に係る調味料液保管容器１０の正面図を、図２には、調味料液保管容器１０の正面断面図を示す。ここで調味料液３０とは、たとえばしょうゆ、ソース、酢、オリーブ油など食用に供される液体全体を包含する用語であり、本発明に係る調味料液保管容器１０は、これらの調味料液を数日から数か月（オリーブオイルの場合は１年半から２年程度）保存することが可能な保管容器である。

【００１２】

図１に示すように、本発明に係る調味料液保管容器１０は、有底の筒状容器本体１１と、この筒状容器本体１１の上部開口部を閉じて密閉する蓋体１２と、筒状容器本体１１の下部に設けられている調味料液流出口１３とが備えられている。そして、蓋体１２の中央には、パッキン１７等を含んで構成されているエア遮断機構が設けられ、筒状容器本体１１の内部への空気の流入を遮断している。

【００１３】

筒状容器本体１１は、底がある円筒形状である。材質はセラミック（陶磁器）である。ただし、材質はセラミックに限定されるものではなく、ステンレス等の金属により構成することも可能である。底は、一体として成形されているが、これに限定されることはなく、分離可能な構成を採用することもできる。

【００１４】

蓋体１２は、筒状容器本体１１の上部開口部を閉じるために設けられている。蓋体１２と筒状容器本体１１との間には、蓋体用パッキン１３が設けられ、後述するハンドル１８を閉めこむことにより、蓋体用パッキン１３がつぶれて、筒状容器本体１１と蓋体１２とを密着させることができ、この構成により通常容器本体１１の内部を密閉することができる。蓋体１２の材質は、筒状容器本体１１の材質と同じセラミックであるが、特にこれに限定されるものではない。また蓋体用パッキン１３は、内部に保存する調味料液３０の性質に応じて選択される必要がある。

【００１５】

調味料液流出口１３は、蛇口形状をしており、調味料液保管容器１０の使用者が、流出口ハンドル１３ａをひねることにより、流出口先端から重力により調味料液３０を流出させることができる。調味料液流出口１３の材質はステンレスである。また調味料液流出口１３は、筒状容器本体１１と着脱自在に設けることも可能である。着脱自在とした場合、調味料液保管容器１０の手入れが容易となる。また、本実施形態に係る調味料液流出口１３は、筒状容器本体１１の側面に設けられているが、筒状容器本体１１の底に設けること

も可能である。なお、調味料液保管時は、衛生面を考慮し、流出口先端にシリコンやテフロン（登録商標）性のキャップ１３ｂを被せる。

【００１６】

蓋体１２に設けられているエア遮断機構について説明する。略円板状の形状をしている蓋体１２の、円板形状の中央には、パッキン受１６を緊嵌させることができる嵌合孔１２ａが設けられている。この嵌合孔１２ａには、プラスチック製のパッキン受１６が嵌めあわされている。パッキン受１６の中央には、連通孔１６ａが設けられており、この連通孔１６ａにより調味料液保管容器１０の内部と外部とが連通させられている。

【００１７】

パッキン受１６の上面には、１個のパッキン１７の位置が固定される溝が設けられており、その溝にパッキン１７が入り込むことで、パッキン受１６の連通孔１６ａを囲むように、パッキン１７が配置される。また、ステンレス製の支持棒１９の上端にあるおねじ部１９ａが、パッキン受１６の連通孔１６ａに遊嵌させられている。そして、おねじ部１９ａと螺合することができる雌ねじを備えたハンドル１８が、蓋体１２の上方に設けられている。なお、ハンドル１８はプラスチック製であり、下面であるパッキン１７に接触する面は平らになっている。

【００１８】

支持棒１９は、その軸心が、筒状容器本体１１の軸心と一致するように配置されており、その下端には、板バネにより構成されている位置決め片１９ｂが設けられている。図３は、本発明の実施形態に係る調味料液保管容器１０のIII-III断面における底面断面図である。図３に示すように、この位置決め片１９ｂは、支持棒１９から筒状容器本体１１の内周に向けて放射状に設けられており、位置決め片１９ｂの先端は、筒状容器本体１１の内周に接している。位置決め片１９ｂは３枚の板バネであり、支持棒１９から筒状容器本体１１の内周に向かうに従い、上側に反っている。位置決め片１９は、ステンレス製であるが、これに限定されるものではない。また、調味料液３０の性質により、テフロン（登録商標）加工などの表面処理が行われる場合がある。

【００１９】

エア遮断機構の組立方法について説明する。調味料液保管容器１０の使用者は、まず位置決め片１９ｂが取付けられた支持軸１９を、筒状容器本体１１内に挿入する。この時、位置決め片１９ｂは、３枚の板バネにより１２０度ずつ、等しい角度で配置されているので、支持棒１９を傾けることにより、容易に筒状容器本体１１の内部に挿入することができ、また、上下の位置についても任意に選択することができる。そして使用者は、支持棒１９のおねじ部１９ａが、蓋体１２から適切な量突出するような上下位置で、支持棒１９を鉛直姿勢とする。位置決め片１９ｂが板バネであることで、位置決め片１９ｂと筒状容器本体１１との密着性を高めることができる。

【００２０】

第２に使用者は、パッキン受１６を固定した蓋体１２を、蓋体用パッキン１３を挟み込みながら、筒状容器本体１１の上部開口を閉じるようにかぶせる。このとき、支持棒１９のおねじ部１９ａは、パッキン受１６の上部から突出している。

【００２１】

第３に使用者は、パッキン受１６の溝にパッキン１７を置いた上で、ハンドル１８をおねじ部１９ａに螺合させる。そしてハンドル１８を回すことで、ハンドル１８の下面とパッキン受１６により、パッキン１７がつぶれ、これにより筒状容器本体１１の内部への空気の流入を遮断できる。

【００２２】

調味料液保管容器１０の使用方法について説明する。上記の組立方法により組み立てられた調味料液保管容器１０に対して、使用者は、ハンドル１８を緩め、ハンドル１８を取り外した後、蓋体１２を取り外す。この状態で、オリーブオイルなどの調味料液３０を調味料保管容器１０の内部に注ぎいれる。このとき、調味料液流出口１３は閉じられている。そして、使用者は、蓋体１２を筒状容器本体１１にかぶせ、ハンドル１８により、パッ

キン１７、および蓋体用パッキン１３をつぶしながら、調味料液保管容器１０内に空気が流入しないようにして、調味料液３０を保管する。

【００２３】

調味料液３０を流出させるとき、使用者は、まず調味料液流出口１３を開放する。しかしこのときは、調味料液保管容器１０内に空気が流入しないので、調味料液流出口１３からほとんど調味料液３０が流出することはない。この状態で使用者は、ハンドル１８を少しずつ緩める。ハンドル１８を緩めることで、パッキン１７とハンドル１８の下面との間に隙間ができる。また、支持棒１９はパッキン受１６と遊嵌されているので、その間にも隙間がある。これらの隙間を通って空気が流入することで、調味料液流出口１３から調味料液３０が流出することになる。

【００２４】

調味料保管容器１０の蓋体１２には、筒状容器本体１１の内部への空気の流入を遮断させるためのエア遮断機構が設けられていることにより、調味料保管容器に常時空気が流入することを防止できる。これにより調味料液保管容器１０内に保管されているオリーブオイルなどの食用油中の酸価の上昇を抑制でき、風味が落ちることを防止できる。またエア遮断機構により、調味料液保管容器１０内に流入する空気の量を調整できるので、筒状容器本体１１の下部に設けられている調味料液流出口１３からの調味料液３０の流出量を調整することが容易になる。

【００２５】

エア遮断機構は、連通孔１６ａを囲むように配置されているパッキン１７と、おねじ部１９ａと、を含んで構成されており、おねじ部１９ａに螺合しているハンドル１８をねじ込むことにより、パッキンが押しつぶされる構成であることにより、ねじを締める強さによって、筒状容器本体１１の内部への空気の流入量を調整できるので、調味料液流出口１３からの調味料液３０の流出量を調整することが、より容易になる

【００２６】

おねじ部１９ａは、連通孔１６ａを通過して筒状容器本体１１の軸心と一致するように配置されている支持棒１９の一端に設けられており、支持棒１９の他端には、筒状容器本体１０の内周に接触することで、おねじ部１９ａの上下の位置決めを行う位置決め片１９ｂが設けられていることにより、筒状容器本体１０に何ら加工を施すことなく、おねじ部１９ａの上下の位置決めを行うことができる。

【００２７】

位置決め片１９ｂは、支持棒１９から筒状容器本体１１の内周に向けて設けられている、３枚の板バネであることにより、エア遮断機構を、筒状容器本体１１から取り外すことができる。すなわち、食品を保管する調味料液保管容器１０を、部品ごとに分解して、それぞれを手入れすることが可能となる。

【００２８】

なお、本発明に係る調味料液保管容器１０は、特にオリーブオイルなどの風味を重視する食用油に用いた場合に、大きな効果を発揮する。例えば、オリーブオイルなどのテイスティングを行う際に、風味を落とさないようにしながら、テイスティングを行う者が少量ずつオリーブオイルを流出させることができ、無駄に消費されるオイルを削減することができる。また、調味料液保管容器１０が各家庭に配備された場合、家庭ごとにマイボトルを用いてオリーブオイルのメーカから小口買いをした後、適切に保管することができる。このようなシステムが構築されることで、高価な小売瓶を使用する必要がなくなり、環境負荷が低減されるとともに、オリーブオイルの価格を抑えることが可能となる。

【００２９】

本実施形態では、エア遮断機構は蓋体１２に設ける構成であったが、特にこれに限定されるものではなく、例えば筒状容器本体１１の側面に設けることもできる。

【００３０】

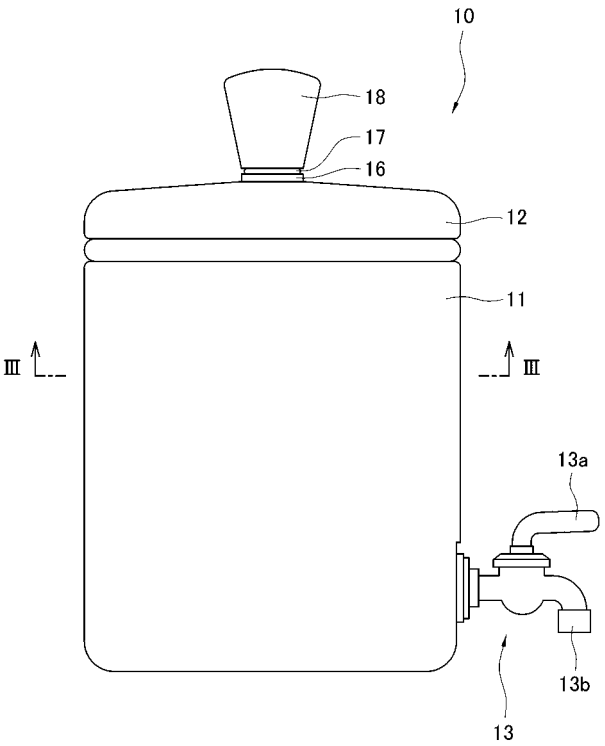
また、筒状容器本体１１の上部開口部は、円筒体形状の端部の全てが開口する構成と下が、一部を開口した構成も含まれる。

【符号の説明】

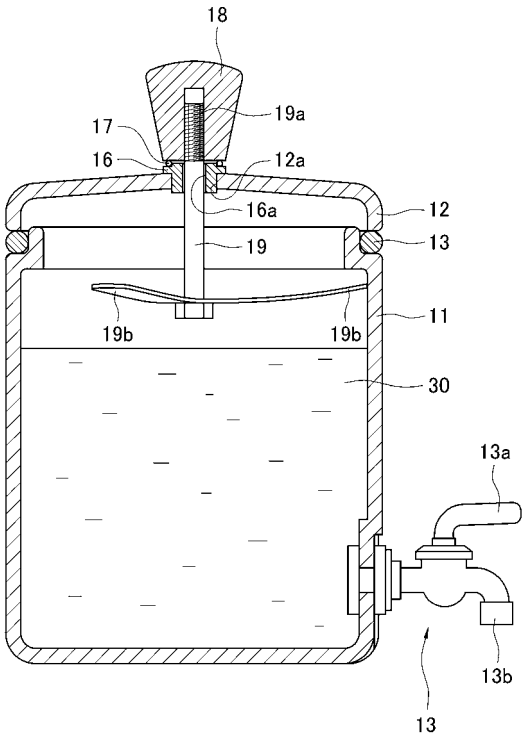
【００３１】

１０　調味料液保管容器
１１　筒状容器本体
１２　蓋体
１３　調味料液流出口
１６ａ　連通孔
１７　パッキン
１８　ハンドル
１９　支持棒
１９ａ　おねじ部
１９ｂ　位置決め片

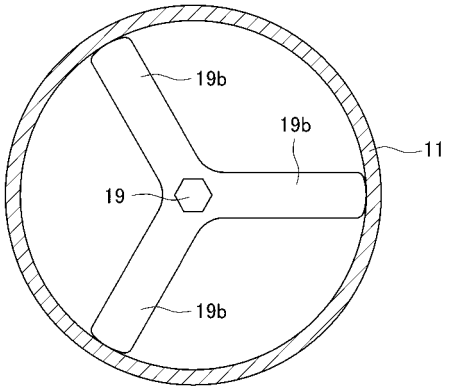
【図１】



【図２】



【図３】



フロントページの続き

Ｆターム(参考) 3E084 AA02 AA12 AA22 AA33 AB01 BA01 CA01 CB03 CC10 DA01
DB18 DC10 FA09 FB10 FD02 GA08 GB12 GB26 HB08 HD01
KA06 KA08 KB01