

(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2012-170574

(P2012-170574A)

(43) 公開日 平成24年9月10日 (2012.9.10)

(51) Int.Cl.	F 1	テーマコード (参考)
A 4 7 J 37/06 (2006.01)	A 4 7 J 37/06 3 2 6	4 B 0 4 0
	A 4 7 J 37/06 3 6 6	

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号	特願2011-34392 (P2011-34392)	(71) 出願人	599031320
(22) 出願日	平成23年2月21日 (2011.2.21)		株式会社長岡製作所
			埼玉県川口市青木 1-16-13
		(71) 出願人	592053756
			有限会社藤村製作所
			東京都足立区鹿浜 7-20-5
		(71) 出願人	511045615
			有限会社北山厨房ガスメンテナンス
			大阪府松原市松ヶ丘 4-24-14
		(74) 代理人	100094547
			弁理士 岩根 正敏
		(72) 発明者	長岡 宏雄
			埼玉県川口市上青木 1-16-13 株式
			会社長岡製作所内
		Fターム (参考)	4B040 AA02 AC01 AD03 AE13 CA02
			CA16

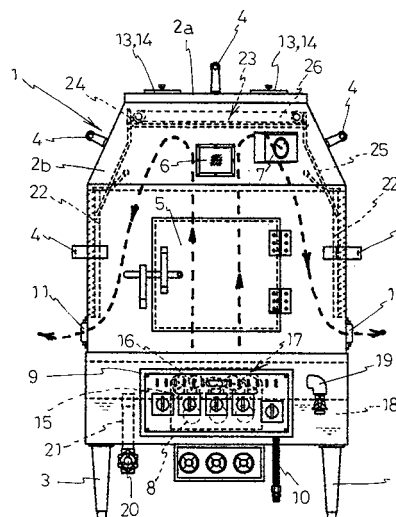
(54) 【発明の名称】 鴨釜

(57) 【要約】

【課題】 釜内、特に鴨などの肉塊が吊るされる釜内の上部付近を効率的に高温とすることができる鴨釜を提供すること。

【解決手段】 本発明に係る鴨釜 1 では、上部に鴨などの肉塊 A を吊るす引掛け部 2 3 を備え、下部に熱源 1 7 となるガスバーナー 8 等を配設した鴨釜において、排気口 1 1 を、鴨釜胴部 2 の下方部位の両側に均等に設けたことを特徴とする。

【選択図】 図 2



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

上部に鴨などの肉塊を吊るす引掛け部を備え、下部に熱源となるガスバーナーを配設した鴨釜において、排気口を、鴨釜胴部の下方部位に設けたことを特徴とする鴨釜。

【請求項 2】

上記排気口を、鴨釜胴部の下方部位の両側に均等に設けたことを特徴とする請求項 1 に記載の鴨釜。

【請求項 3】

鴨釜天井部にも、開度の調整機構を備えた排気口を設けたことを特徴とする請求項 1 または 2 に記載の鴨釜。

【発明の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本発明は、中国料理の北京ダックを作るための鴨或いはその他の肉塊を焼くための鴨釜に関するものである。

【背景技術】**【0002】**

北京ダックの焼き方は、通常、大きな釜の中に鴨をぶら下げて吊るし、薪などの熱源を用いて下方から火を当て、金属棒の先につけた針金で鴨の焼け具合を見ながら火力や焼き時間を調節し、焼き上げる方法が採られている。

【0003】

かかる北京ダック等を焼くために、鴨などの肉塊を吊るす引掛け部を上部に備え、下部に熱源となるガスバーナ等を配設した鴨釜が広く使用されている。

また、特許文献 1 には、熟練者でなくても鴨などの肉塊を均等に且つ良質に焼き上げることを目的として、釜内の上部に回転円板を回動可能に設置し、該回転円板の周縁部に複数個の肉塊吊り下げ用フックをそれぞれ回動可能に吊設すると共に、前記回転円板が回転をした時に、これらフックがそれぞれ公転と自転をするような回転手段を設置した肉塊加熱装置が開示されている。

【先行技術文献】**【特許文献】****【0004】**

【特許文献 1】特開 2009-34125 号公報

【発明の概要】**【発明が解決しようとする課題】****【0005】**

ところで、鴨釜を用いて鴨などの肉塊を焼く場合に、高温で素早く焼く必要が生じる場合がある。このような場合、下部に配設したガスバーナーの開度を広げ、供給する熱量を大きくすることが成されているが、従来の鴨釜にあっては排気口が釜の天井部に設けられていたため、ガスバーナーによって加熱された熱気は上昇してそのまま釜の天井部に設けられた排気口からすぐさま外部に出てしまい、釜内を十分に高温にすることが出来ないと言う課題が存在した。

【0006】

本発明は、上述した従来の鴨釜が有する課題に鑑み成されたものであって、その目的は、釜内、特に鴨などの肉塊が吊るされる釜内の上部付近を効率的に高温とすることができる鴨釜を提供することにある。

【課題を解決するための手段】**【0007】**

上記した目的を達成するため、請求項 1 の本発明に係る鴨釜では、上部に鴨などの肉塊を吊るす引掛け部を備え、下部に熱源となるガスバーナーを配設した鴨釜において、排気口を、鴨釜胴部の下方部位に設けたことを特徴とする。

10

20

30

40

50

【0008】

また、請求項2の本発明に係る鴨釜では、上記請求項1の発明において、上記排気口を、鴨釜胴部の下方部位の両側に均等に設けたことを特徴とする。

【0009】

また、請求項3の本発明に係る鴨釜では、上記請求項1または2の発明において、鴨釜天井部にも、開度の調整機構を備えた排気口を設けたことを特徴とする。

【発明の効果】

【0010】

上記した請求項1の本発明の鴨釜によれば、ガスバーナによって加熱された熱気は鴨釜胴部内を上昇して天井部に至り、該天井部から胴部内面に沿って下降し、胴部の下方部位に設けられた排気口から外部へ排出される。したがって、この発明の鴨釜は、熱気が胴部内に留まる時間が長く、しかも釜内上部に比重の軽い高温の熱気が滞留することとなるため、釜内、特に鴨などの肉塊が吊るされる釜内の上部付近を効率的に高温とすることができ

10

【0011】

また、上記した請求項2の本発明の鴨釜によれば、胴部内の熱気の流れがスムーズに且つ均一なものとなり、胴部内に吊り下げられた鴨などの肉塊が新たな熱気に満遍なくさらされることとなり、効率的に吊り下げられた肉塊を焼くことができると共に、酸欠によるガスバーナの不完全燃焼が生じ難いものとなる。

【0012】

20

更に、上記した請求項3の本発明の鴨釜によれば、胴部内の温度を、天井部に設けた排気口の開度を調整することにより、容易に微調整できるものとなる。

【図面の簡単な説明】

【0013】

【図1】本発明に係る鴨釜の一実施形態を示した斜視図である。

【図2】図1に示した鴨釜の正面図である。

【図3】図1に示した鴨釜の側面図である。

【図4】図1に示した鴨釜の平面図である。

【発明を実施するための形態】

【0014】

30

以下、上記した本発明に係る鴨釜の実施形態を、図面に従って詳細に説明する。

【0015】

この鴨釜1は、図1に示したように、上部が若干絞られ、上端及び下端が閉塞された略円筒形状の胴部2に形成されている。この胴部2は、金属板、例えばステンレス板を溶接することにより形成されている。胴部2の下端には、脚部3が設けられ、また胴部2の適所には、搬送及び設置の作業性等を考慮して複数の取っ手4が設けられている。

なお、胴部2の上端を閉塞する天板2aは、取り外し可能に構成してもよい。

【0016】

胴部2の略中央には、大き目の扉5が開閉自在に取り付けられている。また該扉5の上方に位置する絞り部の傾斜面2bには、耐熱ガラス製の覗き窓6及び内部温度を表示する温度計7が設けられている。さらに胴部2の下部正面には、内部に設置したガスバーナ8の点火、火力調整等を行なう制御パネル9が配設され、該制御パネル9には、ガスバーナ8にガスを供給するガスホース10が接続されている。

40

【0017】

また、胴部2の下方部位、具体的には、胴部2の高さの1/4～1/2の高さ部位、より具体的には、胴部2内の下部中央に設置されたガスバーナ8等から成る熱源の若干上方となる高さ部位の両側に、複数の孔から成る排気口11が均等に形成されている。この排気口11は、その開度を調整できるものとするのが好ましく、図示した実施形態のものにあっては、同様の孔が形成されたスライド板12を装着した構造のものとしている。

【0018】

50

また、胴部 2 の上端を閉塞する天板 2 a にも、2 個の排気口 1 3 が設けられている。この排気口 1 3 は、上記胴部 2 の下方部位に設けられた排気口 1 1 とは異なり、排気を主目的としたものではなく、通常は閉じた状態で使用され、胴部 2 内の温度調節のために適宜その開度が調節されて使用される。そのため、この排気口 1 3 は、開度の調整機構を備えたものとするを必須とし、図示した実施形態のものにあっては、排気流量を調節するダンパー 1 4 を備えた排気口 1 3 としている。

【0019】

胴部 2 内の下部中央には、上記したようにガスバーナ 8 が設置され、その上方にロストル 1 5 を介して溶岩石（耐火石）1 6 が置かれ、遠赤外線を多く放出する熱源 1 7 が形成されている。また、この熱源 1 7 の周囲には、水溜め部 1 8 が形成され、鴨などの肉塊から滴下する油水分を該水溜め部 1 8 で受けるようにしている。胴部 2 の下部には、給水口 1 9 と排水口 2 0 が設けられ、前記水溜め部 1 8 内の油で汚れた水が常に交換されるように構成されている。なお、図中 2 1 は、前記排水口 2 0 に連通するオーバーフローパイプである。

【0020】

胴部 2 の中間部は、内部に耐火材を配設することにより二重壁とすることが、熱効率の観点及び火傷等の安全性の観点から好ましく、図示した実施形態のものにあっては、厚さ 1 5 mm 程度のセラミックス板（コージュライト板）2 2 を配設した構成としている。

【0021】

また、胴部 2 内の上部には、鴨などの肉塊を吊るす引掛け部 2 3 が設けられている。この引掛け部 2 3 は、円環状のレール 2 4 をブラケット 2 5 によって胴部 2 内の上部に水平に支持固定し、該円環状レール 2 4 に円環状のパイプ 2 6 を回動自在に載置した構成から成る。そして、この円環状パイプ 2 6 の任意の位置に、鴨などの肉塊 A に差し込んだフック 2 7 を引っ掛けることにより、該肉塊 A を鴨釜の胴部 2 内に吊るすことができる。

【0022】

上記のように構成された本発明に係る鴨釜 1 は、次のようにして鴨などの肉塊 A を焼くことができる。

【0023】

先ず、材料となる肉塊（鴨）A にフック 2 7 を差し込み、鴨釜 1 の扉 5 を開けて肉塊の引掛け部 2 3 である円環状パイプ 2 6 にフック 2 7 を引っ掛け、該肉塊 A を鴨釜の胴部 2 内に吊るす。

続いて、制御パネル 9 を操作し、ガスバーナ 8 を点火させると共にその火力を調整する。ガスバーナ 8 の点火によって、その上方に置かれた溶岩石（耐火石）1 6 が加熱され、遠赤外線を多く放出する熱源 1 7 が形成される。

【0024】

熱源 1 7 によって加熱された熱気は、胴部 2 内を上昇して天井 2 a に至り、該天井 2 a から胴部 2 の内面に沿って下降し、胴部 2 の下方部位に設けられた排気口 1 1 から外部へ排出される（図 2 において、太い破線で示した流れ）。そのため、この発明の鴨釜 1 では、熱気が胴部 2 内に留まる時間が長く、しかも胴部 2 内の上部に比重の軽い高温の熱気が滞留することとなるため、釜内、特に鴨などの肉塊 A が吊るされる釜内の上部付近を効率的に高温とすることができる。また、胴部 2 の中間部は、セラミックス板（コージュライト板）2 2 を配設した二重壁に構成されているため、断熱性が高く、この点からも熱効率の良好なものとなる。それによって、吊るされた肉塊 A が素早く且つ均一に焼かれることとなる。また、肉塊 A から滴下した油は底部の水溜め部 1 8 で受けて水と共に外部に排出されるので、油が釜内に溜まって発火する等の危険がないと共に、発火による肉塊 A の焦げの発生を防止することができる。

【0025】

また、温度計 7 により釜内温度をモニタリングし、釜内温度が高い場合等には、ガスバーナ 8 の火力を調整する他、天井 2 a に設けた排気口 1 3 の開度を調整することにより、容易に釜内温度を微調節することができ、材料である肉塊 A を最適な温度状態で焼くこと

ができる。

【0026】

以上、本発明に係る鴨釜の好適な実施形態を説明したが、本発明は、何ら既述の実施形態に限定されず、特許請求の範囲に記載した本発明の技術的思想な範囲内において、種々の変形及び変更が可能であることは当然である。

【0027】

例えば、上記実施形態では、胴部2を略円筒形状に形成しているが、四角い箱状のものとしてもよい。また、扉5を設けることなく、胴部2の天井2aを取り外し可能なものとし、該天井部から鴨などの肉塊Aを胴部2内に吊るすこととしてもよい。更に、必要に応じて、肉塊の引掛け部23である円環状パイプ26を電動で回転するものとし、吊るした肉塊Aが胴部2内において移動し、その表裏面が満遍なく焼かれるようにしてもよい。

10

【産業上の利用可能性】

【0028】

本発明に係る鴨釜は、中国料理店等で北京ダックを作るための鴨或いはその他の肉塊を焼くために、好適に使用することができる。

【符号の説明】

【0029】

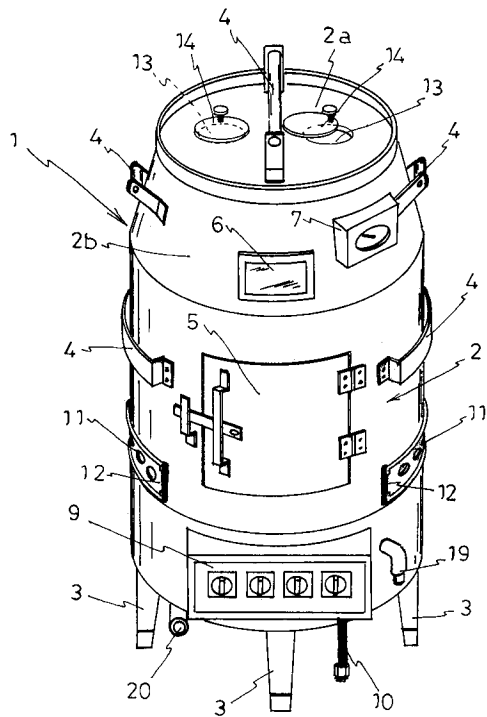
- 1 鴨釜
- 2 胴部
- 2 a 天井
- 2 b 傾斜面
- 3 脚部
- 4 取っ手
- 5 扉
- 6 覗き窓
- 7 温度計
- 8 ガスバーナ
- 9 制御パネル
- 10 ガスホース
- 11 排気口
- 12 スライド板
- 13 排気口
- 14 ダンパー
- 15 ロストル
- 16 溶岩石（耐火石）
- 17 熱源
- 18 水溜め部
- 19 給水口
- 20 排水口
- 21 オーバーフローパイプ
- 22 セラミックス板（コージェライト板）
- 23 引掛け部
- 24 円環状レール
- 25 ブラケット
- 26 円環状パイプ
- 27 フック
- A 鴨などの肉塊

20

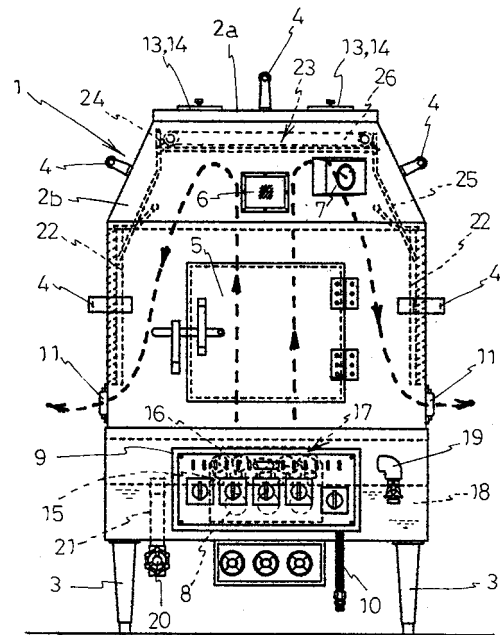
30

40

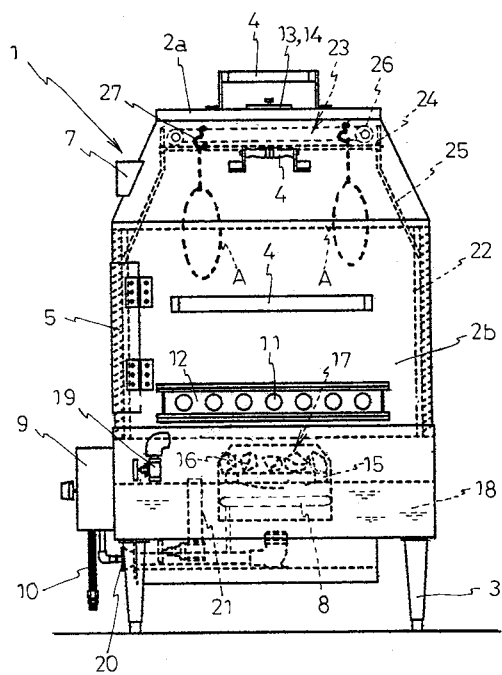
【図 1】



【図 2】



【図 3】



【図 4】

