

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第3792186号
(P3792186)

(45) 発行日 平成18年7月5日(2006.7.5)

(24) 登録日 平成18年4月14日(2006.4.14)

(51) Int. Cl.	F I	
B 6 5 D 81/34 (2006.01)	B 6 5 D 81/34	V
A 2 3 L 1/48 (2006.01)	A 2 3 L 1/48	
B 6 5 D 33/00 (2006.01)	B 6 5 D 33/00	C
B 6 5 D 77/38 (2006.01)	B 6 5 D 77/38	
B 6 5 D 81/32 (2006.01)	B 6 5 D 81/32	F

請求項の数 11 (全 12 頁)

(21) 出願番号	特願2002-247534 (P2002-247534)	(73) 特許権者	000113067
(22) 出願日	平成14年8月27日(2002.8.27)		プリマハム株式会社
(65) 公開番号	特開2004-83079 (P2004-83079A)		東京都品川区東大井3丁目17番4号
(43) 公開日	平成16年3月18日(2004.3.18)	(74) 代理人	100107984
審査請求日	平成15年10月6日(2003.10.6)		弁理士 廣田 雅紀
		(74) 代理人	100102255
			弁理士 小澤 誠次
		(74) 代理人	100118957
			弁理士 岡 晴子
		(74) 代理人	100123168
			弁理士 大▲高▼ とし子
		(74) 代理人	100120086
			弁理士 ▲高▼津 一也

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 具材入りパン包装体

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

具材入りパンと、該具材入りパン全体を収納する外装部材と、具材とパンとを隔離するセパレート部材とを備えた電子レンジ加熱用具材入りパン包装体であって、前記外装部材には外装部材を2つに分離しうる分離予定部が設けられ、該分離予定部を境にして両手で外装部材を握って、両側に力を加えることにより外装部材が分離でき、さらに、前記分離予定部以外の外装部材の一部と前記セパレート部材の一部とが固着され、外装部材を分離予定部で2つに分離する際、セパレート部材の一部又は全部を取り除くことができることを特徴とする電子レンジ加熱用具材入りパン包装体。

【請求項2】

分離予定部が、連続した小孔から形成されていることを特徴とする請求項1記載の具材入りパン包装体。

【請求項3】

セパレート部材が、シート状に形成されていることを特徴とする請求項1又は2記載の具材入りパン包装体。

【請求項4】

セパレート部材が、筒状に形成されていることを特徴とする請求項1又は2記載の具材入りパン包装体。

【請求項5】

セパレート部材が、切離予定部を有することを特徴とする請求項1～4のいずれか記載の

具材入りパン包装体。

【請求項 6】

セパレート部材が、分離予定部を挟んで一方の側と他方の側の 2 箇所を外装部材に固着されていることを特徴とする請求項 1 ~ 5 のいずれか記載の具材入りパン包装体。

【請求項 7】

外装部材が、両側に対向するつば部を有し、該つば部でセパレート部材を固着していることを特徴とする請求項 1 ~ 6 のいずれか記載の具材入りパン包装体。

【請求項 8】

外装部材が、開口部を有する袋体であって、該開口部の閉口具でセパレート部材を固着していることを特徴とする請求項 1 ~ 6 のいずれか記載の具材入りパン包装体。

10

【請求項 9】

外装部材が、外部に蒸気を放出可能な蒸気放出機構を有することを特徴とする請求項 1 ~ 8 のいずれかに記載の具材入りパン包装体。

【請求項 10】

具材が肉類を主体とした具材であることを特徴とする請求項 1 ~ 5 のいずれかに記載の具材入りパン包装体。

【請求項 11】

具材入りパンが、冷凍ハンバーガー又は冷凍ホットドッグであることを特徴とする請求項 1 ~ 10 のいずれかに記載の具材入りパン包装体。

【発明の詳細な説明】

20

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、具材入りパン包装体に係り、例えば、冷凍用として利用可能な具材入りパン包装体に関する。

【0002】

【従来の技術】

従来より、コンビニエンスストア等で陳列されているおにぎりは、ごはんからの水分が海苔に浸透しないように、ごはんと海苔との間にフィルムを備えた包装体を用いられており、しかも、かかる包装体には容易に開封するための工夫がなされている。例えば、特開昭 58 - 175458 号公報には、外装フィルムと内装フィルム間に海苔を介在させ、内装フィルム上にごはんを載置して分離された海苔とごはんを結合する方法が開示されており、具体的には、ごはんに接する内装フィルムを折り返して二重にし、二重にされた内装フィルムの海苔側の内装フィルムを引き出すことによって、ごはん側の内装フィルムをごはんから引き剥がす方法が記載されている。この方法では、ごはんに接する側の内装フィルムを、ごはんに対して引っ張るのではなく、引き剥がすこととなるため、内装フィルムの引き出し時のごはんによる抵抗が小さく、ワンタッチで非常にスムーズかつ確実に海苔上にごはんを載置結合することができる。とされている。

30

【0003】

一方、コンビニエンスストアやスーパー等で陳列されているハンバーガー等の具材入りパンは、紙シートやラップフィルム等によりその周囲が覆われるように包装されている。この包装された具材入りパンは、電子レンジ等の加熱機器により温めて食される場合が多いが、温める際に、主として具材から発生する蒸気によってパンがやわらかくなってしまい、具材入りパンのフレッシュ感を損なうことが問題とされている。この問題を解決しうるパッケージとして、特開平 9 - 2540 号公報には、筒状に形成した外装フィルムの一部を二重にした透明のフィルムで形成させ、二重にした透明フィルムのうち、食品と接する側のフィルムに微小な孔を複数穿設したパッケージが記載されている。

40

【0004】

【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、上記特開平 9 - 2540 号公報記載のパッケージは、食品と接触する側のフィルムに微小な孔を複数穿設しており、温める際に発生する蒸気をかかる孔の部分に保

50

持することによって、幾分パンに水分が浸透しないようにすることは可能であるが、ハンバーガー等の具材入りパンは、コンビニエンスストアやスーパー等の陳列時に、すでに具材からの水分や具材に塗布されたケチャップ・ソース類からの水分がパンに浸透して、具材入りパンのフレッシュ感が損われている場合が多く、前記公報に係るパッケージではこれを防止することはできなかった。特に、電子レンジで加熱した場合、含水率約60%の冷凍ハンバーガー等の冷凍具材からの水分や具材に塗布されたケチャップ・ソース類からの水分が含水率約38%のパンに浸透して、パンの食感がやわらかくなるばかりか、ハンバーガー等の肉類を主体とした具材の食感が固くなり、具材入りパンのフレッシュ感が損なわれるという問題があった。また、冷凍ハンバーガー等の冷凍具材入りパンを電子レンジで加熱した場合、パンと冷凍ハンバーガー等では昇温特性が異なることから、パンが適温に加熱されたときには冷凍ハンバーガー等は未だ適温に達しておらず、冷凍ハンバーガー等が適温に加熱されたときにはパンは過剰に加熱されるという問題があった。本発明はかかる実状に鑑みてなされたものであり、本発明の課題は、電子レンジで加熱した場合に、冷凍ハンバーガー等の具材の入ったパンを食する直前まで具材の水分がパンに浸透することによる具材の劣化を防止して、よりおいしく具材入りパンを食することができる電子レンジ加熱用具材入りパン包装体を提供することにある。

10

【0005】

【課題を解決するための手段】

本発明者は、セパレート部材により具材とパンとが隔離された冷凍ハンバーガー等の具材入りパンを、2つに分離しうる分離予定部が設けられた外装部材に収納すると、電子レンジで加熱した場合に、食する直前まで具材とパンとが隔離され、パンに具材からの水分の浸透が抑制される結果、具材入りパンのフレッシュ感が保持され、また、具材とパンとが共に適温になることを見出し本発明を完成するに至った。

20

【0006】

すなわち本発明は、具材入りパンと、該具材入りパン全体を収納する外装部材と、具材とパンとを隔離するセパレート部材とを備えた電子レンジ加熱用具材入りパン包装体であって、前記外装部材には外装部材を2つに分離しうる分離予定部が設けられ、該分離予定部を境にして両手で外装部材を握って、両側に力を加えることにより外装部材が分離でき、さらに、前記分離予定部以外の外装部材の一部と前記セパレート部材の一部とが固着され、外装部材を分離予定部で2つに分離する際、セパレート部材の一部又は全部を取り除くことができることを特徴とする電子レンジ加熱用具材入りパン包装体（請求項1）や、分離予定部が、連続した小孔から形成されていることを特徴とする請求項1記載の具材入りパン包装体（請求項2）や、セパレート部材が、シート状に形成されていることを特徴とする請求項1又は2記載の具材入りパン包装体（請求項3）や、セパレート部材が、筒状に形成されていることを特徴とする請求項1又は2記載の具材入りパン包装体（請求項4）や、セパレート部材が、切離予定部を有することを特徴とする請求項1～4のいずれか記載の具材入りパン包装体（請求項5）や、セパレート部材が、分離予定部を挟んで一方の側と他方の側の2箇所を外装部材に固着されていることを特徴とする請求項1～5のいずれか記載の具材入りパン包装体（請求項6）に関する。

30

【0007】

また本発明は、外装部材が、両側に対向するつば部を有し、該つば部でセパレート部材を固着していることを特徴とする請求項1～6のいずれか記載の具材入りパン包装体（請求項7）や、外装部材が、開口部を有する袋体であって、該開口部の閉口具でセパレート部材を固着していることを特徴とする請求項1～6のいずれか記載の具材入りパン包装体（請求項8）や、外装部材が、外部に蒸気を放出可能な蒸気放出機構を有することを特徴とする請求項1～8のいずれかに記載の具材入りパン包装体（請求項9）や、具材が肉類を主体とした具材であることを特徴とする請求項1～5のいずれかに記載の具材入りパン包装体（請求項10）や、具材入りパンが、冷凍ハンバーガー又は冷凍ホットドッグであることを特徴とする請求項1～10のいずれかに記載の具材入りパン包装体（請求項11）に関する。

40

50

【 0 0 0 8 】

【 発明の実施の形態 】

本発明の電子レンジ加熱用具材入りパン包装体としては、具材入りパンと、該具材入りパン全体を収納する外装部材と、具材とパンとを隔離するセパレート部材とを備えた電子レンジ加熱用具材入りパン包装体であって、前記外装部材には外装部材を2つに分離しうる分離予定部が設けられ、さらに、前記分離予定部以外の外装部材の一部と前記セパレート部材の一部とが固着され、外装部材を2つに分離する際、セパレート部材の一部又は全部を取り除くことができる具材入りパン包装体であれば特に制限されるものではなく、ここで「電子レンジ加熱用具材入りパン包装体」とは、電子レンジで加熱・加温処理される、具材入りパンとそのパッケージを意味することから、パッケージを構成する外装部材及びセパレート部材は電子レンジでの加熱に耐えうる素材で構成する必要がある。

10

【 0 0 0 9 】

本発明における上記具材入りパンとしては、ハンバーガー、ホットドッグの他、サンドイッチ等を挙げることができ、具材としては、例えば、ハンバーグ、ソーセージ、カツ、ハム、ツナ等の肉類の他、卵、野菜、チーズ、アイスクリーム等を挙げることができるが、肉類を主体とする具材を用いた場合、肉汁等がパンに浸透することを抑制することができるなどの本発明の効果を十分に享受しうることから好ましい。また、ハンバーガーやホットドッグ等の場合、ハンバーグ、ソーセージ、カツ等の具材からの水分に加えて、具材に塗布されたケチャップ・ソース類からの水分がパンに浸透することを抑制することができるなど、本発明の効果を特に十分に享受しうることから好ましい。さらに、ケチャップ・ソース類がハンバーグやソーセージの表面に塗布されている場合、セパレート部材を取り除きやすいという、副次的効果も合わせて享受することができる。上記肉の種類としては、牛肉、豚肉、鶏肉の他、魚肉等も含まれる。また、具材入りパン包装体は、そのまま電子レンジで加熱・加温して食されるものであることから、包装された冷凍具材入りパンや包装されたチルド具材入りパンを好適に例示することができ、特に、冷凍ハンバーガーや冷凍ホットドッグ等の冷凍具材入りパン包装体の場合、電子レンジでの調理方法を適宜調節することにより、セパレート部材中の冷凍具材を、セパレート部材中での保温効果により、冷凍パンと共に適温になるように、一度に加温することができるという効果を享受しうることから特に好ましい。

20

【 0 0 1 0 】

本発明の電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の外装部材としては、外装部材が、両側に対向するつば部を有し、該つば部でセパレート部材を固着しているものや、開口部を有する袋体であって、該開口部の閉口具でセパレート部材を固着しているものを好適に例示することができ、ピロー包装体、特にガセットピロー包装体が好ましい。かかる外装部材の材料としては、例えば、ポリエチレン、ポリプロピレン等の熱溶着性樹脂、紙、不織布等を例示することができる。また、外装部材には、分離予定部の他に、電子レンジによる加温時に発生する蒸気を、外部に放出することができる蒸気放出機構を有するものが好ましく、かかる蒸気放出機構を備えた外装部材としては、穿設されたミシン目等の小孔を有する外装部材の他、加熱時に蒸気の内圧により噴出孔ができるように、シール強度の弱い仮接着部分が形成された外装部材、加熱時に発生する蒸気を吸収することができる吸湿性シートが内面へ付設された外装部材等を挙げることができる。なお、上記シール強度の弱い仮接着部分が形成されたシール材としては、例えば再封可能なトップシール材（英国ロッキウエル社製）を挙げることができる。

30

40

【 0 0 1 1 】

本発明の電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の外装部材における分離予定部としては、電子レンジで加熱後、外装部材を2つに分離しうる機能を備えたものであればどのようなものでもよく、連続した小孔から形成されているミシン目や、平行したミシン目で構成される切断帯や、ティアテープ（開封用テープ）等を挙げることができるが、分離予定部がミシン目等の小孔を有する場合、外部に蒸気を放出可能とする蒸気放出機構としても作用することから好ましい。外装部材に小孔が形成されている場合、かかる小孔部分を他の部

50

材で閉塞しておくこともでき、例えば、外装部材全体をシート部材によって包装してもよいが、かかる小孔部分をのみを閉塞シールにより覆い、電子レンジで加熱する際に該閉塞シールを剥がすという態様もある。また、分離予定部は、必ずしも直線的である必要はなく、ジグザグ状、曲線状等であってもよい。

【0012】

本発明の電子レンジ加熱用具材入りパン包装体のセパレート部材としては、平面視して矩形であるシート状に形成されており、主として具材とパンとの接触面を隔離するものや、断面楕円状の扁平筒状や円筒状等の筒状に形成されており、具材が側周面をも含めてパンから隔離されているものを好適に例示することができ、これらセパレート部材は、2つに切り離される切離予定部を有していてもよいが、あらかじめ切離し端部を有し、該切離し端部をオーバーラップさせておいてもよい。上記切離予定部は、必ずしも直線的である必要はなく、ジグザグ状、曲線状等であってもよいが、上記分離予定部の相当する位置に設けておくのが好ましい。また、セパレート部材の材料としては、例えば、ポリエチレン、ポリプロピレン等の熱溶着性樹脂、紙、不織布等を例示することができるが、リサイクルの観点からして、上記外装部材と同一材料を用いることが好ましい。そして、かかるセパレート部材は、分離予定部を挟んで一方の側と他方の側の2箇所を外装部材に固着することができる。

10

【0013】

以下、本発明の電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の構造等について適宜図面を参照しながら説明する。図1は、本発明の第1の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の外観斜視図であり、図2(A)~(C)は本発明の第1の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の開封説明図であり、図3は本発明の第2の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の外観斜視図であり、図4(A)~(C)は本発明の第2の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の開封説明図であり、図5(A)及び(B)は本発明の第3の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の分解説明図であり、図6(A)~(C)は本発明の第3の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の開封説明図である。

20

【0014】

図1及び図2に示すように、本発明の第1の実施の形態に係る電子レンジ加熱用具材入りパン包装体の一例であるパッケージ入り冷凍ハンバーガー10は、具材の一例である冷凍ハンバーグ20を冷凍パン22でサンドウィッチした冷凍ハンバーガー14と、分離予定部の一例であるミシン目12を有し、冷凍ハンバーガー14全体を収納する外装部材18と、冷凍ハンバーグ20と冷凍パン22とを隔離するセパレート部材24とを備えて、さらに、外装部材18の一部とセパレート部材24の一部とが固着されたパッケージ16で包装されている。

30

【0015】

外装部材18は、例えば、ポリエチレン等からなるシート状部材から構成され、冷凍ハンバーガー14全体を内部に収納する。かかる外装部材18は、ガセットピロー包装体であって、両側に対向するつば部26、28と、つば部26、28間につば部に垂直に形成された合掌帯部30とを有している。外装部材18をガセットピロー包装体とすることにより、容易にパッケージ16を製造することができる。また、外装部材18の中央には、つば部26、28と平行に、外装部材18の周囲を一周するミシン目12が形成されている。かかるミシン目12は多数の連続した小孔からなっており、例えば、冷凍ハンバーガー14を電子レンジで温める際には、かかる多数の小孔から蒸気が外部に排出され、パン22に水分が浸透することを抑制することができると共に、ミシン目12を境にして両側に力を加えることにより、外装部材18をミシン目12から分離することができる。

40

【0016】

セパレート部材24は、パン22に挟まれたハンバーグ20の上側及び下側を覆ってパン22とハンバーグ20とを隔離する。セパレート部材24は、例えば、平面視して矩形の四枚のシートからなり、それぞれのシートの一辺端部が、外装部材18のつば部26、2

50

8で固着されている。この固着は、熱接着等によりつば部26、28の形成と同時に行うことが製造容易性の観点から好ましい。具体的な構成は、両側のつば部26、28にそれぞれ二枚のシートが上下に重なって固着されており、上方のシートは上側パン22の下面とハンバーグ20とを隔離し、下方のシートはハンバーグ20と下側パン22の上面を隔離する。ハンバーガー14を包装した際には、両側のつば部26、28に固着された上方シート同士及び下方シート同士が中央部でそれぞれ重なり合って、パン22とハンバーグ20を隔離する。即ち、セパレート部材24を構成するシートの大きさとしては、奥行き方向(つば部と平行方向)が、パン22及びハンバーグ20の径より少し長い程度であることが好ましく、幅方向(つば部と垂直方向)が、外装部材18に形成されたミシン目12を超えて中央部でシート部材同士が重なり合う程度の長さが好ましく、これによりパン22とハンバーグ20とを確実に隔離することができる。なお、セパレート部材24を構成するシート同士の重なり幅としては5～30mm程度であることが好ましい。また、重なり合うシート部分を仮接着とし、電子レンジでの加温の最終段階で具材から発生する蒸気により自然に開封するようにしておくこともできる。

10

【0017】

以上のようなパッケージ入りハンバーガー10を食するには、まず電子レンジで加温することになるが、図2(A)に示すように、チルドケース中での陳列時など加温前においては、パッケージ入りハンバーガー10はセパレート部材24を備えているので、ハンバーグ20等の具材からの水分がパン22に浸透することなく、ハンバーガー14はフレッシュ感を維持している。また、冷凍されたパッケージ入りハンバーガー10を温める際には、ハンバーグ20等の具材から放出される蒸気がパン22に浸透することを抑制すると共に、セパレート部材24による保温効果により、パン22に比して温まりにくい具材をより短時間で温めることが可能となる。また、ハンバーグ20等の具材及びパン22から放出される蒸気は、ミシン目12よりパッケージ16の外部に排出され、水分がパッケージ16の内部にこもることがなく、パン22がやわらかくなりすぎることが抑制することができる。

20

【0018】

次に、図2(B)及び(C)に示すように、温まったパッケージ入りハンバーガー10のパッケージ16を開封するには、ミシン目12を境にして両手でパッケージ16を握って両側に力を加える。具体的には、片手で、ミシン目12を境にした一方のパッケージ16の上側を親指で押さえ、人差し指から小指でパッケージ16の下側を押さえることにより、パッケージ16内部に収納されたハンバーガー14を保持する。もう一方の手で、ミシン目12を境にした他方のパッケージ16を同様に上下から押さえ、外側に向かって力を加えることにより、ミシン目12から外装部材18を分離する。これにより、他方の外装部材18と共にその外装部材18に固着されたセパレート部材24(二枚のシート)を取り除くことができる。次に、外装部材18が取り除かれた側のハンバーガー14を上下から片手で押さえ、もう一方の手で一方の外装部材18を取り除くことにより、同時に残りのセパレート部材24を取り除くことができる。以上の作業により、手を汚すことなく、また、型崩れなく容易にパッケージ16を開封できると共に、ハンバーガー14を食する直前までハンバーグ20等の具材の水分がパン22に浸透することを防止して、ハンバーガー14をよりおいしく食することができる。

30

40

【0019】

次に、本発明の第2の実施の形態に係る具材入りパン包装体について説明する。なお、第1の実施の形態と同一の構成のものについては同一符号を付して説明を省略する。図3及び図4に示すように、本発明の第2の実施の形態に係る具材入りパン包装体の一例であるパッケージ入りハンバーガー32は、分離予定部の一例である切断帯34を有し、ハンバーガー14全体を収納する外装部材36と、具材の一例であるハンバーグ20とパン22とを隔離する袋状のセパレート部材38とを備え、さらに、外装部材36の一部とセパレート部材38の一部とが固着されたパッケージ40で包装されている。

【0020】

50

外装部材 36 は、例えば、ポリエチレン等からなるシート状部材から構成され、ハンバーガー 14 全体を包囲してハンバーガー 14 を内部に収納する。かかる外装部材 18 は、ガセットピロー包装体であって、両側に対向するつば部 42、44 と、つば部 42、44 に垂直に形成された合掌帯部 46 とを有している。外装部材 36 をガセットピロー包装体とすることにより、容易にパッケージ 40 を製造することができる。また、外装部材 36 の中央には、つば部 42、44 と平行に、外装部材 18 の周囲を一周する切断帯 34 が形成されている。かかる切断帯 34 は、幅が 5 ~ 15 mm 程度であって、両側にミシン目を有してなり、把持部 48 を始点として周回方向に引っ張ると、上記ミシン目にガイドされてミシン目間の帯部分を取り除くことができる。切断帯 34 の両側を形成するミシン目は、多数の連続した小孔からなって、例えば、ハンバーガー 14 を電子レンジ等で温める際には、かかる多数の小孔から蒸気が外部に排出され、パン 22 に水分が浸透することを抑制することができる。

10

【0021】

セパレート部材 38 は、パン 22 にサンドウィッチされたハンバーグ 20 の周囲を覆ってパン 22 とハンバーグ 20 を隔離する。セパレート部材 38 は、例えば、中央に、つば部 42、44 と平行に周回する切目線（ミシン目）が形成された扁平円筒状の一枚のシートから形成され、かかるシートの切目線に平行な対向する両辺端部が、外装部材 36 のつば部 42、44 でそれぞれ固着され、全体として扁平した袋状に形成されたセパレート部材 38 によりハンバーグ 20 が上側パン 22 と下側パン 22 から隔離されている。

【0022】

20

以上のようなパッケージ入りハンバーガー 32 を食するには、例えば、まず電子レンジで温めるが、図 4 (A) に示すように、チルドケース中での陳列時など加温前においては、パッケージ入りハンバーガー 32 はセパレート部材 24 を備えているので、ハンバーグ 20 等の具材からの水分がパン 22 に浸透することは実質上なく、ハンバーガー 14 はフレッシュ感を維持している。また、冷凍されたパッケージ入りハンバーガー 32 を温める際には、ハンバーグ 20 等の具材から放出される蒸気がパン 22 に浸透することを抑制すると共に、セパレート部材 38 による保温効果により、パン 22 に比して温まりにくい具材をより短時間で温めることが可能となる。また、パン 22 等から放出される蒸気は、切断帯 34 の両側のミシン目よりパッケージ 40 の外部に排出され、水分がパッケージ 40 の内部にこもることがなく、パン 22 がやわらかくなることを抑制することができる。

30

【0023】

次に、温まったパッケージ入りハンバーガー 32 のパッケージ 40 を開封するには、切断帯 34 の把持部 48 を握って切断帯 34 に沿って外装部材 36 を一周して外装部材 36 を分離する。次に、図 4 (B) 及び (C) に示すように、切断帯 34 が除去された部分を境にして両手でパッケージ 40 を握って両側に力を加える。具体的には、片手で、切断帯 34 が除去された部分を境にした一方のパッケージ 40 の上側を親指で押さえ、人差し指から小指でパッケージ 40 の下側を押さえることにより、パッケージ 40 内部に収納されたハンバーガー 14 を保持する。もう一方の手で、切断帯 34 が除去された部分を境にした他方のパッケージ 40 を同様に上下から押さえて、外側に向かって力を加えることにより、セパレート部材 38 が切目線から分離され、他方の外装部材 18 と共に切目線から切断されたセパレート部材 38 を取り除くことができる。次に、外装部材 36 が取り除かれた側のハンバーガー 14 を上下から片手で押さえ、もう一方の手で一方の外装部材 36 を取り除くことにより、同時に残りのセパレート部材 38 を取り除くことができる。以上の作業により、手を汚すことなく、また、型崩れなく容易にパッケージを開封できると共に、ハンバーガー 14 を食する直前までハンバーグ 20 等の具材の水分がパン 22 に浸透することを防止して、ハンバーガー 14 をよりおいしく食することができる。

40

【0024】

次に、第 3 の実施の形態に係る具材入りパン包装体について説明する。図 5 及び図 6 に示すように、本発明の第 3 の実施の形態に係る具材入りパン包装体 50 は、具材の一例であるソーセージ 58 をパン 60 の V 字型切れ目に挟んだホットドッグ 54 と、分離予定部の

50

一例であるミシン目52を有し、ホットドッグ54全体を収納する外装部材56と、ソーセージ58とパン60とを隔離するセパレート部材62とを備えて、さらに、外装部材56の一部とセパレート部材62の一部とが固着されたパッケージ64で包装されている。

【0025】

外装部材56は、例えば、ポリエチレン等からなるシート状部材から袋状に構成され、ホットドッグ54全体を包囲してホットドッグ54を内部に収納する。かかる外装部材56は、開口部66を有する袋体のガセットピロー包装体であって、底部につば部68を有している。外装部材56をガセットピロー包装体とすることにより、容易にパッケージ64を製造することができる。また、外装部材56の開口部66寄りの中央には、前記つば部68と平行に、外装部材56の周囲を一周する分離予定部としてのミシン目52が形成されている。かかるミシン目52は多数の連続した小孔からなっており、例えば、ホットドッグ54を電子レンジ等で温める際には、かかる多数の小孔から蒸気が外部に排出され、パン60に水分が浸透することを抑制することができると共に、ミシン目52を境にして両側に力を加えることにより、外装部材56をミシン目52から分離することができるようになっている。また、外装部材56の開口部66は、セパレート部材62と共にテープ70（閉口具）で閉口されている。

10

【0026】

無底筒状に形成されたセパレート部材62（以下、「筒状セパレート部材62」という。）は、ソーセージ58を内部に収納してパン60とソーセージ58を隔離する。筒状セパレート部材62は、パン60の長手方向の長さより長く、ソーセージ58を収納していない方の端部が、テープ70によって外装部材56の開口部66付近で外装部材56と固着されている。また、筒状セパレート部材62の他端は、筒状セパレート部材62を外装部材56と共に、容易に抜き取ることができるように、無底の開口状に形成されている。なお、かかる他端を仮接着により有底の閉口状に形成しておくこともできる。

20

【0027】

以上のようなパッケージ入りホットドッグ50を食するには、まず電子レンジで温めるが、図6（A）に示すように、チルドケース中での陳列時など加温前においては、パッケージ入りホットドッグ50はセパレート部材62を備えているので、ソーセージ58等の具材からの水分がパン60に浸透することなく、ホットドッグ54はフレッシュ感を維持している。また、冷凍されたパッケージ入りホットドッグ50を温める際には、ソーセージ58等の具材から放出される蒸気がパン60に浸透することを抑制すると共に、筒状セパレート部材62による保温効果により、パン60に比して温まりにくい具材をより短時間で温めることが可能となる。また、ソーセージ58等の具材及びパン60から放出される蒸気は、ミシン目52よりパッケージ64の外部に排出され、水分がパッケージ64の内部にこもることがなく、パン60がやわらかくなることを抑制することができる。

30

【0028】

そして、図6（B）及び（C）に示すように、温まったパッケージ入りホットドッグ50のパッケージ64を開封するには、ミシン目52を境にして両手でパッケージ64を握って両側に力を加える。具体的には、片手で、ミシン目52を境にした一方のつば部68を有するパッケージ64を押さえることによりホットドッグ54を保持する。もう一方の手で、ミシン目52を境にした他方のパッケージ64のテープ70で閉塞された部分を握り、外側に向かって力を加えることにより、ミシン目52から外装部材56が分離される。これにより、他方の外装部材56と共にその外装部材56に固着されている筒状セパレート部材62を取り除くことができる。なお、筒状セパレート部材62の長手方向を仮接着部として形成しておくこと、加熱後に仮接着が解除され剥がれた状態となり、ソーセージ58とパン60による摩擦が低減されて、外装部材56と共に容易に取り除くことができる。このような作業により、手を汚すことなく、また、型崩れなく容易にパッケージを開封することができると共に、ホットドッグ54を食する直前まで具材の水分がパン60に浸透することを防止して、ホットドッグ54をよりおいしく食することができる。

40

【0029】

50

【発明の効果】

本発明の具材入りパン包装体によれば、具材入りパンが型崩れすることなく容易にパッケージを開封することができると共に、具材入りパンを食する直前まで具材の水分がパンに浸透することを防止して、よりおいしく具材入りパンを食することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1の実施の形態に係る具材入りパン包装体の斜視図である。

【図2】(A)～(C)は本発明の第1の実施の形態に係る具材入りパン包装体の開封説明図である。

【図3】本発明の第2の実施形態に係る具材入りパン包装体の斜視図である。

【図4】(A)～(C)は本発明の第2の実施形態に係る具材入りパン包装体の開封説明図である。 10

【図5】(A)及び(B)は本発明の第3の実施形態に係る具材入りパン包装体を分解した説明図である。

【図6】(A)～(C)は本発明の第3の実施形態に係る具材入りパン包装体の開封説明図である。

【符号の説明】

10、32、50 ... 具材入りパン包装体

12、52 ... ミシン目

14 ... ハンバーガー

16、40、64 ... パッケージ 20

18、36、56 ... 外装部材

20 ... ハンバーゲ

22、60 ... パン

24、38、62 ... セパレート部材

26、28、42、44、68 ... つば部

30、46 ... 合掌帯部

34 ... 切断帯

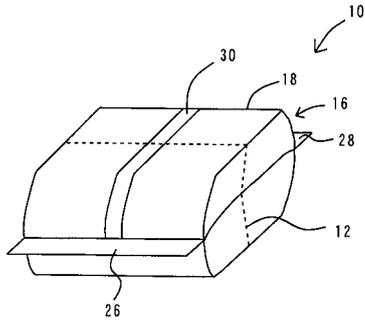
48 ... 把持部

54 ... ホットドッグ

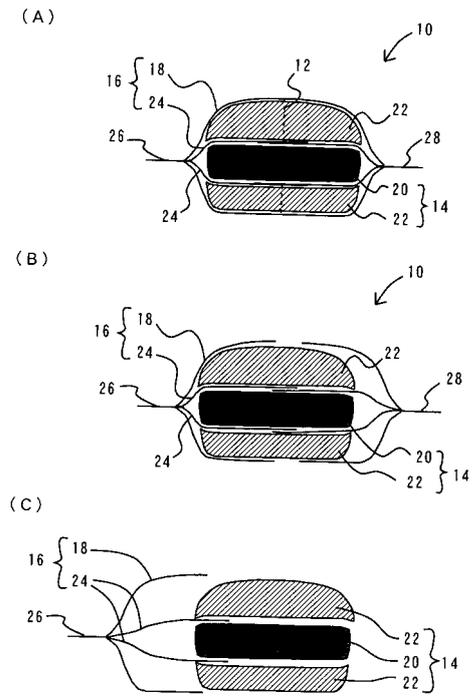
58 ... ソーセージ 30

70 ... テープ

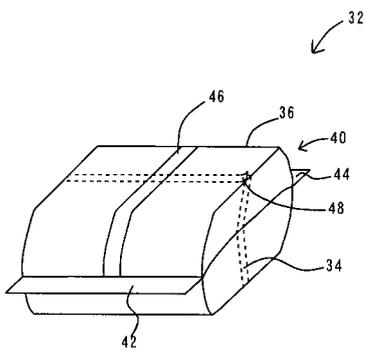
【 図 1 】



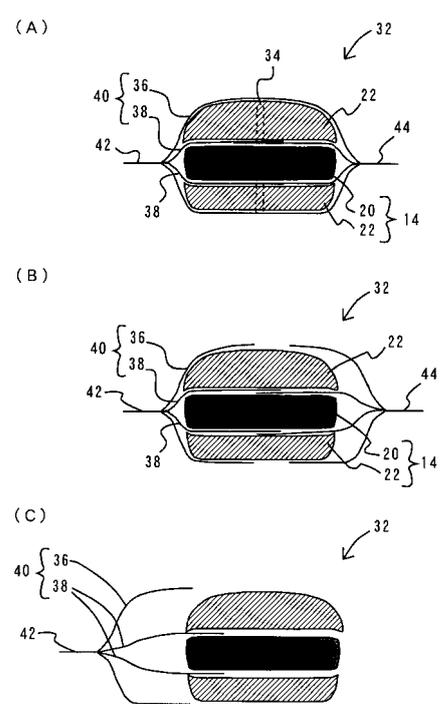
【 図 2 】



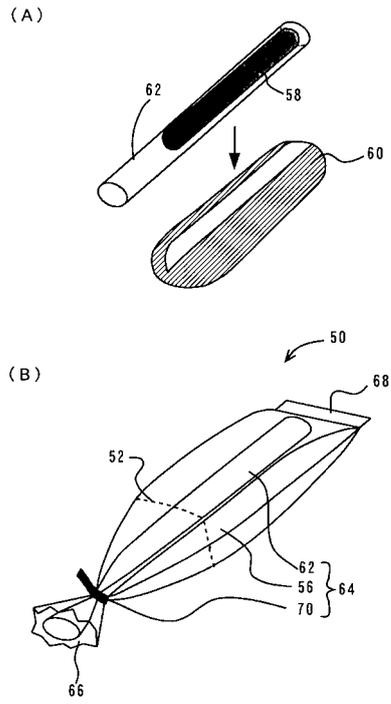
【 図 3 】



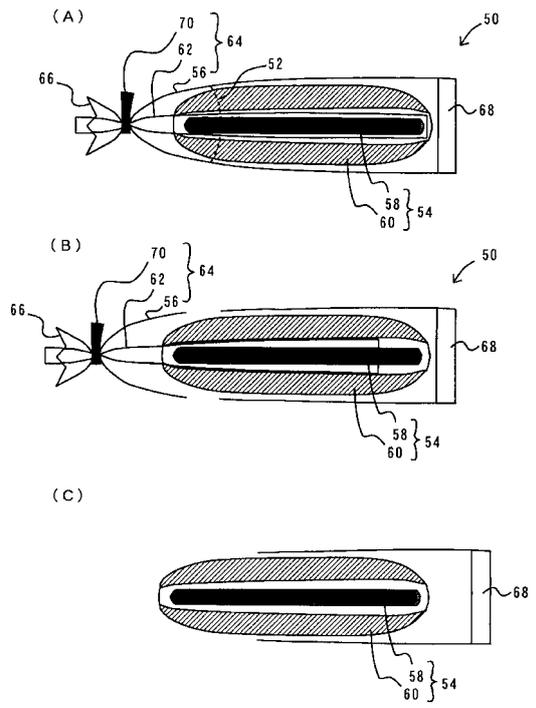
【 図 4 】



【 図 5 】



【 図 6 】



フロントページの続き

(72)発明者 貴納 順二

東京都品川区東大井3丁目17番4号 プリマハム株式会社内

審査官 山口 直

(56)参考文献 実開昭62-137255(JP,U)

特開2001-328684(JP,A)

実開平02-063381(JP,U)

特開平07-232769(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

B65D 81/34