

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特許公報(B2)

(11) 特許番号

特許第6912945号
(P6912945)

(45) 発行日 令和3年8月4日(2021.8.4)

(24) 登録日 令和3年7月13日(2021.7.13)

(51) Int.Cl.		F I	
B 6 5 D 77/04	(2006.01)	B 6 5 D 77/04	A
B 6 5 D 43/04	(2006.01)	B 6 5 D 43/04	2 0 0
B 6 5 D 1/34	(2006.01)	B 6 5 D 1/34	

請求項の数 4 (全 14 頁)

<p>(21) 出願番号 特願2017-115022 (P2017-115022)</p> <p>(22) 出願日 平成29年6月12日 (2017.6.12)</p> <p>(65) 公開番号 特開2019-1470 (P2019-1470A)</p> <p>(43) 公開日 平成31年1月10日 (2019.1.10)</p> <p>審査請求日 令和2年4月10日 (2020.4.10)</p>	<p>(73) 特許権者 391011825 中央化学株式会社 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号</p> <p>(74) 代理人 100067448 弁理士 下坂 スミ子</p> <p>(74) 代理人 100167117 弁理士 打越 佑介</p> <p>(72) 発明者 甲地 歩 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号 中央化学株式会社内</p> <p>(72) 発明者 高山 晃一 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号 中央化学株式会社内</p> <p>審査官 冢城 雅美</p> <p style="text-align: right;">最終頁に続く</p>
---	---

(54) 【発明の名称】 包装用容器の中皿及び包装容器

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

容器本体と、容器本体を閉蓋するための蓋体とからなり、
容器本体は他の食品とは異なる性質の食品を分離して収納するための中皿手段を有し、
中皿手段は閉蓋時に蓋体の天面部に当接する上端部を備え、
上端部は、蓋体の天面部により封じられる開口を形成する内端縁と、
内端縁より外側に離間して設けられる外端縁と、
内端縁と外端縁との間に形成される凹状部とを有し、
閉蓋時において、
内端縁及び外端縁のみが蓋体の天面部に線接触で当接するように形成される

ことを特徴とする包装用容器。

【請求項2】

前記内端縁と外端縁が蓋体の天面部に対し同一の高さで当接することを特徴とする請求項1に記載の包装用容器。

【請求項3】

前記中皿手段は容器本体から分離可能な中皿であることを特徴とする請求項1又は2に記載の包装用容器。

【請求項4】

容器本体と、容器本体を閉蓋するための蓋体とからなる包装用容器に組み込まれて用いられる中皿であって、

他の食品とは異なる性質の食品を分離して収納し、

閉蓋時に蓋体の天面部に当接する上端部を備え、
上端部は、蓋体の天面部により封じられる開口を形成する内端縁と、
内端縁より外側に離間して設けられる外端縁と、
内端縁と外端縁との間に形成される凹状部とを有し、

閉蓋時において、内端縁及び外端縁のみが蓋体の天面部に線接触で当接するように形成される

ことを特徴とする中皿。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、容器本体に収納可能かつ蓋体で閉蓋可能な一段式の包装用容器用の中皿及びこの中皿を収納する包装容器に関する。

【背景技術】

【0002】

従来から、例えば、スーパーやコンビニエンスストア等の小売店で販売される食品の包装には、中皿を用いた包装用容器が広く使われていた。一般的に、中皿は容器本体内の食品とは異質の食品（液状のもの、汁・油が流れ出やすいもの等）を分離して包装するために用いられていた。そして、このような包装用容器では、中皿が容器本体又は蓋体に対して宙吊り状態となる形態が採用されてきた。例えば、中皿のフランジ部分が容器本体のフランジ部分に引っ掛かり、容器本体の食品収納部分の真上に中皿の食品収納部分が配置される二段式の包装用容器である。

【0003】

上述した二段式の包装用容器では、中皿が容器本体の上層に重なることにより、包装用容器の総面積を縮小できるため、店頭販売時の陳列スペースの節約効果が期待されていた。しかしながら、例えば、中皿と容器本体及び蓋体との密着部分（フランジ部分等）からの表面張力による食品の液漏れ（汁漏れ）、食品の重量オーバーによる中皿の落下、容器本体に対する中皿の過嵌合（中皿が容器本体から外れ難い状態）が問題視されていた。

【0004】

そこで、容器本体内に設けられた段部の平坦面に中皿のフランジ部が載置されると共に、蓋体のフランジ部の最下端に該当する押付部が、閉蓋時に上記中皿のフランジ部の上から押し付ける発想（例えば特許文献1参照。）が提案されている。この発想により、蓋体のフランジ部が容器本体内で中皿を介して内嵌合するため、食品の液漏れや中皿の落下を予防すると共に、容器本体から中皿を着脱する作業性の向上が図られる効果が主張されている。

【0005】

また、食品の汁漏れに関する問題については、二段式のみならず一段式の包装用容器でも課題視されていた。すなわち、容器本体に対して外嵌合式の蓋体のフランジ部に凹み部分を形成することで、面接触する容器本体のフランジ部との間に空間が生じるため、水分に表面張力が作用せず、毛細管現象を遮断できるという発想（例えば特許文献2参照。）が提案されている。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0006】

【特許文献1】特開2014-213921号公報

【特許文献2】特開2002-362643号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0007】

従来の二段式の包装用容器は、食品を製造及び包装する場所と販売する場所とが異なる

10

20

30

40

50

商流（例えば、セントラルキッチンによる配給）に適していた。すなわち、容器本体に中皿を容易に装着できるため包装の作業性がよいためだけでなく、容器本体内で中皿が位置ずれしたり落下したりしにくいため物流時の安全性が高く、商品の品質保持が期待されていた。

【 0 0 0 8 】

一方、近年の小売店では、食品の冷凍技術や加熱技術の向上を活かし、店舗内のバックヤードで冷凍食品を加熱装置で調理し、温かい状態で消費者に商品提供したり店頭で陳列したりする傾向にある。このような販売形式には、売れ行きや消費者からの注文の状況に応じて商品の増産・減産を適宜判断できるため、小売店はセントラルキッチンから仕入れや在庫の管理負担が軽減するのみならず、消費者へ要求に対して的確なサービスを提供することができる利点がある。

10

【 0 0 0 9 】

上述した小売店の販売形式の変化は、弁当や総菜を購入する消費者の変化が背景にある。詳細には、外食に対する節約志向が発端となった内食（出来合い品の購入による食事）の傾向が継続しつつ、作り立ての食品へのこだわりや自ら加熱調理することへの負担・抵抗が高まり、外食並みの品質と共に、無機質な味気のない食事から有機質な暖かみのある食事を内食に求めるようになってきている。

【 0 0 1 0 】

発明者等は、このような消費者の要求の変化を背景とした小売店での商流の変化に食品包装も追随すべきであると考え、中皿の包装の仕方として二段式の包装用容器に限定する必要はないという視点を持った。すなわち、セントラルキッチン等からの商流と異なり、中皿が落下する恐れは低く、在庫管理に伴い店頭での陳列スペースを十分に確保する必要もないため、一段式の包装用容器を採用する発想に至った。

20

【 0 0 1 1 】

一段式の包装用容器では、二段式の包装用容器とは違う利点がある。例えば、容器本体に盛り付けた食品を消費者に全て見せられる分、購買意欲の向上が図りやすい。また、中皿を容器本体上に載置でき着脱が容易なため、丼物に限らず食品の種類や組み合わせの増加が図れる。このような利点は、店舗内のバックヤードでの加熱調理や店頭での注文販売に適している。

【 0 0 1 2 】

しかしながら、従来的一段式の包装用容器内に収納される中皿は、容器本体内に設けられた仕切りで固定して位置ずれを予防するため、容器本体内に余分なスペースが生じたり、中皿に蓋体を装着して内容物の漏れを予防するため、余計な資材に対するコストが発生したりしていた。また、一段式の包装用容器に適用される容器本体及び蓋体には、内容物の種類によって部分的にかかる加重が異なるため、破損・変形や内容物の位置ずれが発生していた。

30

【 0 0 1 3 】

このような一段式の包装用容器の問題点を解消すべく、発明者等は創意工夫の末、中皿専用の仕切りや蓋体を用いることなく、容器本体及び蓋体の形状を活かした中皿の位置ずれを予防する構造、加重のかかり具合の異なる食品の盛り付けに対して破損・変形や内容物の位置ずれを予防する容器本体及び蓋体の形状、消費者の要求に応えつつ購買意欲を掻き立てる容器本体及び蓋体の形状に見出した。

40

【 0 0 1 4 】

特に、中皿の位置ずれを予防する構造を考慮すると、蓋体と中皿との配置関係に伴い生じる食品の汁漏れに新たな課題が浮上する。すなわち、容器本体のみならず中皿も蓋体に部分的に接することで、その部分から汁漏れが生じる恐れがある。換言すると、面接触する部分があれば、フランジ部分以外でも水分に対して表面張力が作用しやすいため、その部分に対する汁漏れ対策も一段式の包装用容器にとって不可欠であることに発明者等はたどり着いた。

【 0 0 1 5 】

50

そこで、本発明の目的は、容器本体に対する位置ずれ及び容器本体を閉蓋する蓋体と接する部分からの汁漏れを予防する包装用容器の中皿を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0016】

すなわち、本発明による包装用容器の中皿は、蓋体で閉蓋される容器本体より背の高い中皿であって、閉蓋時に上記蓋体の天面部に当接する上端部を少なくとも備え、上記上端部は、上記天面部で封じられる開口を形成する内端縁と、上記内端縁より外側の外端縁と、上記内端縁と上記外端縁とを両端とする凹状部とを有することを特徴とする。

【0017】

また、上記内端縁と上記外端縁とが、上記蓋体の天面部に対し同一の高さで当接することが望ましい。

10

【0018】

さらに、本発明による包装用容器は、上述した中皿、容器本体、及び蓋体を備えていることを特徴としてもよい。

【0019】

以下に、本発明を構成する各要件の定義、意味、又は具体例を示す。

【0020】

「容器本体より背の高い中皿」とは、同一の水平な地面上に容器本体及び中皿を載置した状態で、地面に接している下端部から最も高さ上端部までの高さが容器本体より高い中皿が該当してもよい。

20

【0021】

「凹状部」とは、蓋体の天面部に当接している中皿の上端部の内端縁から外端縁に渡って所定の水分が通過する現象（毛細管現象）の原因となる平面を介在させないために設けられた湾曲状の溝を意味してもよい。「凹状部」の深さは、内端縁から外端縁までの距離（すなわち、「凹状部」の幅）の2分の1以下でもよい。2分の1以上だと、所定の水分が滞留してしまう恐れや密閉性が低下する恐れがあるからである。

【0022】

内端縁及び外端縁が蓋体の天面部に対して当接する「同一の高さ」とは、内端縁と外端縁とが同一の水平面上に位置する高さを意味してもよい。

【0023】

30

「容器本体」及び「中皿」には、スーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売されている弁当や惣菜等の食品が収納されてもよく、例えば、カレーライス・中華丼・オムライス等の飯類、そば・うどん・ラーメン・冷やし中華・パスタ等の麺類、ステーキ・ハンバーグ・ビーフシチュー・てんぷら・サラダ等の惣菜類でもよく、特に「中皿」には液状の食材（例えば、カレーのルー、中華丼のあんかけ、オムライスのソース等）が収納されてもよい。

【発明の効果】

【0024】

本発明による包装用容器の中皿は、閉蓋時に蓋体の天面部に当接する上端部が、開口を形成する内端縁と外端縁とを両端とする凹状部を有することにより、天面部に対して内端縁及び外端縁が線接触する（上端部が面接触しない）ため、容器本体及び蓋体に対する位置ずれを予防すると共に、内部からの水分（例えば、食品の汁、油、加熱による蒸気が冷えた水滴等）が内端縁を越えて外端縁側に移動する毛細管現象を回避することができる。すなわち、凹状部が内端縁付近の水分に対する表面張力の発生を回避し、水分の多くを内端縁沿いに滞留させることができるため、閉蓋状態で水分が少なくとも外端縁を越えて外部に流出することを予防する効果が期待できる。

40

【0025】

また、内端縁と外端縁とが蓋体の天面部に対して同一の高さで当接することにより、中皿の密閉効果が向上する。すなわち、容器本体に嵌合している閉蓋状態の蓋体の天面部から内端縁及び外端縁に略均等に圧力が加わるため、中皿に対して外部からの異物混入を防

50

ぐと共に、内容物の品質維持効果が期待できる。

【0026】

さらに、本発明による包装用容器は、上述した中皿、容器本体、及び蓋体を備えていることにより、例えば、中皿の上端部を越えて流出する食品の汁漏れ等の予防や中皿の密閉状態の維持が実現し、食品の品質保証に貢献することができる。

【図面の簡単な説明】

【0027】

【図1】包装用容器の一例を示す斜視図である。

【図2】包装用容器の一例を示す別の斜視図である。

【図3】包装用容器の容器本体の一例を示す正面図である。

10

【図4】包装用容器の容器本体の一例を示す平面図である。

【図5】包装用容器の容器本体の一例を示す底面図である。

【図6】包装用容器の容器本体の一例を示す右側面図である。

【図7】包装用容器の容器本体の一例を示す端面図である。

【図8】包装用容器の容器本体の一例を示す別の端面図である。

【図9】包装用容器の蓋体の一例を示す正面図である。

【図10】包装用容器の蓋体の一例を示す平面図である。

【図11】包装用容器の蓋体の一例を示す底面図である。

【図12】包装用容器の蓋体の一例を示す右側面図である。

【図13】包装用容器の中皿の一例を示す正面図である。

20

【図14】包装用容器の中皿の一例を示す背面図である。

【図15】包装用容器の中皿の一例を示す平面図である。

【図16】包装用容器の中皿の一例を示す右側面図である。

【図17】包装用容器の中皿の一例を示す左側面図である。

【図18】包装用容器の中皿の一例を示す端面図である。

【発明を実施するための形態】

【0028】

以下、図1～図18を参照しつつ、本発明の一実施形態における包装用容器並びにこの包装用容器を構成する容器本体、蓋体、及び中皿の概要を説明する。

これらの図において、複数個存在する同一の部位については、一つの部位のみに符番しているものもある。図面上では確認できず見えない部位については、その部位の該当箇所や引き出し線を破線で示しているものもある。図面上では仮想で描写している部位については、その部位や引き出し線を二点鎖線で示しているものもある。図面上では透明に描写している部位もある。

30

なお、本包装用容器の向きは、消費者が本包装用容器と向き合う通常の向きを基準としてもよく、この通常の向きを本包装用容器の正面としてもよく、この正面に位置する消費者にとって近い方を手前側、遠い方を奥側、左手方向を左側、右手方向を右側、上方向を上側、下方向を下側と表現してもよい。

【0029】

図1に示すように、本実施形態による包装用容器の中皿は、蓋体2で閉蓋される容器本体1より背の高い中皿3であって、閉蓋時にこの蓋体の天面部21（「蓋体天面部21」に相当）に当接する上端部32a（「中皿側壁上端部32a」に相当）を少なくとも備え、この上端部は、この天面部で封じられる開口を形成する内端縁32ax（「中皿側壁上端内端縁32ax」に相当）と、この内端縁より外側の外端縁32ay（「中皿側壁上端外端縁32ay」に相当）と、この内端縁とこの外端縁とを両端とする凹状部32az（「中皿側壁上端凹状部32az」に相当）とを有していてもよい。

40

【0030】

また、内端縁32axと外端縁32ayとが、蓋体2の天面部21に対し同一の高さで当接していてもよい。

【0031】

50

さらに、本実施形態による包装用容器は、中皿 3、容器本体 1、及び蓋体 2 を備えていてもよい。

【0032】

ここから、図 1 ~ 図 1 8 を参照しつつ、本実施形態における包装用容器並びにこの包装用容器を構成する容器本体、蓋体、及び中皿の構造を詳細に説明する。図 7 は、図 4 の A - A 部分における B - B 部分を拡大した端面図である。図 8 は、図 4 の C - C 部分における D - D 部分を拡大した端面図である。図 1 8 は、図 1 5 の E - E 部分における F - F 部分を拡大した端面図である。

【0033】

図 2 に示すとおり、本実施形態における包装用容器は、食品や中皿が収容される容器本体 1 と、この容器本体の開口部分を内勘合にて閉じる蓋体 2 と、この容器本体とこの蓋体とで載置位置を固定される中皿 3 とを備えていてもよい。食品の消費者が本包装用容器と向き合う通常の状態を平面視とすると、本包装用容器の形状は、平面視で外方に緩やかに膨出した略長方形で、長辺と短辺の比率が白銀比 (1 : 2) でもよい。

10

【0034】

次に、本実施形態における容器本体 1 について説明する。

【0035】

図 3 ~ 図 8 に示すとおり、容器本体 1 は、食品や中皿が載置される本体底部 1 1 と、この本体底部の周縁から緩やかに湾曲した本体境界部 1 2 を介して上方に拡開して設けられた本体側壁部 1 3 と、この本体側壁部の上端から外方に延出している本体フランジ部 1 4 とを備えていてもよい。容器本体 1 の形状は、平面視で略長方形でもよく、長手辺と短辺の比率が白銀比 (1 : 2) でもよい。

20

【0036】

本体底部 1 1 は、平坦部分から上向き (容器本体 1 の内側方向) に突出している本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b を有していてもよい。本体底部 1 1 の形状は、平面視で長手方向の周縁 (長手縁) 及び短手方向の周縁 (短手縁) が外方に緩やかに膨出した略長方形でもよい。長手縁 (短手縁) の膨出の度合いは、長手縁 (短手縁) の両端を結ぶ直線の長さに対して、0.01 ~ 0.1 倍でもよい。本体底部 1 1 には、周縁よりやや内側から底上げされた本体底部上底部 (符番しない) が設けてあってもよく、この本体底部上底部から本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b が突出していてもよい。

30

【0037】

本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b は、短手縁と平行かつ互いに隣接しているアーチ形状でもよい。本体底部第 2 凸部 1 1 b は、本体底部第 1 凸部 1 1 a より本体底部 1 1 の中央側にあってもよい。本体底部第 2 凸部 1 1 b の最頂点は、本体底部第 1 凸部 1 1 a の最頂点より高くてもよい。本体底部第 1 凸部 1 1 a は、本体底部 1 1 の内側方向に傾斜している緩勾配の傾斜面 (符番しない) と、外側方向にやや膨らんで傾斜している急勾配の傾斜面 (符番しない) とを有していてもよい。本体底部第 2 凸部 1 1 b は、本体底部 1 1 の内側方向及び外側方向に同程度の勾配で傾斜している傾斜面 (符番しない) をそれぞれ有していてもよい。本体底部第 1 凸部 1 1 a の内側方向に傾斜している緩勾配の傾斜面は、本体底部第 2 凸部 1 1 b の外側方向に傾斜している傾斜面より緩やかな勾配でもよい。本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b は、本体底部 1 1 を短手縁と平行に二等分した一方のみ又は両方かつ左右対称に配置されていてもよい。

40

【0038】

本体境界部 1 2 は、本体底部 1 1 と本体側壁部 1 3 との間にあり、この本体底部の周縁及びこの本体側壁部の下端の周縁と一体的に連設していてもよい。本体境界部 1 2 の曲率半径は、10 ~ 18 mm でもよく、好ましくは 12 ~ 16 mm、より好ましくは 13 ~ 15 mm でもよく、一般的なスプーン先端が一致する程度に湾曲していてもよい。

【0039】

本体側壁部 1 3 は、本体境界部 1 2 の上端の周縁から上方に拡開して設けられていても

50

よい。本体側壁部 1 3 の形状は、平面視で本体底部 1 1 の長手縁及び短手縁と同程度膨出した丸みのある曲面状でもよい。本体側壁部 1 3 の高さ方向の所定部分（例えば、中間付近又はこの中間付近より上側）には、この本体側壁部の周方向から外方に突出して形成される略水平の平坦部分を有する本体側壁段差部 1 3 a が設けてあってもよい。本体側壁部 1 3 のうち、本体側壁段差部 1 3 a を境にした上側は下側より本体側壁段差部 1 3 a の幅に応じて外方に突出していてもよく、この本体側壁部の上端とこの本体側壁段差部との間に蓋体 2 が内嵌合する本体内嵌合部（符番しない）が設けてあってもよい。

【 0 0 4 0 】

本体側壁段差部 1 3 a の長辺側の中央部分には、対向する一対の本体側壁段差仕切り部 1 3 b が設けてあってもよい。本体側壁段差部 1 3 a は、本体側壁段差仕切り部 1 3 b を境に本体側壁部 1 3 の両側に設けられていてもよく、この本体側壁部の角部分には設けられていてもいなくてもよい。

10

【 0 0 4 1 】

本体フランジ部 1 4 は、本体側壁部 1 3 の上端の周縁から外方に略水平に延出している本体フランジ平坦部 1 4 a と、この本体フランジ平坦部の周縁から下方に傾斜して延出している本体フランジ傾斜部 1 4 b とを有していてもよい。本体フランジ部 1 4 の角部分に該当する本体フランジ傾斜部 1 4 b の周縁の曲率半径は、1 5 ~ 2 5 mm でもよく、好ましくは 1 7 ~ 2 3 mm で、より好ましくは 1 9 ~ 2 1 mm でもよい。本体フランジ平坦部 1 4 a に対する本体フランジ傾斜部 1 4 b の角度は、2 0 ~ 3 0 ° でもよく、好ましくは 2 3 ~ 2 9 ° 、より好ましくは 2 6 ~ 2 8 ° でもよい。

20

【 0 0 4 2 】

次に、本実施形態における蓋体 2 について説明する。

【 0 0 4 3 】

図 9 ~ 図 1 2 に示すとおり、蓋体 2 は、平面状の蓋体天面部 2 1 と、この蓋体天面部の周縁に設けられた一対の山状の蓋体天面リブ部 2 2 と、この蓋体天面部又はこの蓋体天面リブ部の周縁から下方に拡開して設けられた蓋体側壁部 2 3 と、この蓋体側壁部の下端から上方に延出している蓋体フランジ部 2 4 とを備えていてもよい。蓋体 2 は、透明な素材にて成形されていてもよい。蓋体 2 の形状は、平面視で略長方形でもよく、長手辺と短辺の比率が白銀比（1 : 2）でもよい。

【 0 0 4 4 】

蓋体天面部 2 1 の形状は、平面視で長手縁及び短手縁が外方に緩やかに膨出した略長方形でもよい。長手縁（短手縁）の膨出の度合いは、長手縁（短手縁）の両端を結ぶ直線の長さに対して、0 . 0 1 ~ 0 . 1 倍でもよい。

30

【 0 0 4 5 】

蓋体天面リブ部 2 2 は、蓋体天面部 2 1 と蓋体側壁部 2 3 との境界部分に該当し、この蓋体天面部の長手縁の中央部分（長手縁の中央から両側に 3 2 . 5 ~ 3 7 . 5 mm までの部分）を除く部分から短手縁全部に設けられてもよい。蓋体天面リブ部 2 2 を横断する断面の端面形状は、蓋体天面部 2 1 に対して外側に急勾配に傾斜している蓋体天面リブ急傾斜部 2 2 a と、内側にこの急傾斜部より穏やかに傾斜している蓋体天面リブ緩傾斜部 2 2 b とを有する山状でもよい。蓋体天面リブ部 2 2 のうち、蓋体天面部 2 1 の長手縁上にある蓋体天面リブ端部 2 2 c は、八の字に拡がりながらこの蓋体天面部に緩やかに湾曲して連設していてもよい。

40

【 0 0 4 6 】

蓋体側壁部 2 3 は、蓋体天面リブ部 2 2 の周縁又はこの蓋体天面リブ部が設けられていない蓋体天面部 2 1 の周縁から下方に拡開して設けられていてもよい。蓋体側壁部 2 3 の形状は、平面視で蓋体天面部 2 1 の長手縁及び短手縁と同程度膨出した丸みのある曲面状でもよい。

【 0 0 4 7 】

蓋体フランジ部 2 4 は、蓋体側壁部 2 3 の下端の周縁から外方に略水平に延出した後に上方に立設された蓋体フランジ内嵌合部 2 4 a と、この蓋体内嵌合部の周縁から外方に略

50

水平に延出した蓋体フランジ先端部 2 4 b とを有していてもよい。蓋体フランジ先端部 2 4 b の長辺側の中央部分には、一对の脱気孔が設けてあってもよい。

【 0 0 4 8 】

次に、本実施形態における中皿 3 について説明する。

【 0 0 4 9 】

図 1 3 ~ 図 1 8 に示すとおり、中皿 3 は、食品を収容する中皿底部 3 1 と、この中皿底部の周縁から上方に拡開して設けられた中皿側壁部 3 2 と、この中皿側壁部の上端から略水平な平坦状の中皿側壁上端部 3 3 a を介して下方に拡開して設けられた中皿フランジ部 3 3 とを備えていてもよい。中皿 3 の形状は、平面視で略五角形を形成していてもよく、本体底部 1 又蓋体 2 の半分側の平面視形状と同等でもよい。

10

【 0 0 5 0 】

中皿底部 3 1 は、上方（中皿 3 の内側方向）に突出した本体底部第 1 凸部 1 1 a と略同形状の中皿底部凸部 3 1 a を有していてもよい。中皿底部 3 1 の形状は、平面視で略五角形でもよい。容器本体 1 の中心側の中皿底部 3 1 と中皿側壁部 3 2 との境界部分の形状は、この容器本体に中皿 3 が載置された状態で、本体底部第 2 凸部 1 1 b の外側の傾斜面と一致してもよい。

【 0 0 5 1 】

中皿側壁部 3 2 は、上端から外方に略水平に延出し、かつ部分的に高さの異なる段差形状の中皿側壁上端部 3 2 a を有していてもよい。中皿側壁部 3 2 の形状は、下端が中皿底部 3 1 と同等で、上端に近づくにつれて略五角形から略台形に変化してもよい。中皿側壁上端部 3 2 a は、容器本体 1 に中皿 3 が載置された状態で、本体フランジ部 1 4 より高い位置にあってもよい。

20

【 0 0 5 2 】

中皿側壁上端部 3 2 a は、平面視で略台形の開口を形成する中皿側壁上端内端縁 3 2 a x と、この中皿側壁上端内端縁より所定の幅分隔した外側を周回する中皿側壁上端外端縁 3 2 a y と、この中皿側壁上端内端縁とこの中皿側壁上端外端縁との間に設けられた下向きに湾曲状に凹んだ中皿側壁上端凹状部 3 2 a z とで構成されていてもよい。

中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y は、中皿底部 3 1 から略同一の高さ（略同一の水平面上）にあってもよい。中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y の頂点の幅（又は面取り半径）は、閉蓋時に蓋体天面リブ部 2 2 に線接触する程度でもよい。中皿側壁上端内端縁 3 2 a x から中皿側壁上端外端縁 3 2 a y までの距離（中皿側壁上端凹状部 3 2 a z の幅）は、中皿側壁上端凹状部 3 2 a z の深さ（中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y の頂点から中皿側壁上端凹状部 3 2 a z の最下点までの高さ）の 2 倍以上あることが望ましい。2 倍以下だと、蓋体天面リブ部 2 2 と中皿側壁上端凹状部 3 2 a z との間隔が開き過ぎ、中皿 3 の密閉性が低下するからである。

30

【 0 0 5 3 】

中皿フランジ部 3 3 は、中皿側壁上端部 3 2 a の外周縁から下方に拡開して設けられ、最下端から外方に略水平に延出した中皿フランジ先端部 3 3 a を有していてもよい。中皿フランジ先端部 3 3 a は、容器本体 1 に中皿 3 が載置された状態で、本体側壁段差部 1 3 a と同等の高さにあってもよい。中皿フランジ部 3 3 の側面には、剛性を高める縦方向又は横方向のリブ（符番しない）が設けられていてもよい。中皿フランジ先端部 3 3 a の一部分には、中皿 3 を傾けたり持ち上げたりする所定の長さの摘みが設けられていてもよい。

40

【 0 0 5 4 】

次に、図 1 及び図 2 を参照しつつ、本実施形態における包装用容器の構造を詳細に説明する。

【 0 0 5 5 】

容器本体 1 の本体底部 1 1 上に中皿 3 が載置されると、中皿底部 3 1 の中皿底部凸部 3 1 a がこの本体底部の本体底部第 1 凸部 1 1 a に被さると共に、中皿底部 3 1 と中皿側壁

50

部 3 2 との境界部分のうち、容器本体 1 の中央側が本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b の狭間に嵌ってもよい。

これにより、中皿底部 3 1 の形状が、本体底部第 1 凸部 1 1 a 及び本体底部第 2 凸部 1 1 b の形状と一致するため、中皿 3 が本体底部 1 1 に対して所定の位置からずれることを予防している。

【 0 0 5 6 】

また、中皿フランジ先端部 3 2 a が本体側壁段差部 1 3 a 上に載ると共に、この中皿フランジ先端部のうち、容器本体 1 の中央側の角部分が本体側壁段差仕切り部 1 3 b に当接してもよい。

これにより、中皿フランジ先端部 3 2 a の形状が、本体側壁段差仕切り部 1 3 b を含む本体側壁段差部 1 3 a の形状と一致するため、中皿 3 は本体側壁部 1 3 に対して所定の位置からずれることを予防している。

10

【 0 0 5 7 】

さらに、蓋体 2 が容器本体 1 に装着されると、中皿側壁上端部 3 2 a に蓋体天面リブ部 2 2 が被さってもよい。すなわち、中皿側壁上端部 3 2 a の段差形状に蓋体天面リブ部 2 2 c が当接してもよい。

これにより、中皿側壁上端部 3 2 a の形状が、蓋体天面リブ部 2 2 の形状と一致するため、中皿 3 は蓋体天面部 2 1 に対して所定の位置からずれることを予防している。

【 0 0 5 8 】

さらに、中皿側壁上端部 3 2 a のうち、中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y が蓋体天面部 2 1 及び蓋体天面リブ部 2 2 の裏側に線接触し、中皿側壁上端凹状部 3 2 a z がこの蓋体天面リブ部に対して面接触しない（所定の隙間を形成する）状態を形成してもよい。

20

これにより、中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y が蓋体天面部 2 1 及び蓋体天面リブ部 2 2 に当接して中皿 3 に対して所望の固定及び密閉状態を提供すると共に、中皿側壁上端凹状部 3 2 a z が介在してこの中皿側壁上端内端縁から中皿側壁上端外端縁に向かって食品の水分が染み渡る毛細管現象の発生を予防している。

【 0 0 5 9 】

したがって、上述した本実施形態における包装用容器の中皿及びこの中皿を備えた包装用容器の構造及び作用をまとめると以下の効果を期待してもよい。

30

【 0 0 6 0 】

すなわち、本実施形態における包装用容器の中皿 3 は、閉蓋時に蓋体 2 の蓋体天面部 2 1 に当接する中皿側壁上端部 3 2 a が、開口を形成する内端縁と外端縁とを両端とする中皿側壁上端凹状部 3 2 a z を有することにより、この蓋体天面部に対して中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y が線接触する（中皿側壁上端部 3 2 a が面接触しない）ため、容器本体 1 及び蓋体に対する位置ずれを予防すると共に、内部からの水分（例えば、食品の汁、油、加熱による蒸気が冷えた水滴等）がこの中皿側壁上端内端縁を越えてこの中皿側壁上端外端縁側に移動する毛細管現象を回避することができる。すなわち、中皿側壁上端凹状部 3 2 a z が中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 付近の水分に対する表面張力の発生を回避し、水分の多くを内端縁沿いに滞留させることができるため、閉蓋状態で水分が少なくとも中皿側壁上端外端縁 3 2 a y を越えて外部に流出することを予防する効果が期待できる。

40

【 0 0 6 1 】

また、中皿側壁上端内端縁 3 2 a x と中皿側壁上端外端縁 3 2 a y とが蓋体 1 の蓋体天面部 2 1 に対して同一の高さで当接することにより、中皿 3 の密閉効果が向上する。すなわち、容器本体 1 に嵌合している閉蓋状態の蓋体 2 の蓋体天面部 2 1 から中皿側壁上端内端縁 3 2 a x 及び中皿側壁上端外端縁 3 2 a y に略均等に圧力が加わるため、中皿 3 に対して外部からの異物混入を防ぐと共に、内容物の品質維持効果が期待できる。

【 0 0 6 2 】

さらに、本発明による包装用容器は、上述した中皿 3、容器本体 1、及び蓋体 2 を備え

50

ていることにより、例えば、この中皿の中皿側壁上端部 3 2 a を越えて流出する食品の汁漏れ等の予防や中皿の密閉状態の維持が実現し、食品の品質保証に貢献することができる。

【 0 0 6 3 】

なお、本実施形態における容器本体 1、蓋体 2、及び中皿 3 は、例えば真空成形、熱板圧空成形、真空圧空成形、両面真空成形等のシート成形で、合成樹脂シートを熱成形することにより形成される。合成樹脂シートとしては、例えばポリエチレンテレフタレート等のポリエステル系樹脂、ポリスチレン等のスチレン系樹脂、ポリプロピレン等のオレフィン系樹脂で、単層や多層のシートを使用してもよい。樹脂としては、例えば発泡樹脂を使用すれば、軽量かつ断熱性があり好ましい。さらに、シートの表面または裏面を合成樹脂フィルムで覆ってもよく、表面を覆った場合は印刷を施してもよい。合成樹脂シートの厚みは特に制限はないが、0.15 ~ 0.5 mm であればよく、好ましくは 0.18 ~ 0.45 mm、より好ましくは 0.2 ~ 0.35 mm である。

10

【産業上の利用可能性】

【 0 0 6 4 】

本発明における包装用容器、並びに包装容器の容器本体、蓋体、及び中皿は、食品製造や小売に限らず、例えば、飲食、広告、娯楽、医療、介護、又は子供向け玩具等に関する産業に広く利用可能である。

【符号の説明】

【 0 0 6 5 】

20

- 1 容器本体
- 1 1 本体底部
- 1 1 a 本体底部第 1 凸部（本体底部凸部、第 1 の凸部）
- 1 1 b 本体底部第 2 凸部（第 2 の凸部 1 1）
- 1 2 本体境界部
- 1 3 本体側壁部
- 1 3 a 本体側壁段差部
- 1 3 b 本体側壁段差仕切り部
- 1 4 本体フランジ部
- 1 4 a 本体フランジ平坦部（平坦部）
- 1 4 b 本体フランジ傾斜部
- 2 蓋体
- 2 1 蓋体天面部
- 2 2 蓋体天面リブ部
- 2 2 a 蓋体天面リブ急傾斜部（急傾斜部）
- 2 2 b 蓋体天面リブ緩傾斜部（緩傾斜部）
- 2 2 c 蓋体天面リブ端部
- 2 3 蓋体側壁部
- 2 4 蓋体フランジ部
- 2 4 a 蓋体フランジ内嵌合部
- 2 4 b 蓋体フランジ先端部
- 3 中皿
- 3 1 中皿底部
- 3 1 a 中皿底部凸部
- 3 2 中皿側壁部
- 3 2 a 中皿側壁上端部
- 3 2 a x 中皿側壁上端内端縁
- 3 2 a y 中皿側壁上端外端縁
- 3 2 a z 中皿側壁上端凹状部
- 3 3 中皿フランジ部

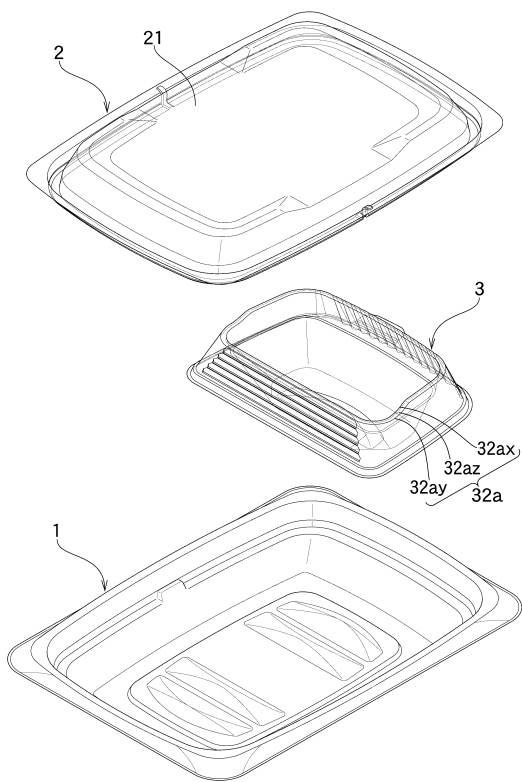
30

40

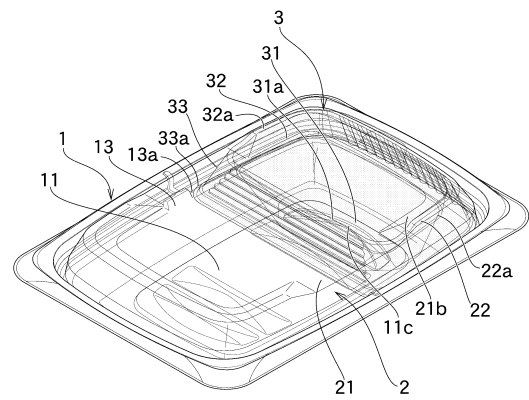
50

3 3 a 中皿フランジ先端部

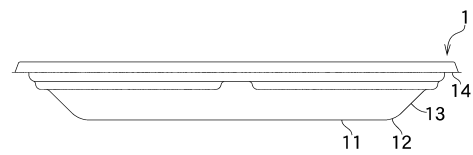
【図1】



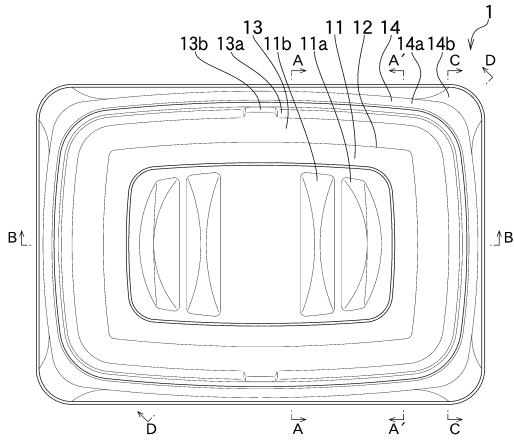
【図2】



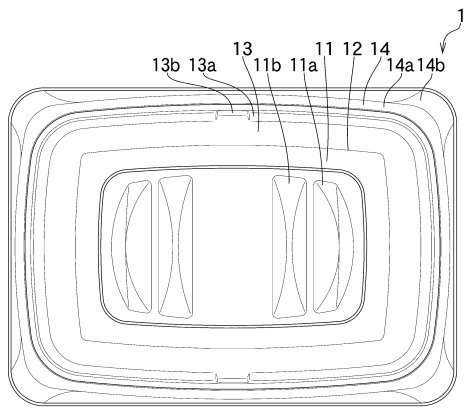
【図3】



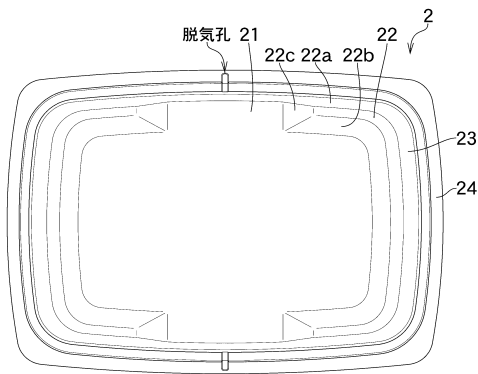
【図4】



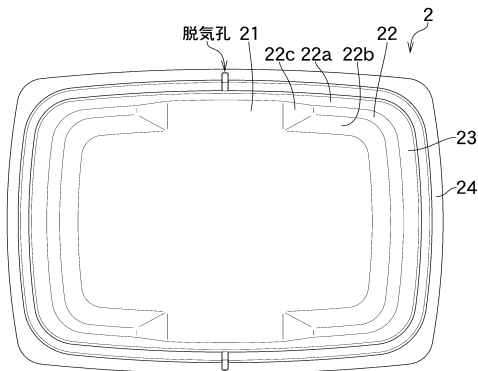
【図5】



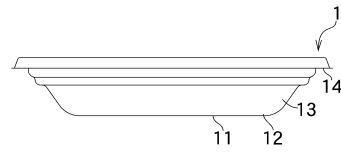
【図10】



【図11】



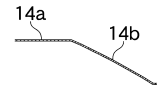
【図6】



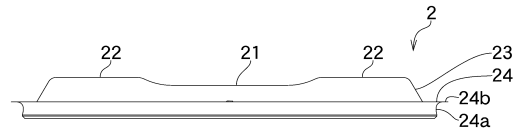
【図7】



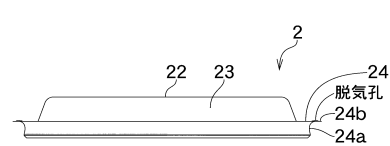
【図8】



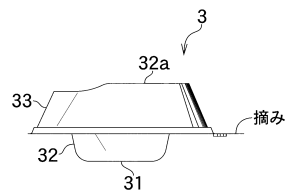
【図9】



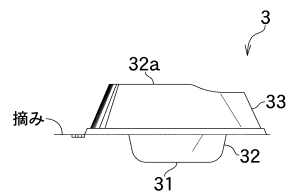
【図12】



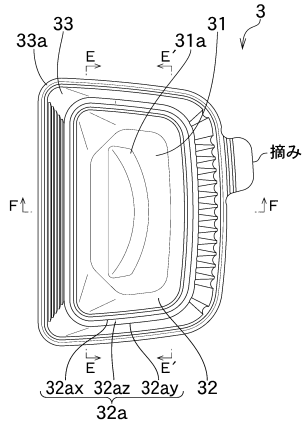
【図13】



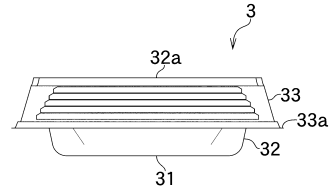
【図14】



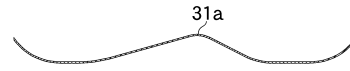
【図15】



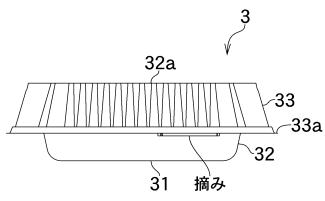
【図17】



【図18】



【図16】



フロントページの続き

(56)参考文献 米国特許出願公開第2014/0183190 (US, A1)

特開2011-011779 (JP, A)

特開2003-063573 (JP, A)

実開平06-081988 (JP, U)

登録実用新案第3204938 (JP, U)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

B65D77/04

B65D 1/00 - 1/48

B65D43/04