

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号  
実用新案登録第3139941号  
(U3139941)

(45) 発行日 平成20年3月6日(2008.3.6)

(24) 登録日 平成20年2月13日(2008.2.13)

(51) Int.Cl. F 1  
A 2 3 L 3/00 (2006.01) A 2 3 L 3/00 1 0 1 A

評価書の請求 未請求 請求項の数 2 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2007-9905 (U2007-9905)  
(22) 出願日 平成19年12月26日(2007.12.26)(73) 実用新案権者 307047575  
有限会社竹森商事  
宮崎県都城市山田町山田3983番地7  
(72) 考案者 平川 雅一  
宮崎県都城市山田町山田3983番地7  
有限会社竹森商事内

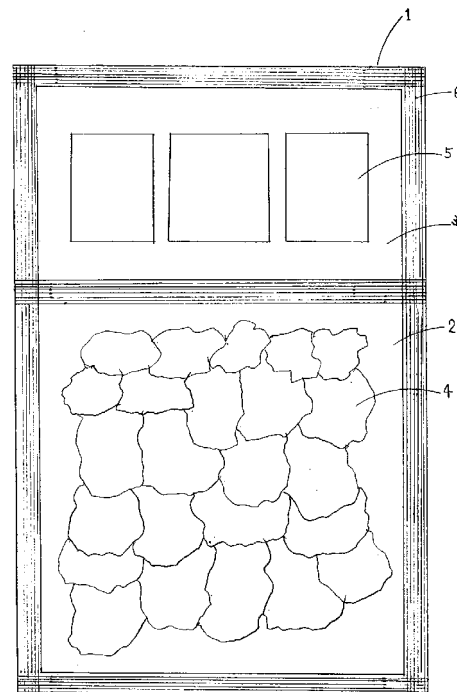
(54) 【考案の名称】 食材収納容器

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】密封包装され開封後調理を必要としない食材を購入する消費者に対して、食材に合った調味料の準備を不要とする食材の提供。

【解決手段】食材収納容器1を第一室2と第二室3より構成し、第一室2に食材を収納する。第二室3に食材を食するにあたり必要な調味料5を小袋で1種または複数種収納する。消費者が食材を食する場合、第二室3より調味料を取り出し食材にふりかけて使用することにより、消費者が調味料を準備することを不要とした。

【選択図】 図1



## 【実用新案登録請求の範囲】

## 【請求項 1】

短辺の一方に開口部を有し、開口部以外の三辺の周囲を熱圧着で密封した長方形のビニール袋からなる包装容器において、前記開口部より食材を容器の短辺熱圧着線より開口部に至る略三分の二の位置まで収納し、食材の収納境界である略三分の二位置で短辺熱圧着辺と平行に容器内部が熱圧着で密封加工された第一室と、第一室を除く容器内部に調味料を入れた小袋を収納し、前記開口部を熱圧着で密封加工された第二室からなることを特徴とする食材収納容器。

## 【請求項 2】

食材を収納した前記第一室は、真空状態による密封としたことを特徴とする請求項 1 の食材収納容器。 10

## 【考案の詳細な説明】

## 【技術分野】

## 【0001】

本考案は、消費者が調理することなく食する容器包装され食材の長期の保存を可能とし、消費者が食材に合った調味料を予め準備することなく、食材に合った調味で食することを可能とする食材収納容器に関するものである。

## 【背景技術】

## 【0002】

食材を紙袋、竹皮または杉材を薄く皮状に加工し、食材を包み販売することは古くから行われている。 20

## 【0003】

このような方法は食材に多量の水分を含む場合は食材から水滴が浸たり落ち包装された食材を入れた手提げ容器の中を汚す、また食材が外気と触れ合うことから保存がきかない欠点があった。

## 【0004】

この改善策として、ビニール袋による包装が販売店等で採用されるようになり、更に食材をビニール袋等により真空包装を行うことで長期保存の問題点の解決を図ってきた。

## 【0005】

しかし、消費者が調理することなく食する食材は、食材により、塩、醤油タレ、胡椒等の食材に合った調味料が必要となる。食材に合った調味料は、これまで消費者が好みにあった調味料を準備し食していたが、食材に合った調味料を準備することは困難であった。 30

## 【0006】

消費者が食材を調理し食する場合は、味見等で味付けの加減ができるが、予め調理された食材に、食材に合った調味料を探し、食材毎に調味料を選択することは消費者にとって煩雑さ、不便さを強いることとなっていた。

【特許文献 1】特開 2004 - 345716 号公報

【特許文献 2】特開 2004 - 329158 号公報

## 【考案の開示】

## 【考案が解決しようとする課題】 40

## 【0007】

解決しようとする問題点は、消費者が調理することなく食する食材を食する場合に、食材に合った調味料を如何にすれば提供できるかである。

## 【課題を解決するための手段】

## 【0008】

本考案は、食材収納容器を第一室と、第二室に隔離し、食材に合った調味料を入れた小袋を第二室に収納することを最も主要な特徴とする。

## 【考案の効果】

## 【0009】

本考案の調味料を備えた食材収納容器はビニール素材の袋からなり、食材収納容器の第 50

一室に真空状態で密封した食材を収納し、第二室に小袋に入れた調味料を収納したことから、消費者が食材を食する場合は、第一室を開封し食材を取り出し、第二室を開封した後に食材に直接触れることが無い衛生的な小袋に入れた調味料を取り出し食材にふりかけることにより手間をかけずに容易に食することができるという利点がある。

【考案を実施するための最良の形態】

【0010】

調理することなく食する食材を消費者が食する時に、食材に合った調味料の準備をする必要をなくすという目的を、食材に最適な最小種類の調味料の供給と最小の容器の大きさで実現した。

【0011】

図1は、本考案の1実施例の全体図であって、1～5は、図2と同様である。また6は熱圧着部である。図1の食材収納容器1は、ビニール素材より構成され、第一室2と第二室3にからなりビニール袋1の外周および第一室2と第二室3を隔てる間隙は熱圧着で密封されている。第一室2の内部には食材4が収納されている。収納された食材は加工された鶏肉、牛肉、豚肉等何れでもよく特に限られるものではない。第二室3には食材を食するにあたり食材に合った調味料5が小袋で1種類または複数種類収納されている。

【0012】

図2は、食材収納容器を右側面から見た図である。食材収納容器1の第一室2の熱圧着で密封された一辺を切断し食材を取り出し、第二室3の熱圧着で密封された一辺を切断し調味料の小袋を取り出し、小袋の一辺を切断した後に食材にふりかけることで食することができる。

【産業上の利用可能性】

【0013】

食材を食する際に食材に合った調味料を任意に1種類または複数種類を食材収納容器に備えることができることから、あらゆる食材に適用できる。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【図1】食材収納容器全体の説明図である。

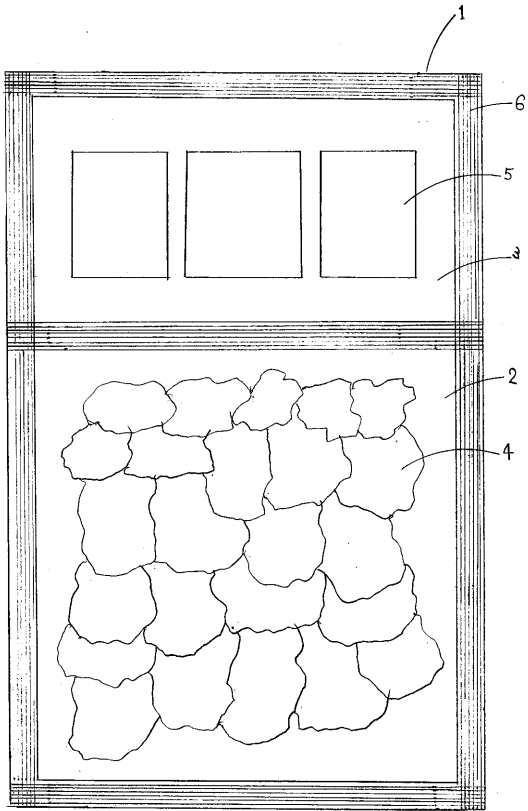
【図2】食材収納容器の右側面から見た説明図である。

【符号の説明】

【0015】

- 1 食材収納容器
- 2 食材収納容器の第一室
- 3 食材収納容器の第二室
- 4 食材
- 5 調味料の小袋
- 6 熱圧着部

【 図 1 】



【 図 2 】

