

(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2016-64853

(P2016-64853A)

(43) 公開日 平成28年4月28日(2016.4.28)

(51) Int.Cl.	F I	テーマコード (参考)
B 6 5 D 1/34 (2006.01)	B 6 5 D 1/34	3 E 0 3 3
B 6 5 D 43/02 (2006.01)	B 6 5 D 43/02	Z 3 E 0 8 4
B 6 5 D 81/34 (2006.01)	B 6 5 D 81/34	U

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 12 頁)

(21) 出願番号 特願2014-194694 (P2014-194694)
 (22) 出願日 平成26年9月25日 (2014.9.25)

(71) 出願人 391011825
 中央化学株式会社
 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号
 (74) 代理人 100094536
 弁理士 高橋 隆二
 (74) 代理人 100129805
 弁理士 上野 晋
 (74) 代理人 100189315
 弁理士 杉原 誉胤
 (72) 発明者 木村 貴一
 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号 中央化学株式会社内
 (72) 発明者 坪井 真莉子
 埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号 中央化学株式会社内

最終頁に続く

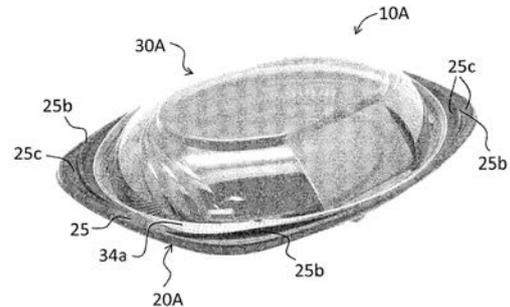
(54) 【発明の名称】 包装用容器

(57) 【要約】

【課題】包装用容器のまま、電子レンジにより加熱したとしても、包装容器を電子レンジ内から取り出す際や、蓋体を開ける際に、購入者がより安全に使用できる包装用容器を提供する。

【解決手段】上部に開口部21が形成された容器本体20Aと、開口部を開閉自在に閉蓋する蓋体30Aとを備えた包装用容器10Aであって、容器本体20Aは前記開口部の周縁から外方へ延設された本体フランジ部25を有し、本体フランジ部25の周縁と前記開口部の周縁とを直線的に結ぶ基準面から上方へ突出する山状突出部25bと、基準面から下方へ突出する谷状溝部25cとが形成される。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

上部に開口部が形成された容器本体と、前記開口部を開閉自在に閉蓋する蓋体とを備えた包装用容器であって、

前記容器本体は前記開口部の周縁から外方へ延設された本体フランジ部を有し、前記本体フランジ部の周縁と前記開口部の周縁とを直線的に結ぶ基準面から上方へ突出する山状突出部と、前記基準面から下方へ突出する谷状溝部とが形成されることを特徴とする包装用容器。

【請求項 2】

前記山状突出部と前記谷状溝部とが前記本体フランジ部の隅部に設けられることを特徴とする請求項 1 記載の包装用容器。 10

【請求項 3】

前記蓋体は、前記山状突出部と当接可能な蓋掴み部を有す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】

前記山状突出部の一端部が前記本体フランジ部の内周側に設けられ、前記山状突出部の他端部が前記本体フランジ部の外周側に設けられることを特徴とする請求項 1 ~ 3 の何れかに記載の包装用容器。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

20

【0001】

本発明は、容器本体とその容器本体の開口部を開閉自在に閉蓋する蓋体とを有する包装用容器に関する。

【背景技術】

【0002】

コンビニエンスストアやスーパーマーケット等で販売されているお弁当、パスタやオムライス等のスナック形食材、及びその他お惣菜の容器として、蓋体が容器本体に内嵌合される包装用容器が用いられている。当該包装用容器は、汁漏れが生じないように密閉性が優れた構成である一方、食事の際には蓋体を容易に取り外すことができる構成であることが求められており、例えば特許文献 1 に開示された蓋付容器がある。 30

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】特開 2014 - 974 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

しかしながら、コンビニエンスストアやスーパーマーケット等で購入したお弁当やお惣菜等を、自宅やオフィスに持ち帰って食事をする際には、改めて電子レンジで温める場合がある。お弁当やお惣菜等が収容された包装用容器を電子レンジで温めた場合、包装用容器自体が高温となるため、包装用容器を電子レンジ内から取り出す際や、蓋体を開ける際に、注意して取り扱う必要があった。 40

【0005】

本発明は、上記課題に鑑みて提案するものであって、電子レンジで温めても、包装用容器を電子レンジ内から取り出しやすく、また蓋体を開けやすい包装用容器を提供することである。

【課題を解決するための手段】

【0006】

上記課題を解決するためになされた包装用容器は、上部に開口部が形成された容器本体と、前記開口部を開閉自在に閉蓋する蓋体とを備えた包装用容器であって、前記容器本体 50

は前記開口部の周縁から外方へ延設された本体フランジ部を有し、前記本体フランジ部の周縁と前記開口部の周縁とを直線的に結ぶ基準面から上方へ突出する山状突出部と、前記基準面から下方へ突出する谷状溝部とが形成されることを特徴とする。

この構成により、本体フランジ部の剛性を高めることができ、購入者が本体フランジ部を把持して持ち運んだとしても、包装用容器が変形しにくく、安全に持ち運ぶことができる。また、包装用容器を電子レンジで温めることにより、包装用容器が高温となった場合に、購入者が本体フランジ部を把持しても、購入者の指は本体フランジ部の山状突出部により形成される尾根部分と、谷状溝部により形成される谷部分とのみにしか接触しないため、購入者は熱さを感じることなく、包装用容器を電子レンジ内から安全に取り出すことができる。

10

【0007】

また、本発明に係る包装用容器は、前記山状突出部と前記谷状溝部とが前記本体フランジ部の隅部に設けられることを特徴とする。

この構成により、本体フランジ部の剛性を確実に高めることができ、購入者が本体フランジ部を把持して持ち運んだとしても、包装用容器がさらに変形しにくくなり、より安全に持ち運ぶことができる。

【0008】

また、本発明に係る包装用容器は、前記蓋体は、前記山状突出部と当接可能な蓋掴み部を有することを特徴とする。

この構成により、蓋体のフランジ部に設けられた蓋掴み部が、山状突出部と当接することによって、蓋体のフランジ部と容器本体のフランジ部の間に隙間が生じ、購入者が蓋掴み部を指で掴みやすくなり蓋体を取り外しやすくなる。

20

【0009】

また、本発明に係る包装用容器は、前記山状突出部の一端部が前記本体フランジ部の内周側に設けられ、前記山状突出部の他端部が前記本体フランジ部の外周側に設けられることを特徴とする。

この構成により、本体フランジ部25の内側から外側に渡って、その剛性を高めることができる。

【発明の効果】

【0010】

本発明の包装用容器によれば、包装用容器を電子レンジで温めることにより、包装用容器が高温となっても、包装用容器を電子レンジ内から取り出す際や、蓋体を開ける際に、より安全に持ち運ぶことができ、より簡単に蓋体を取り外しやすくなる。

30

【図面の簡単な説明】

【0011】

【図1】第1実施形態の包装用容器の全体説明図である。

【図2】(a)は第1実施形態の包装用容器に係る容器本体の平面図であり、(b)は(a)の横端面図である。

【図3】(a)は第1実施形態の包装用容器に係る蓋体の平面図であり、(b)は(a)の横断面図である。

40

【図4】(a)は第1実施形態の包装用容器に係る容器本体と蓋体とが離間した状態を示す端面図であり、(b)は第1実施形態の包装用容器に係る容器本体に蓋体が装着された状態を示す端面図である。

【図5】(a)は図2に示すA-A線拡大端面模式図であり、(b)は容器本体に係る本体フランジ部の基準面の拡大端面模式図である。

【図6】第1実施形態の蓋体が容器本体に装着された状態を示す拡大端面模式図である。

【図7】第2実施形態の包装用容器に係る容器本体の平面図である。

【図8】第2実施形態の包装用容器に係る蓋体の平面図である。

【図9】第1実施形態の容器本体の変形例1を示す平面図である。

【発明を実施するための最良の形態】

50

【0012】

本発明による第1実施形態の包装用容器について図面を参照して説明する。図1は、第1実施形態の包装用容器の全体説明図である。図2は、第1実施形態の包装用容器に係る容器本体の平面図及び横端面図である。図3は、第1実施形態の包装用容器に係る蓋体の平面図及び横端面図である。

【0013】

第1実施形態の包装用容器10Aは、図1に示すような容器本体20Aと蓋体30Aとを備える。容器本体20Aは例えばポリプロピレン樹脂シートを熱成形して形成され、また蓋体30Aは例えばポリスチレン樹脂シートを熱成形して形成される。尚、容器本体20A及び蓋体30Aの成形材料及び成形方法はこれらに限られない。具体的には、容器本体20A及び蓋体30Aの成形材料は、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、ポリプロピレン等のオレフィン系樹脂からなる単層或多層のシートを用いることができる。特に、樹脂としては、発泡樹脂を用いれば軽量且つ断熱性があり好ましく、例えば樹脂に無機フィラーを添加した無機フィラー混合樹脂を用いれば、省資源化且つ耐熱性があり好ましい。更にシートの表面又は裏面を合成樹脂フィルムで覆ってもよく、表面を覆い、印刷を施しても良い。一方、容器本体20A及び蓋体30Aの成形方法は、合成樹脂シートを所望の形状に成形できればよく、例えば真空成形、圧空成形、真空圧空成形、両面真空成形、熱板成形等のシート成形方法であればよい。

10

【0014】

容器本体20Aは、図2に示す通り、上部に開口部21が形成され、底面部22と底面部22の周縁部から立設された周側面部23と周側面部23の上縁部の内周面に設けられた本体嵌合部24とを有する。また、容器本体20は開口部21の周縁から外方へ延設された本体フランジ部25を有する。

20

【0015】

開口部21は、平面視で例えば楕円形状に形成され、底面部22と周側面部23等からなる収容部26を形成する。収容部26は、例えばお弁当の食材等が収容される。

【0016】

底面部22は、平面視において例えば楕円環状に形成された底面環状部22aと底面環状部22aから上方へ凸面が形成された楕円形状の底面凸面部22bとを有する。底面環状部22aは、コンビニエンスストアやスーパーマーケット等の陳列棚に陳列される際に、陳列棚と接触する部分である。底面凸面部22bは、底面環状部22aより所定の高さ分だけ上方に位置している。さらに、底面凸面部22bは、後述する蓋体30Aの蓋体天板部31と嵌合し、包装用容器10Aを確実に積み重ねることができる。

30

【0017】

周側面部23は、底面部22の底面環状部22aの周縁部から立設する。周側面部23は、お弁当の食材等を収容可能な高さを有し、周側面部23の高さは収容する当該食材に応じて適宜変更可能である。

【0018】

尚、周側面部23から底面環状部22aにかけて、複数の凸部と凹部とからなるリブ23aが設けられるとよい。リブ23aは、周側面部23と底面環状部22aとの剛性を向上させ、お弁当の食材等が収容された包装用容器10Aがコンビニエンスストアやスーパーマーケット等の陳列棚に陳列される際、容器本体20Aの変形を防止することが可能である。

40

【0019】

本体嵌合部24は、周側面部23の上縁部の内周面に設けられる。本体嵌合部24は、後述する蓋体30Aの蓋体嵌合部33と内嵌合することにより、包装用容器10Aの密閉状態を維持することが可能である(図4を参照)。

【0020】

本体フランジ部25は、本体フランジ部25の周縁25dと開口部21の周縁21aと

50

を直線的に結ぶ基準面 25 a から上方へ突出する山状突出部 25 b と、本体フランジ部 25 の基準面 25 a から下方へ突出する谷状溝部 25 c とが交互に形成される（図 5（a）を参照）。具体的には、容器本体 20 A の内側から外側にかけて、谷状溝部 25 c、山状突出部 25 b、谷状溝部 25 c の順序となるように形成されている。尚、山状突出部 25 b と谷状溝部 25 c とが設けられる個数や順序は、適宜変更可能である。また、本体フランジ部 25 は、本体フランジ部 25 の周縁 25 d から下方へ延設された折り返し部を有する。

【0021】

第 1 実施形態の基準面 25 a は、開口部 21 の周縁 21 a と本体フランジ部 25 の周縁 25 d との間を結ぶことにより形成された平坦な面であって、図 5（b）に示す山状突出部 25 b 及び谷状溝部 25 c が形成されていない部分をいう。ここで、本体フランジ部 25 の周縁 25 d とは、本体フランジ部 25 の折り返し部を除いた周縁をいう。

10

【0022】

山状突出部 25 b は、基準面 25 a より上方へ、即ち底面部 22 から開口部 21 へ向かう方向へ突出していればよく、谷状溝部 25 c は基準面 25 a より下方へ、即ち開口部 21 から底面部 22 へ向かう方向へ突出していればよい。尚、図示しないが本体フランジ部 25 には、山状突出部 25 b 又は谷状溝部 25 c のどちらか一方のみ形成された部分があってもよい。

【0023】

さらに、基準面 25 a は水平（水平面に対して 0° ）に形成されても良いし、水平面に対する傾斜角度が $-45^\circ \sim 45^\circ$ となるよう形成してもよく、好ましくは $-10^\circ \sim 30^\circ$ 、より好ましくは $0^\circ \sim 20^\circ$ 、さらにより好ましくは $1^\circ \sim 15^\circ$ となるよう形成してもよい。また、本体フランジ部 25 の幅方向の寸法、即ち開口部 21 の周縁 21 a と本体フランジ部 25 の周縁 25 d との間の距離は、特に制限はないが、本体フランジ部 25 に山状突出部 25 b と谷状溝部 25 c を形成するために例えば 3 mm 以上、好ましくは 5 mm 以上、より好ましくは 8 mm 以上、さらにより好ましくは 10 mm 以上であればよい。さらに、包装用容器としての美観を保つために、本体フランジ部 25 の幅方向の寸法は、例えば 3 ~ 45 mm、好ましくは 5 ~ 40 mm、より好ましくは 8 ~ 35 mm、さらにより好ましくは 10 ~ 35 mm であればよい。

20

【0024】

また、山状突出部 25 b の最も高い部分の高さ寸法には特に制限はないが、基準面 25 a より 0.5 mm 以上、好ましくは 1 mm 以上、より好ましくは 2 mm 以上であればよい。一方、谷状溝部 25 c の最も深い部分の深さ寸法にも制限はないが、基準面 25 a より 0.5 mm 以上、好ましくは 1 mm 以上、より好ましくは 2 mm 以上であればよい。さらに、山状突出部 25 b の最も高い部分と谷状溝部 25 c の最も深い部分との高低差の寸法は、特に制限はないが、0.5 mm 以上、好ましくは 1 mm 以上、より好ましくは 2 mm 以上であればよい。

30

【0025】

また、山状突出部 25 b により形成される尾根（連続した頂上部）と谷状溝部 25 c（連続した底部）との間に形成された面は、曲面形状であることが好ましい。この曲面形状により緩やかな陰影を表現することができ、デザインの彫刻刀で削ったような陶器の雰囲気醸し出すことができる。

40

【0026】

さらに、図 2 に示す通り、本体フランジ部 25 は、平面視で楕円形状の開口部 21 の周縁から外方へ四隅部が設けられた形状に延設され、その隅部毎に山状突出部 25 b と谷状溝部 25 c とが形成されてもよい。

【0027】

また、山状突出部 25 b は、山状突出部 25 b の一端部が本体フランジ部 25 の内周側に設けられる一方、山状突出部 25 b の他端部が本体フランジ部 25 の外周側に設けられてもよい。さらに、山状突出部 25 b は本体フランジ部 25 の隅角近傍で、山状突出部 2

50

5 b と谷状溝部 2 5 c との高さの差が最も大きくなるように形成されるとよい。

【 0 0 2 8 】

具体的には、山状突出部 2 5 b は、本体フランジ部 2 5 の内周側に設けられた一端部から本体フランジ部 2 5 の隅角近傍に向かって徐々に高さが高くなっていき、本体フランジ部 2 5 の隅角近傍で最も高さが高くなるよう形成され、最も高さが高い本体フランジ部 2 5 の隅角近傍から本体フランジ部 2 5 の外周側に向かって徐々に高さが低くなるように形成されてもよい。

【 0 0 2 9 】

さらに、谷状溝部 2 5 c は、谷状溝部 2 5 c の一端部が本体フランジ部 2 5 の内周側に設けられる一方、谷状溝部 2 5 c の他端部が本体フランジ部 2 5 の外周側に設けられてもよい。さらに、谷状溝部 2 5 c は本体フランジ部 2 5 の隅角近傍で、谷状溝部 2 5 c と山状突出部 2 5 b との高さの差が最も大きくなるように形成されるとよい。

10

【 0 0 3 0 】

具体的には、谷状溝部 2 5 c は、本体フランジ部 2 5 の内周側に設けられた一端部から本体フランジ部 2 5 の隅角近傍に向かって徐々に深さが深くなっていき、本体フランジ部 2 5 の隅角近傍で最も深さが深くなるよう形成され、本体フランジ部 2 5 の隅角近傍で最も深さが深くなるよう形成され、最も深さが深い本体フランジ部 2 5 の隅角近傍から本体フランジ部 2 5 の外周側に向かって徐々に深さが浅くなるように形成されてもよい。

【 0 0 3 1 】

また、山状突出部 2 5 b 及び谷状溝部 2 5 c が連続した形状に形成されてもよい。例えば、山状突出部 2 5 b と谷状溝部 2 5 c とが本体フランジ部 2 5 を環状に周回するように形成されてもよい。

20

【 0 0 3 2 】

上述したように山状突出部 2 5 b と谷状溝部 2 5 c とを組み合わせた形状（以下、ムーブメントリブという）は、容器本体 2 0 A に躍動感のイメージを持たせることができる。即ち、本体フランジ部 2 5 にムーブメントリブを設けて高低差を明確にすることにより、従来では表現できなかった陰影を本体フランジ部 2 5 に演出することができる。このような演出により、消費者は、ムーブメントリブが設けられた包装用容器に対して、削り陶器の食器（例えばお皿）のようなテーブルウェアのイメージを抱きやすくし、包装用容器に収容された料理をより魅力的に感じるため、消費者の購買意欲を高めること出来る。

30

【 0 0 3 3 】

さらに、ムーブメントリブは、本体フランジ部 2 5 のサイズを実寸法以上に小さく見せることができるため、容器本体 2 0 A の全体のサイズを変えずに収容部 2 6 のサイズを小さくしたい場合等に、例えばフランジ面積を大きく（本体フランジ部 2 5 の幅寸法を大きく）しても、消費者は見た目に気にならなくなることが期待できる。

【 0 0 3 4 】

蓋体 3 0 A は、容器本体 2 0 A の開口部 2 1 を開閉自在に閉蓋する。蓋体 3 0 A は、図 3 に示す通り、蓋体天板部 3 1 と、蓋体天板部 3 1 の下端部から外方へ拡開するように形成された蓋体周側面部 3 2 と、蓋体周側面部 3 2 の下端部に形成された蓋体嵌合部 3 3 と、蓋体嵌合部 3 3 の周縁から外方へ延設された蓋体フランジ部 3 4 とを有する。

40

【 0 0 3 5 】

第 1 実施形態では、蓋体天板部 3 1 は平板状に形成され、また蓋体周側面部 3 2 は略ドーム状に形成されている。尚、蓋体天板部 3 1 及び蓋体周側面部 3 2 の形状は適宜変更可能であって、蓋体天板部 3 1 と蓋体周側壁面部 3 2 との間に段差を形成し、当該段差が容器本体 2 0 A の底面凸面部 2 2 b と嵌合可能な形状に形成してもよい。このような段差が形成されることにより、複数の包装用容器 1 0 A を確実に積み重ねることができる。

【 0 0 3 6 】

蓋体嵌合部 3 3 は、蓋周側面部 3 2 の下端部から外方へ延設された嵌合下端部 3 3 a と、嵌合下端部 3 3 a から上方へ立設された係合部 3 3 b とを備える。係合部 3 3 b は、容器本体 2 0 A の本体嵌合部 2 4 と内嵌合することができ、包装用容器 1 0 A の密閉状態を

50

維持することが可能となる。

【0037】

蓋体フランジ部34は、蓋体嵌合部33の係合部33bの上端から外方へ延設されている。また、蓋体フランジ部34には少なくとも1以上の蓋掴み部34aが形成され、特に蓋掴み部34aは容器本体20Aの本体フランジ部25の山状突出部25bと当接するように形成されるとよい。蓋体30Aが容器本体20Aに装着された状態、即ち蓋体30Aの蓋掴み部34aが山状突出部25bと当接した状態を図6に示す。

【0038】

図6に示すように蓋掴み部34aは山状突出部25bと当接することにより、蓋掴み部34aと本体フランジ部25の谷状溝部25cとの間に隙間が生じた構成となる。蓋体30Aを取り外す際に、指が蓋体30の蓋掴み部34aを掴みやすくなり、蓋体30Aを取り外しやすくなる。尚、蓋掴み部34aは、微細な多数の凹凸状の突起が形成されてもよく、蓋掴み部34aを把持する際に指が滑りにくくすることができる。

10

【0039】

また、蓋掴み部34aは包装用容器10A内部と外部とを連通する空気抜き部34bが形成されてもよい。具体的には、空気抜き部34bは、蓋体嵌合部33から蓋掴み部34bにかけてトンネル状に形成されており、包装用容器10Aをレンジ等で温める場合に包装用容器10A内部で発生した水蒸気を外部へと逃がすことができる。

【0040】

次に、本発明による第2実施形態の包装用容器について図面を参照して説明する。図7は、第2実施形態の包装用容器に係る容器本体の平面図である。図8は、第2実施形態の包装用容器に係る容器本体の平面図である。

20

【0041】

第2実施形態の包装用容器10Bは、図7に示す容器本体20Bと、図8に示す蓋体30Bとを備える。容器本体20Bは、平面視で円形状の開口部41が形成される点において第1実施形態の容器本体20Aと相違するが、それ以外の構成については第1実施形態の容器本体20Aと同様な構成を有するため、同じ符号を付し、詳細な説明は以下省略する。一方、蓋体30Bは、容器本体20Bの開口部41を開閉自在に閉蓋する点において第1実施形態の蓋体30Aと相違するが、それ以外の構成については第1実施形態の蓋体30Aと同様な構成を有するため、同じ符号を付し、詳細な説明は以下省略する。

30

【0042】

本発明の包装用容器10A、10Bは、電子レンジにより加熱し、包装用容器10A、10Bが高温になったとしても、指が包装用容器10A、10Bに接触する面積が小さくなるため、包装用容器10A、10Bを電子レンジ内から取り出す際や、蓋体30A、30Bを開ける際に、購入者は熱さを感じずにより安全に持ち運んだり、蓋体30A、30Bを取り外すことができる。

【0043】

また、本発明の包装用容器10A、10Bは、本体フランジ部25の剛性を向上していることから、包装用容器10A、10B内に弁当の食材等の内容物が収容された状態で本体フランジ部25を把持しても、本体フランジ部25が変形することなく、容易に持ち運ぶことができる。さらに、第1、第2実施形態の包装用容器10A、10Bは、本体フランジ部25の剛性が大きくなることから、本体フランジ部25の厚みを小さくすることが期待できるため、容器本体20A、20Bの材料量を低減することが可能となり、材料コストを抑えることも期待できる。

40

【0044】

さらに、本発明の包装用容器10A、10Bは、蓋体30A、30Bの蓋掴み部34aが容器本体20A、20Bの山状突出部25bに当接することにより、蓋体30A、30Bの蓋掴み部34aと容器本体20A、20Bの本体フランジ部25の谷状溝部25cとの間に隙間が生じるため、蓋掴み部34aを掴みやすくなることから、容器本体20A、20Bから蓋体30A、30Bを取り外しやすくなる。

50

【 0 0 4 5 】

また、本発明の包装用容器 1 0 A、1 0 B は、山状突出部 2 5 b の一端が本体フランジ部 2 5 の内周側に設けられる一方、山状突出部 2 5 b の他端部が本体フランジ部 2 5 の外周側に設けられ、本体フランジ部 2 5 の隅角近傍で最も上方へ突出する形状に形成されていることから、山状突出部 2 5 b を複数形成しなくとも、本体フランジ部 2 5 の内側から外側に渡って、その剛性を高めることができる。さらに、本発明の包装用容器 1 0 A、1 0 B の本体フランジ部 2 5 に上述したムーブメントリブが形成されることにより、人の目に付きやすく、コンビニエンスストアやスーパーマーケット等の陳列棚に並べた際にも一際目立ち他の商品と区別が付きやすくなる。

【 0 0 4 6 】

さらに、本発明の包装用容器 1 0 A、1 0 B 自体のサイズを変えず、収容部 2 6 を小さくして相対的に本体フランジ部 2 5 が大きくなったとしても、ムーブメントリブにより、外観上フランジ部分の大きさが気にならず、収容部 2 6 に収容される料理の量目が少なくなったとしても、ボリューム感を損なわずに演出することができる。換言すると、本発明の包装用容器 1 0 A、1 0 B によれば、少ない量目でも最大限のボリューム感を演出することができる。また、本発明に係るムーブメントリブは、デザインの優れたつつ、強度補強も兼ね備えるリブである。

【 0 0 4 7 】

〔実施形態の変形例等〕

本明細書開示の発明は、上記本実施形態の構成の他に、適用可能な範囲で、これらの部分的な構成を本明細書開示の他の構成に変更して特定したもの、或いはこれらの構成に本明細書開示の他の構成を付加して特定したもの、或いはこれらの部分的な構成を部分的な作用効果が得られる限度で削除して特定した上位概念化したものを含み、下記の変形例等も包含する。

【 0 0 4 8 】

第 1 実施形態の容器本体 2 0 A は、収容部 2 6 が一つしかない形状であるが、収容部 2 6 を 2 つに分けた形状としてもよい。図 9 に示すように、例えば第 1 実施形態の容器本体 2 0 A の変形例 1 である容器本体 2 0 C は、第 1 収容部 2 6 a と第 2 収容部 2 6 b の 2 つに分ける仕切部 2 7 を有する。例えば、第 1 収容部 2 6 a にはお弁当のおかずや、カレーのルーを収容できると共に、第 2 収容部 2 6 b にはライス等を収容することができる。

【 0 0 4 9 】

開口部 2 1 の形状は、平面視で例えば正方形や長方形といった略矩形状に形成されていてもよく、本体フランジ部 2 5 は、開口部 2 1 の形状に沿って正方形や長方形といった略矩形状に形成されればよい。即ち、容器本体及び蓋体が略矩形状に形成されていてもよく、ムーブメントリブが容器本体の少なくとも一辺に形成されていればよい。

【 0 0 5 0 】

第 1、2 実施形態の包装用容器 1 0 A、1 0 B は、蓋体 3 0 A、3 0 B がそれぞれ容器本体 2 0 A、2 0 B に内嵌合する構成であるが、これに限られず、蓋体が容器本体に外嵌合する構成や、蓋体を乗せ蓋として容器本体と嵌合する構成としてもよい。蓋体が容器本体に外嵌合、又は乗せ蓋とする構成の場合、容器本体は、本体フランジ部の周縁の外側に設けられた本体嵌合部を備えていればよく、蓋体の蓋体フランジ部の形状は、容器本体の本体フランジ部に形成されたムーブメントリブの形状に沿って形成されるとよい。

【産業上の利用可能性】

【 0 0 5 1 】

本発明における包装用容器は、例えばスパゲティやオムライスといったスナック系食材や、ハンバーグやグリルチキンといったお総菜、お弁当の食材を収容する食品向け包装用容器として利用できる他、魚介類や肉類といった生鮮品を含む食品全般を盛り付けに関する産業に広く利用可能である。

【符号の説明】

10

20

30

40

50

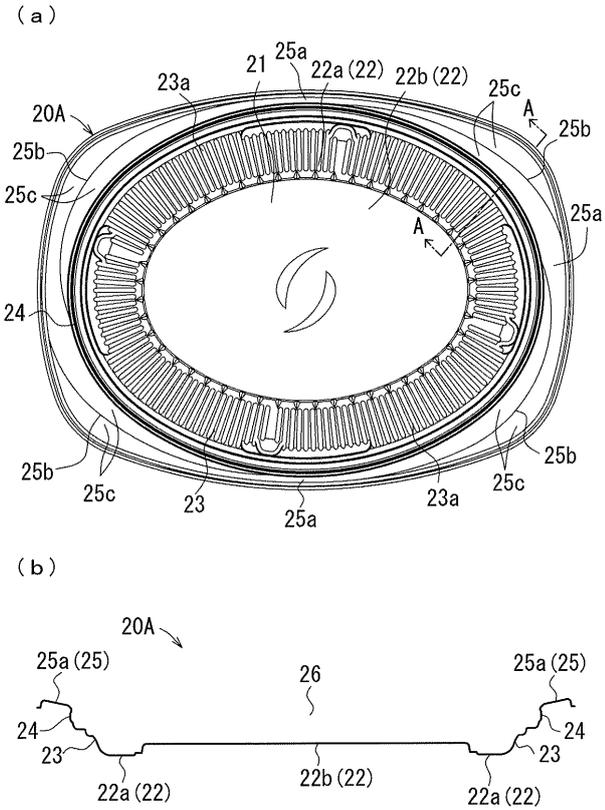
【 0 0 5 2 】

- 1 0 A、1 0 B ... 包装用容器
- 2 0 A、2 0 B、2 0 C ... 容器本体
- 2 1 ... 開口部
- 2 2 ... 底面部
- 2 2 a ... 底面環状部
- 2 2 b ... 底面凸面部
- 2 3 ... 周側面部
- 2 3 a ... リブ
- 2 4 ... 本体嵌合部
- 2 5 ... 本体フランジ部
- 2 5 a ... 基準面
- 2 5 b ... 山状突出部
- 2 5 c ... 谷状溝部
- 2 6 ... 収容部
- 2 6 a ... 第 1 収容部
- 2 6 b ... 第 2 収容部
- 2 7 ... 仕切部
- 3 0 A、3 0 B ... 蓋体
- 3 1 ... 蓋体天板部
- 3 2 ... 蓋体周側面部
- 3 3 ... 蓋体嵌合部
- 3 3 a ... 嵌合下端部
- 3 3 b ... 係合部
- 3 4 ... 蓋体フランジ部
- 3 4 a ... 蓋掴み部
- 3 4 b ... 空気抜き部

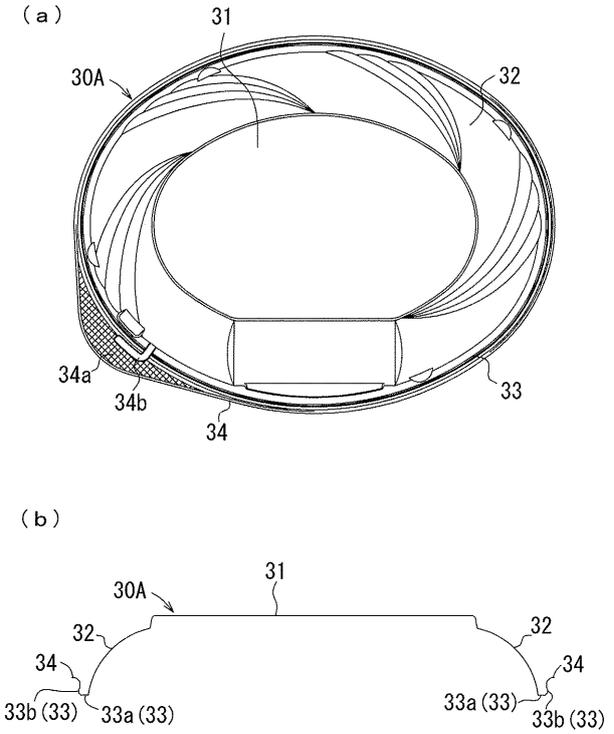
10

20

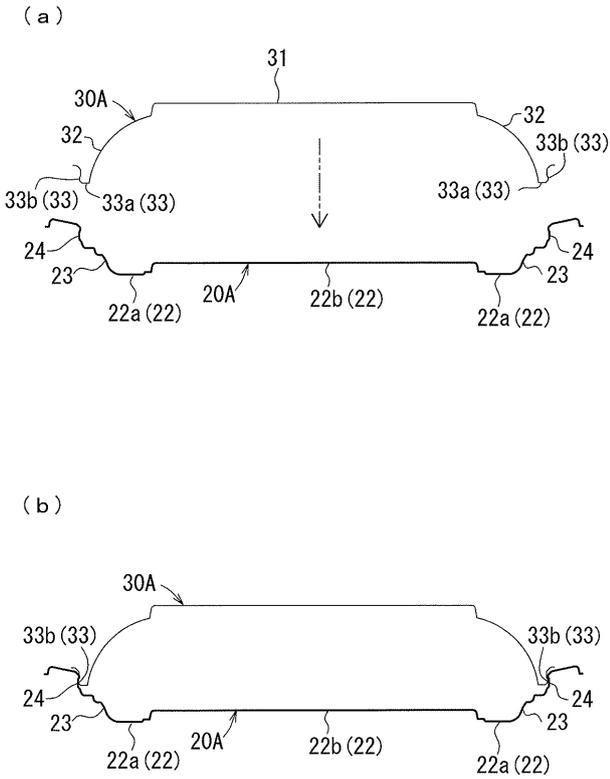
【 図 2 】



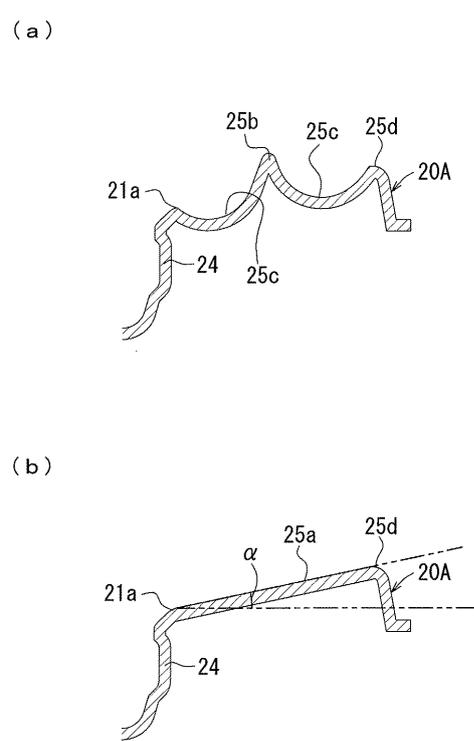
【 図 3 】



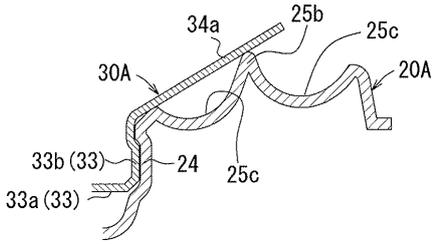
【 図 4 】



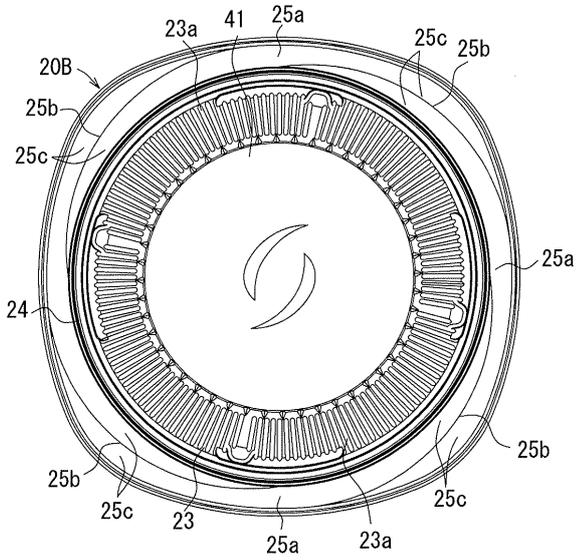
【 図 5 】



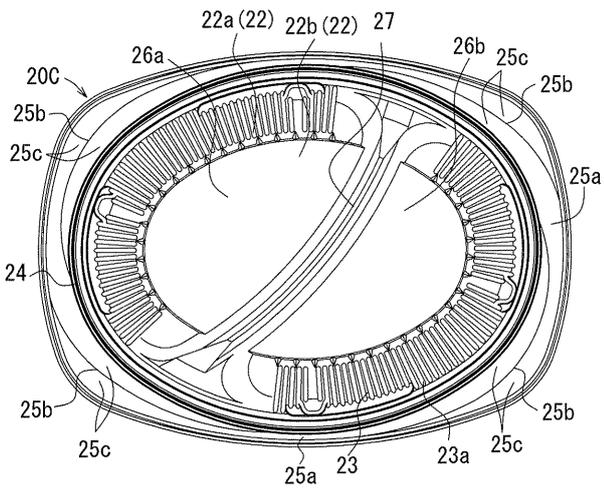
【 図 6 】



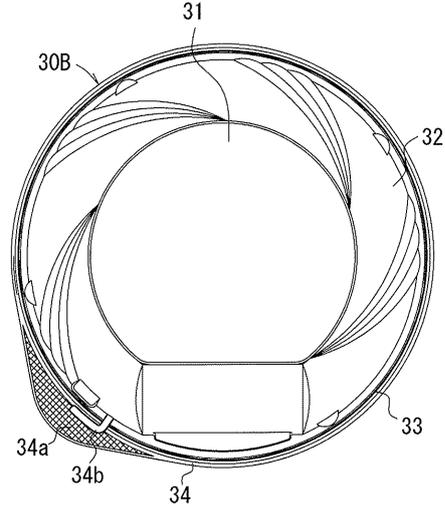
【 図 7 】



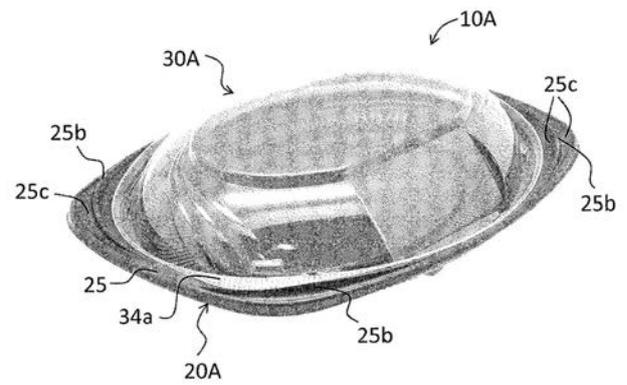
【 図 9 】



【 図 8 】



【 図 1 】



フロントページの続き

(72)発明者 田中 麻子

埼玉県鴻巣市宮地3丁目5番1号 中央化学株式会社内

Fターム(参考) 3E033 AA10 BA16 CA02 CA07 CA20 DA08 DD13 EA01 FA04 GA03
3E084 AA06 AA13 AA25 AA26 AB10 BA01 CA02 CC03 DA02 DB09
DB13 DB18 DC03 FA09 FC07 GA08 GB12 GB17