

A 4 7 J

定義説明

この分類箇所は以下のものを包含する：

食品を下拵えする，調理するまたは暖めるために，または飲料を作るために家庭で（またはレストランで）用いられる装置。これら装置のための保存装置または取り扱い装置。食品を保存するための装置。

食品を下拵え，調理するまたは暖めるとは，食事を用意する際に考え得る様々な段階のことである。

食品は調理／食事の前に下拵えされる，例．皮を剥かれる，切り分けられる，成形される，漉される，潰される，篩にかけられる，洗浄される，卵を割る，卵の中身を分ける，木の実の殻を割る，食肉に脂等を挿入する

食品が調理される，例．茹でられる，揚げられる，脂を使う沈め揚げされる，蒸し煮される，グリルきされる，ローストされる，トーストされる，バイクされる，蒸される（すなわち，生のじゃがいもが調理されたじゃがいもになる）

食品が調理の後で下拵えされる，例．食品が調理された後で潰われる，切り分けられる間に押さえつけられるまたはしっかり押しつけられる

食品が暖められる，すなわち加熱しないで下拵えされた，または加熱調理された食品は食事の前に暖められる（すなわち加熱しないで調理されたじゃがいもが加熱調理されたじゃがいもになる）

従って，食品を下拵え，調理または暖めるための装置は以下を含む：

食品を下拵えするための家庭用の道具または機械，例えば

- ・バターまたは類似のものを成形するためのもの
- ・食料品の皮を剥く，糸で縛るまたは削り取るためのもの
- ・食料品を潰すまたは漉すためのもの
- ・果実から芯を抜く，種を取るまたは茎を除去するためのもの
- ・台所用ロボット，食品を混合，攪拌，かき混ぜ，すりおろし，泡立たせるための装置
- ・食品を押さえる，掴むまたはしっかり押しつけるためのもの，例．食品を；調理した後で皮を剥く間にまたは切り分ける間に押さえる，掴むまたはしっかり押しつけるためのもの
- ・まな板
- ・コーヒーひき器，香辛料ひき器

家庭用の調理道具，例えば

- ・調理用容器またはその付属具
- ・茹でる，揚げる，脂を使う沈め揚げする，ブロイルする，弱火で煮る，グリルする，ローストする，トーストする，バイクする，蒸すための家庭用容器または装置，例．圧力調理器具，蒸し器，炊飯器，脂を使う沈め揚げするための器械
- ・卵調理器
- ・一体化された加熱手段を有さない，キャンプ用の調理装置

飲料または食品を暖めるための装置

飲料または食品を収納する暖め用の容器

食品を暖めるまたは食品の温かさを保つための断熱チャンバ

上述の装置を掴む、引き上げるまたは支持するための装置（やっところ、パッド）

下拵え／調理／暖めの間に食品を取り扱うまたは支持するための、料理用の手持ち道具

「飲料を作る」とは、以下を指す：

- ・液体により、固体から香りを抽出するもの、例．熱湯で煎じて、挽いて粉末にしたコーヒーまたは茶葉から香りを抽出するもの
- ・希釈液により濃縮粉末または濃縮液を希釈するもの、例．熱湯でコーヒー濃縮飲料を希釈するもの
- ・飲料の密度を変えるもの；飲料をシェイクするもの、乳を泡立てるもの

従って飲料を作るための装置とは、以下を含む：

- ・飲料の作るための家庭用電気器具、例．煎じるまたは希釈することによる
- ・飲料用シェーカー、乳を泡立てるための装置

食料を下拵えする、調理するまたは暖めるための、または飲料を作るための装置の保存および取り扱いとは以下のことをいう：

- ・使用時に動かないようにするためにこれらの装置を固定するもの、それらを動かない様に固定するもの
- ・これらの装置が一時的に使用されていない際、またはこれらの装置を暖めるためにこれらの装置を配置するもの

従って上述の装置の保存および取扱いは以下を含む：

- ・テーブル、壁または類似のものに台所用具を固定するための装置
- ・台所用品用のスタンドまたは支持具
- ・流しの中に、流しの上または流しの上を渡す様に取り外せない様に取り付けられた格子、ラックまたは他の支持具
- ・台所用具、例．皿、を暖めるための装置

食品を保存するものとは以下を指す：

- ・下拵えされる／調理される／暖められる食料または原料、または飲料を作るための原料を保存するもの、例．小麦粉、砂糖、コーヒー豆、挽いたコーヒー、茶葉または米のための保存容器、余った料理のための保存箱
- ・下拵えされた／調理された／暖められた食品または飲料を保存するもの、例．断熱容器または魔法瓶

従って、食品を保存するための装置は以下を含む：

- ・台所用容器
- ・断熱容器、例．魔法瓶、水差しまたはつぼ

他の分類箇所との関係

このサブクラスは主に食品を下拵えする／調理する／暖めるための家庭用台所用具を包含するよう意図されている。工業的な規模での食料品の下拵え／調理／暖めはこのサブクラスに包含されず、以下の分類箇所に分類される。

サブクラスA01Jは乳製品製造業において用いられる、バターまたは類似のものを成形するための、例．1包み分のバターを形成するための、機械または道具を包含する。

サブクラスA 2 1 Bは産業製パンのためのパン類製造用オーブン，機械または装置を包含する。

サブクラスA 2 3 Jは卵を割るための産業用機械を包含する。

サブクラスA 2 3 Nは食料品または果実を大量に下拵えするための機械，例．大量の野菜または果実の皮を剥くもの，を包含する。

テーブルで用いるための道具はサブクラスA 4 7 Gに分類する。

サブクラスA 4 7 Jは更に，家庭で（暖かい）飲料を作るもの，特に熱湯で抽出することにより茶またはコーヒーを淹れるものを包含する。主に工業的な規模で飲料を作るための他の装置および方法は，次のサブクラスに分類する：

サブクラスA 2 3 Fはコーヒーまたは茶の工業生産を包含する。

サブクラスC 1 2 Cはビールの醸造を包含する。

サブクラスC 1 2 Gはワインまたは他のアルコール飲料の製造を包含する。

サブクラスB 6 7 Dは飲料を分配するもの，例．大型容器から直接注ぎ出すもの，を包含する。

サブクラスA 2 3 Lは非アルコール飲料の調整，例．果実ジュースまたは野菜ジュースに原材料を添加することによるもの。

固体または液体燃料一般を用いる家庭用ストーブまたはレンジを包含するサブクラスとの関係においてこのサブクラスは，応用に関する分類箇所である。一般的に重要なストーブとレンジの特徴は，サブクラスF 2 4 B，F 2 4 C等の関連する一般的な分類箇所に分類すべきである。

サブクラスA 4 7 Jに包含される保存装置は，台所用具を取り付ける付属装置が備わっていても，キャビネットまたはラック一般を包含しない。この主題事項はキャビネットまたは家具の一般的な細部に関するサブクラスであるA 4 7 Bを用いて分類する。家庭用具を固定するための装置はサブクラスA 4 7 Gに分類する。保存容器一般（断熱および非断熱の両方）は，サブクラスB 6 5 Dに分類する。

参照

限定参照

この分類箇所は以下のものを包含しない：

乳製品製造所で乳を処理するための装置，例．乳の泡を防ぐまたは壊すための装置；乳を通気するまたは脱気するもの	A01J 11/00
乳製品製造所で1包み分のバターを形成するための手動装置	A01J 19/00
乳製品製造所で1包み分のバターを形成するための機械	A01J 21/00
食品を燻製するための装置	A23B 4/044
収穫された大量の果実または野菜を処理するための機械または装置	A23N
ジュースを抽出するための機械または装置	A23N 1/00
大量の果実の芯を抜くまたは種を取るための機械	A23N 3/00
果実の芯を取る，または果実の種を含む部分を取り除くための機械	A23N 4/00
大量の野菜または果物の皮を剥くもの	A23N 7/00
果柄を取り除くための機械	A23N 15/00
アイスクリームを製造するもの	A23G 9/00
食卓用器具または卓上食器類の洗浄またはすすぎ機械	A47L 15/00
食卓用器具，卓上食器類，調理用器具または類似のものの手作業による洗浄または清浄に用いられる装置または道具	A47L 17/00
食卓用器具または卓上食器類のための乾燥装置，例．ふきん	A47L 19/00
卓上食器類，例．ナイフ，フォーク，スプーン，の研磨	A47L 21/00
食卓用装置または用具，例．卓上食器類	A47G
ビールの醸造	C12C
ワインまたは他のアルコール飲料の調整	C12G
気体燃料により加熱される旅行用調理器	F24C 3/14
家庭用ストーブまたはレンジ	F24B, F24C
電子レンジ	F24C 7/02, H05B 6/64
誘導加熱によるこんろ加熱部	H05B 6/12

応用指向参照

特別に適合するとき，特定の目的のために利用されるとき，またはより大きな系に組み込まれるときに，その分類箇所の子題事項が包含される分類箇所の例：

ランチボックス，ピクニック用箱または類似のもの	A45C 11/20
卓上での給仕	A47G 19/00
卓上用の容器またはつぼ	A47G 19/12
コーヒーポットまたはティーポット	A47G 19/14
茶漉し，例．茶漉し球	A47G 19/16
卓上食器類	A47G 21/00
テーブル，壁または類似のものに家庭用器具を固定するための装置	A47G 29/087
計量スプーン	G01G 19/56

情報参照

検索に必要と思われる以下の箇所に注意すること：

パン類製造用オーブン，家庭用ではないベーキング装置または装備	A21B
生地を製造または処理するための機械または装置；生地から製造されたベーキング品を取扱うもの	A21C
プルーファ，すなわち生地の膨張を許容する装置	A21C 13/00
非アルコール飲料の調整，例．果実ジュースまたは野菜ジュースに原料を添加することによるもの	A23L 2/00
コーヒーを大量に焙煎するための機械	A23N 12/08
ラックまたは棚のユニット	A47B
台所用キャビネット	A47B 77/00
細断するもの，例．切り刻むもの	B02C
注出口一般	B05B 1/22
他の分類箇所に包含されない手持ち切断工具	B26B
切断部材または実行される切断の性質に特徴のある切断；切断装置の細部	B26D
断熱一般を有する容器	B65D 81/38
大型容器から直接注ぎ出して飲料を分配するもの	B67D 1/00
家庭用ストーブまたはレンジから調理時のくん煙を除去するもの	F24C 15/20

用語説明

この分類箇所では、以下の用語または表現はここに表示された意味で使用される

調理する	食品を茹でる，蒸し煮する，蒸す，圧力調理する，揚げる，ベーキングする，ローストする，グリルするまたはバーベキューすること
茹でる	沸騰している水または他の水を主成分とする液体（例．ブロスまたは乳）の中に食品を沈めることにより食品を調理すること；液状の食品（または水）を沸点に保つこと
蒸し煮する	湿熱で食品を調理すること，例．弱火で煮るまたはポットロースト
蒸す	熱蒸気を有する大気中で食品を調理すること
圧力調理する	大気圧とは異なる（すなわち，より高いまたはより低い）圧力価で食品を調理すること
揚げる	熱い油または脂の中で食品を調理すること，例．フライパンで炒めるまたは沈め揚げる
（脂を使用する）沈め揚げ 沈め揚げ 脂での沈め揚げ	熱い油または脂の中に食品を沈めることにより食品を調理すること
ベーキング	熱伝導により効果を発揮する乾燥した熱により食品を調理するもの，通常オーブンの中で，しかし熱い灰の中または熱い石の上でも

	焼かれる
ローストする	高温の乾燥した熱を用いて食品を調理すること
グリルする	最も一般的には食品の上からの主に放射熱による熱伝導により、乾燥した高温の熱を食品に直接あてること、例. 電気オーブンの上部にある加熱素子をグリルに用いることによるもの、またはガスオーブンの炎の下にある引き出しの中をグリルに用いることによるもの
バーベキューする	火、煙が出ている木または石炭の燃える炭の、または電気加熱素子の熱および熱風により「バーベキュー」して食品を調理すること
トーストする	乾燥した放射熱にさらされることにより、スライスされた食品をきつね色に焼くこと、例. スライスされたパンの両側の上をグリルすること
暖める	食品を調理するのではなく、食品の温度を上げること
すりおろす	複数の鋭利な突起物を有する道具を使って食品、例. チーズを、ばらばらにすること

同義語およびキーワード

特許文献においては下記の略語をよく用いる

特許文書においては、「フライパン」および「スキレット」という語／表現はしばしば同義語として用いられる。

特許文書においては、「真空調理」および「大気圧未満の圧力下で行う調理」という語／表現はしばしば同義語として用いられる。

アメリカ英語では「グリルする」は「バーベキューする」と同義であり、一方で、用語説明において定義されている意味での「グリルする」は「ブロイルする」と呼ばれる。

特許文書においては、「フライパン」という語／表現はしばしば「底が浅く、長い持ち手の付いた平鍋で、その中で食品が揚げられるもの」という意味で用いられる。

特許文書においては、「グリドル」という語／表現はしばしば「平坦な調理面を備え、適切な厚みを有する金属板」という意味で用いられる。

特許文書においては、「グリルパン」という語／表現はしばしば「食品を載置するための金属製のリッジを備えたフライパンであり、多くの場合、直にバーベキューすることにより得られるものと同様の焼き目を得るために油脂を使用すること無しに『焼くこと』に使用される」という意味で用いられる。

特許文書においては、「バーベキューする、直接的方法」という語／表現はしばしば「高温熱源の直上で食品をバーベキューすること、例. 熱した炭の直上に配置された焼き網上で食品を調理すること、または熱した炭の直上に配置された調理容器内で食品を調理すること」という意味で用いられる。

特許文書においては、「バーベキューする、間接的方法」という語／表現はしばしば「間接熱または熱い煙を用いた低温で長時間のバーベキュー調理過程、例. 食品の両側に分けて炭を配した焼き網上、または食品から相当な距離をおいた位置での食品の調理」という意味で用いられる。

特許文書においては、「バーベキューで燻製する」という語／表現はしばしば「対流により食品を通過する熱い煙を用いた食品の非常に低温で長時間の調理」という意味で用いられる。

特許文書においては、「真空フラスコ調理」という語／表現はしばしば「着脱可能なポットを真空フラスコの内部に密閉し、熱喪失を最小限に抑えて長時間加熱保持し食品を調理すること」という意味で用いられる。