

(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3238234号
(U3238234)

(45)発行日 令和4年7月11日(2022. 7. 11)

(24)登録日 令和4年7月1日(2022. 7. 1)

(51)Int. Cl.		F I	
A 2 3 L 5/00 (2016. 01)		A 2 3 L 5/00	G
B 6 5 D 81/32 (2006. 01)		B 6 5 D 81/32	U

評価書の請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 8 頁)

(21)出願番号	実願2022-1547(U2022-1547)
(22)出願日	令和4年5月13日(2022. 5. 13)

(73)実用新案権者	514168094
	高橋 勇
	茨城県かすみがうら市下稻吉1 9 3 1 - 3
(72)考案者	西田 賢二
	埼玉県越谷市平方2 9 3 8 - 2 7

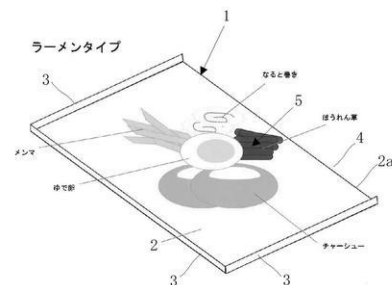
(54)【考案の名称】食材トレー

(57)【要約】 (修正有)

【課題】予め食材を載置し、一気かつ食材の配置の状態を概ね保ちつつ、さらには食材からドリップをできるだけ減らして、食器、或いは麺又は米飯などの主材に、食材を載せることができる食材トレーを提供する。

【解決手段】食材を載置する板2と、板の三辺から立設した壁3とからなる食材トレー1であって、板の壁のない辺側に、上方に屈曲した傾斜部を備え、ドリップの流出を防止する堰とした。さらには、食材を載置し、冷凍耐性かつマイクロウェーブ耐性のある食材トレーと、食材トレーを密封した包装袋とからなり、冷凍されたことを特徴とする冷凍食材セット5の構成とした。

【選択図】図1



【実用新案登録請求の範囲】**【請求項 1】**

食材を載置する板と、前記板の三辺から立設した壁とからなることを特徴とする食材トレイ。

【請求項 2】

前記板の壁のない辺側に、上方に屈曲した傾斜部を備え、ドリップの流出を防止する堰としたことを特徴とする請求項 1 に記載の食材トレイ。

【請求項 3】

食材を載置した、冷凍耐性かつマイクロウェーブ耐性のある請求項 1 又は請求項 2 に記載の食材トレイと、前記食材トレイを密封した包装袋とからなり、
冷凍されたことを特徴とする冷凍食材セット。

10

【考案の詳細な説明】**【技術分野】****【0001】**

本考案は、予め食材を載置し、一気かつ食材の配置の状態を概ね保ちつつ、さらには食材からドリップをできるだけ減らして、食器、或いは麺又は米飯などの主材に、食材を載せることができる食材トレイに関する。

【背景技術】**【0002】**

例えば、ラーメン店では、麺が茹であがった後に、どんぶり内に調合しておいたスープに麺を入れ、客の注文に応じて、別途調整してある食材である複数の具材を各タッパーなどから取り出し、麺の上に直接トッピングしている。

20

【0003】

このような準備手順では、麺をスープに入れてから具材をトッピングするため、調理者は多種多様の具材の取り出しトッピングに手間取り、麺の茹であげから提供まで時間を要するのが現状である。1 度に提供するどんぶり数が少ない場合であれば、そのトッピング手順で問題ないが、多数のどんぶりを同時に調整、提供する場合には、煩雑で、麺ののびも問題になる。

【0004】

他方、冷凍食品用のトレイとして、特許文献 1、2 が提案されている。特許文献 1 は、お弁当のおかずを簡単に調理できる容器入り冷凍食品セットで、より詳しくは、電子レンジを利用して調理を行うものを含む複数種類の冷凍されたおかずが、互いに仕切られた複数の収納室(22)を有する容器(20)に、個別に収納されている容器入り冷凍食品セットであって、前記容器は、前記複数の収納室の一部である第 1 収納室(22a)が配置される第 1 領域(20a)と、前記第 1 領域に対して手を使って切断可能な第 1 分離補助部(24)を介して接続されており、前記複数の収納室の一部であって前記第 1 収納室とは異なる第 2 収納室(22b)が配置される第 2 領域(20b)と、を有し、前記複数種類の冷凍されたおかずのうち前記第 1 収納室に収納された第 1 のおかず(32a)は、前記第 2 収納室に収納された第 2 のおかず(32b)とは、電子レンジによる調理時間が異なることを特徴とする容器入り冷凍食品セットというものである。

30

40

【0005】

特許文献 1 の方式では、食器、麺、米飯などの主材に個別に取り出す必要があり煩雑なうえ、見た目よくトッピングするのは容易でない。

【0006】

また、特許文献 2 は、米飯などに、具を含む、あるいは含まない調味液をかけて温かい状態で食べるような食品に関し、電子レンジで解凍するだけで、できたての状態で食べられるようにした容器入り冷凍食品の製造方法であって、容器の底部に冷凍した主固形食品が入れられ、必要により、該主固形食品の上に冷凍した副固形食品が載せられ、これらの上部に、凹状の中蓋が、該中蓋の上面底部に具を含む、あるいは含まない冷凍した調味液を載せた状態で、該容器の開口部を覆うように戴置され、さらに該容器の開口部に蒸

気抜き孔を上面に設けた上蓋が嵌着される工程を有してなり、解凍時に固形食品から出る蒸気が、中蓋の底との間にできた空間において対流を始め、中蓋の底を加熱し、さらにこの蒸気が調味液と上蓋との間にできた空間において、調味液から発生した蒸気と一緒にあって対流を起こした後、上蓋の蒸気抜き孔から逃げていくような構造を有することを特徴とする容器入り冷凍食品の製造方法というものである。

【 0 0 0 7 】

特許文献 2 の方式でも、容器には、底から起立した高い側壁、半円球であることから、具材は中蓋（ 3 ）内に一括で調整されているものの配置の状態での主材への載置は容易でないうえ、解凍に伴うドリップを除きながら主材へトッピングすることは極めて困難である。

10

【 先行技術文献 】

【 特許文献 】

【 0 0 0 8 】

【 特許文献 1 】 特開 2 0 1 6 - 3 4 8 3 9 号公報

【 特許文献 2 】 特開平 8 - 2 2 8 7 4 0 号公報

【 考案の概要 】

【 考案が解決しようとする課題 】

【 0 0 0 9 】

そこで、本考案は、予め食材を載置し、一気かつ食材の配置の状態を概ね保ちつつ、さらには食材からドリップをできるだけ減らして、食器、或いは麺又は米飯などの主材に、食材を載せることができる食材トレーを目的とする。

20

【 課題を解決するための手段 】

【 0 0 1 0 】

本考案は、上記課題を解決するため、

（ 1 ）

食材を載置する板、例えば四角形の板と、前記板の三辺から立設した壁とからなることを特徴とする食材トレー。

（ 2 ）

前記板の壁のない辺側に、上方に屈曲した傾斜部を備え、ドリップの流出を防止する堰としたことを特徴とする（ 1 ）に記載の食材トレー。

30

（ 3 ）

前記食材トレーが、冷凍耐性があることを特徴とする（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレー。

（ 4 ）

前記食材トレーが、マイクロウェーブ耐性があることを特徴とする（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレー。

（ 5 ）

前記食材トレーが、麺用であることを特徴とする（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレー。

（ 6 ）

前記板の底と、前記壁の上部が嵌合し、複数積み上げられることを特徴とする（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレー。

40

（ 7 ）

（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレーと、前記食材を押し滑らすヘラを備えることを特徴とする食材トレーセット。

（ 8 ）

（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食材トレーを用いて、スープ内の麺に前記食材をトッピングすることを特徴とするラーメンの提供方法。

（ 9 ）

食材を載置した、冷凍耐性かつマイクロウェーブ耐性のある（ 1 ）又は（ 2 ）に記載の食

50

材トレーと、前記食材トレーを密封した包装袋とからなり、冷凍されたことを特徴とする冷凍食材セット。

(1 0)

冷凍耐性かつマイクロウェーブ耐性のある (1) 又は (2) に記載の食材トレーに載置した食材と、前記食材を載せる麺又は米飯とからなり、冷凍されたことを特徴とする冷凍食材セット。

とした。

【考案の効果】

【 0 0 1 1 】

本考案は、上記構成であるので、特に、開放辺を取出口とすることで、一気かつ食材の配置の状態を概ね保ちつつ、また板に傾斜部を設けることで材からドリップをできるだけ減らして、食器、或いは麺又は米飯などの主材に、食材を載せることができる食材トレーを提供することができる。

10

【図面の簡単な説明】

【 0 0 1 2 】

【図 1】本考案である実施例 1 の食材トレーを用いた食材のトッピング準備例（ラーメン用具材の一例）である。

【図 2】本考案である実施例 1 の食材トレーを用いた冷凍食材セットからのトッピングの説明図である。

【図 3】本考案である実施例 1 の食材トレーを用いた食材のトッピング準備例（そば、うどん用具材の一例）である。

20

【図 4】本考案である実施例 2 の食材トレーの斜視模式図である。

【図 5】本考案である実施例 2 の食材トレーを用いた食材のトッピング準備例（ラーメン用具材の一例）、及び投入例である。

【図 6】本考案である実施例 2 の食材トレーを用いた食材のトッピング準備例（ラーメン用具材の一例）、及び他の投入例である。

【考案を実施するための形態】

【 0 0 1 3 】

以下、添付図面に基づき、本考案の実施の形態について詳細に説明する。ただし、本考案はそれら実施形態の形状、大きさに限定されるものではない。

30

【実施例 1】

【 0 0 1 4 】

図 1 に示すように、本考案の食材トレー 1 は、食材セット 5 を載置する板、例えば四角形の板 2 と、板 2 の三辺から立設した壁 3 とからなり、壁 3 ない開放辺 2 a 部が、食材セット 5 を滑らせて取り出し可能な取出口 4 となる。開放辺 2 a の幅は、載置された食材セット 5 のトッピングの際に、食材セット 5 のこぼれ落ちを防止するため載せる器の径より短い方がよい。

【 0 0 1 5 】

なお、食材トレーを持ち上げやすいように壁 3 のいずれかに取っ手、例えば壁 3 の何れかの側面から突出し、食材トレーの重ねを邪魔しない取っ手を備えてもよい。他の実施例においても同じ。

40

【 0 0 1 6 】

図 1 の食材セット 5 は、ラーメン用の具材例である。本考案の食材トレー 1 であれば、開放辺 2 a を取出口 4 とすることで、食材セット 5 を滑らせ板 2 上での食材セット 5 の配置の状態を概ね保ちつつ、麺に一気に食材セット 5 を載せることができる。

【 0 0 1 7 】

図 2 には、冷凍食材セットを及びその食材セットの主材（ラーメン）へのトッピング方法を示した。図 2 (A) に示すように、冷凍食材セット 6 は、図 1 に示した食材トレー 1 の板 2 上に個別具材を配置してなる食材セット 5 を載置したまま包装袋 7 に入れられ、冷凍した状態で、流通、保管される。包装袋 7 には、包装袋 7 を開封しやすいように、ノ

50

ッチ 7 a を設けるとよい。

【 0 0 1 8 】

冷凍食材セット 6 は、マイクロ波加熱が好適で、その際には、ノッチ 4 a で包装袋 7 を少し開封する。したがって、食材トレイ 1、包装袋 7 の素材としては、冷凍耐性、マイクロ波耐性のある樹脂が好適で、既存のレンジアップされる冷凍食品のもの、例えばポリエチレン、ポリプロピレンなどが採用できる。

【 0 0 1 9 】

続いて、図 2 (B) に示すように、食材セット 5 を載せた状態で食材トレイ 1 を包装袋 7 から取り出し、どんぶり 1 0 の上に食材トレイ 1 を位置させ、包丁 8 或いは箸 9 などを利用して押し滑らせ、食材セット 5 をスプーン 1 0 a に入れた麺 1 0 b の上に一気に載せる。このような手法によるトッピングであれば、食材セット 5 を麺上に一瞬で簡単にトッピングすることができるとともに、食材トレイ 1 に配置した食材の状態を概ね維持した状態でトッピングすることができる。

10

【 0 0 2 0 】

食材トレイ 1 は、使い捨てすることができるが、業務用であればレンジアップせず、繰り返し皿のように使用する為、レンジアップ品より厚めに成形し、強度を高めるとよい。

【 0 0 2 1 】

図 3 には、食材トレイ 1 に、うどん、そば用の食材セット 5 a の例を示した。なお、食材セット 5、5 a として麺用を例示したが、米飯用の食材、例えば、野菜炒め、エビチリ、カツ丼など、丼用の具材、均一物の食材であってもよい。勿論冷凍しても、しなくてもよい。このような場合、食材トレイ 1 を傾けることで、汁、タレ、ソースも、簡単かつ食材トレイ 1 から垂れることなく主材或いは器に投入することができる。

20

【 実施例 2 】

【 0 0 2 2 】

図 3 に示すように、本考案の食材トレイ 1 1 は、食材を載置する板、例えば、一の辺側が一部帯状に上に屈曲した傾斜部 1 2 b を備えた板 1 2 と、傾斜部 1 2 b のない板 2 の三辺から立設した壁 1 3 とからなり、傾斜部 1 2 b 側が食材を滑らせて取り出し可能な取出口 1 4 となる。開放辺 1 2 a の幅は、載置された食材のトッピングの際に、食材のこぼれ落ちを防止するため載せる器の径より短い方がよい。

【 0 0 2 3 】

30

傾斜部 1 2 b は、平坦或いは弧状で、板 1 2 から開放辺 1 2 a 側の壁 1 3 の頂上までを繋いで (図 4 に例示) も、板 1 2 から開放辺 1 2 a 側の壁 1 3 の中腹 (図示省略) であってもよい。また、板 1 2 と傾斜部 1 2 b の接続は、角であっても弧状であってもよい。板 1 2 と傾斜部 1 2 b の接続角は $5^{\circ} \sim 30^{\circ}$ 程度がよく、さらに好ましくは $5^{\circ} \sim 15^{\circ}$ である。なお、接続角が 90° になれば壁であり、 0° であれば実施例 1 と同じである。すなわち、傾斜部 1 2 b は、壁 1 3 ではない。

【 0 0 2 4 】

図 5 に示すように、食材セット 5 は、実施例 1 同様に、レンジ加熱が必要な場合にはレンジアップ後、どんぶりの上に食材トレイ 1 を位置させ、包丁 8 或いは箸 9 などを利用して押し滑らせ、食材セット 5 をスプーンに入れた麺の上に一気に載せる。このような手法によるトッピングであれば、食材セット 5 を麺上に一瞬で簡単にトッピングすることができるとともに、食材トレイ 1 に配置した食材の状態を概ね維持した状態で、かつ、傾斜部 1 2 b が堰となってドリップを投入しないようにすることができる。

40

【 0 0 2 5 】

また、食材セット 5 を押し滑られる器具として、ヘラ 1 5 を備え、利用してもよい。ヘラ 1 5 は、本体 1 5 a に、手で把持する取っ手 1 5 b が接続し、本体 1 5 a の食材トレイ 1 1 の板 1 2 に接触する当接部 1 5 c を備える。当接部 1 5 c は、汁、ドリップも押し込むときは直線的が好ましく、ドリップを除いて、減らして投入する食材のときは、波状、櫛状など一部だけ当接する形状とするとよい。

【 実施例 3 】

50

【 0 0 2 6 】

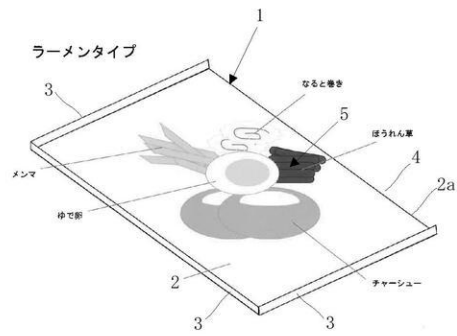
図示を省略するが、実施例 1 , 2 において、複数の食材トレートをズレないように、食材を圧迫しないよう複数段重ねることができるよう、食材トレートの板の底と、壁の上部が嵌合する凹凸などの嵌合構造を備える。飲食店で、複数の食材のトッピングを主材の仕上がりまでに準備して重ねて待機することで、場所をとらずに、多数のトッピング材の提供でも短時間かつ簡単にトッピング及び提供ができる。

【 符号の説明 】

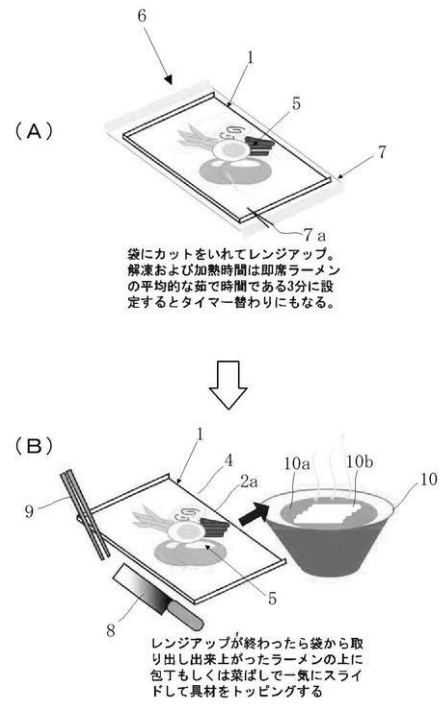
【 0 0 2 7 】

1	食材トレー	
2	板	10
2 a	開放辺	
3	壁	
4	取出口	
5	食材セット	
5 a	食材セット	
6	冷凍食材セット	
7	包装袋	
7 a	ノッチ	
8	包丁	
9	箸	20
1 0	どんぶり	
1 0 a	スープ	
1 0 b	麺	
1 1	食材トレー	
1 2	板	
1 2 a	開放辺	
1 2 b	傾斜部	
1 3	壁	
1 4	取出口	
1 5	ヘラ	30
1 5 a	本体	
1 5 b	取っ手	
1 5 c	当接部	

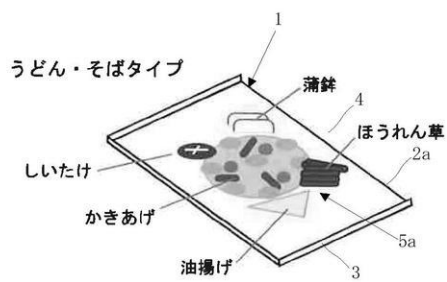
【図 1】



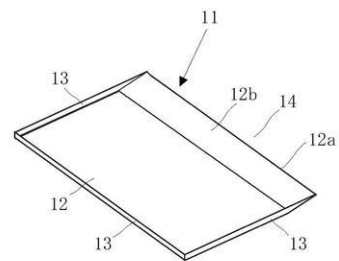
【図 2】



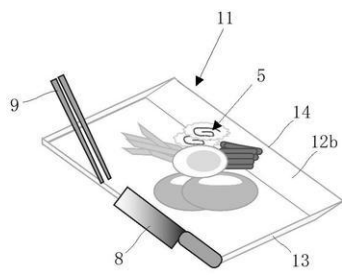
【図 3】



【図 4】



【図 5】



【図 6】

