

国際知財シンポジウム2024

仮想事例（特許庁パート）

I 本件特許の特許請求の範囲（請求項1）

- A 収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体であって、
- B 収容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、貫通孔が形成された天板部と、
- C 前記天板部の外周に設けられた部分であって、前記容器本体における前記開口を形成する上縁部に装着可能に構成された装着部と、
- D 前記天板部に対して回動するように弾性変形可能に設けられた部分であって、前記貫通孔を閉塞可能な突起を有するフラップ部と、
を備え、
- E 前記フラップ部は、自然状態では前記突起が前記貫通孔から離間し、前記貫通孔の閉塞状態が前記突起によって維持されるように構成され、
- F 前記貫通孔は、前記蓋体の平面視において前記フラップ部の基端部よりも外側に形成されている、
- G 蓋体。

II 本件明細書

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本開示は、収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に関する。

【背景技術】

【0002】

食材を収容して冷蔵庫で保存することに加え、収容された食材をそのまま電子レンジで加熱することが可能な保存容器が知られている。

【0003】

図5に示す従来技術の保存容器7は、収容空間を形成する容器本体8と、容器本体8に装着可能に構成された蓋体9と、を備える。

【0004】

蓋体9は、図6にも示すように、天板部91と、装着部92と、フラップ部93と、を備える。なお、天板部91、装着部92及びフラップ部93は、プラスチックで一体的に成型されている。

【0005】

天板部91は、容器本体8の開口を覆う概略長方形の板状の部分である。天板部91には、電子レンジでの加熱による保存容器7内の圧力の過剰な上昇を抑えるための貫通孔911が形成されている。

【0006】

装着部92は、天板部91の外周に設けられた部分である。装着部92は、容器本体8における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。

【0007】

フラップ部93は、装着部92の縁部から延びるように形成された板状の部分である。フラップ部93は、貫通孔911を閉塞可能な突起931を有する。

【0008】

図7Aに示すように、フラップ部93は、外力の加わっていない状態である自然状態では、突起931が貫通孔911から離間するように位置する。

【0009】

図7Bに示すように、ユーザがフラップ部93を弾性変形させて突起93

1を貫通孔911に嵌合させると、貫通孔911が閉塞状態になる。また、この状態では、元の形状に戻ろうとするフラップ部93の弾性力に反して突起931が貫通孔911に固定される。このため、ユーザにより貫通孔911から突起931が外されるまで、貫通孔911の閉塞状態が維持される。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0010】

従来技術の保存容器7の蓋体9は、成型のしやすさなどの理由から、フラップ部93の根元の部分である基端部93aが装着部92の縁部に位置するように構成されている。このため、蓋体9の平面視において、フラップ部93の基端部93aは貫通孔911よりも外側に位置する。なお、蓋体9の平面視において、外側とは蓋体の中心から遠い方を意味する。

【0011】

保存容器7に收容された食材を電子レンジで加熱した後、保存容器7内に溜まった余分な水分だけを取り除きたい場合がある。しかしながら、従来技術の保存容器7は、図8に示すように貫通孔911から水分を排出させるために傾けると、フラップ部93が貫通孔911の下方に位置するため、貫通孔911から排出された水分がフラップ部に当たって飛び散ってしまうという問題があった。

【0012】

本開示の一局面は、貫通孔から排出した水分がフラップ部に当たらないようにすることのできる蓋体を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0013】

本開示の一態様は、收容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体である。蓋体は、天板部と、装着部と、フラップ部と、を備える。天板部は、收容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、貫通孔が形成されている。装着部は、天板部の外周に設けられた部分であって、容器本体における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。フラップ部は、天板部に対して回転するように弾性変形可能に設けられた部分であって、貫通孔を閉塞可能な突起を有する。フラップ部は、自然状態では突起が貫通孔から離間し、貫通孔の閉塞状態が突起によって維持されるように構成

されている。貫通孔は、蓋体の平面視においてフラップ部の基端部よりも外側に形成されている。

【0014】

本開示によれば、貫通孔から排出した水分がフラップ部に当たらないようにすることのできる蓋体を提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【0015】

【図1】実施形態の保存容器の斜視図。

【図2】実施形態の保存容器の平面図。

【図3A】貫通孔が開放された状態における実施形態の蓋体の部分断面図。

【図3B】貫通孔が閉塞された状態における実施形態の蓋体の部分断面図。

【図4】実施形態の保存容器で貫通孔から水分を排出した状態を示す図。

【図5】従来技術の保存容器の斜視図。

【図6】従来技術の保存容器の平面図。

【図7A】貫通孔が開放された状態における従来技術の蓋体の部分断面図。

【図7B】貫通孔が閉塞された状態における従来技術の蓋体の部分断面図。

【図8】従来技術の保存容器で貫通孔から水分を排出した状態を示す図。

【発明を実施するための形態】

【0016】

図1に示す実施形態の保存容器1は、容器本体2と、蓋体3と、を備える。容器本体2及び蓋体3は、耐熱温度が $-20\sim 140^{\circ}\text{C}$ のプラスチック製である。このため、ユーザは、保存容器1に食材を収容して冷蔵庫で保存することに加え、収容された食材をそのまま電子レンジで加熱することができる。

【0017】

容器本体2は、上面に開口が形成された概略直方体の箱状の部品である。容器本体2は、食材を収容するための収容空間を形成する。

【0018】

蓋体3は、容器本体2に装着可能に構成されている。蓋体3は、図2にも示すように、天板部31と、装着部32と、フラップ部33と、を備える。なお、天板部31、装着部32及びフラップ部33は、プラスチックで一体的に成型されている。

【0019】

天板部 3 1 は、容器本体 2 の開口を覆う概略長方形の板状の部分である。天板部 3 1 には、電子レンジでの加熱による保存容器 1 内の圧力の過剰な上昇を抑えるための貫通孔 3 1 1 が形成されている。貫通孔 3 1 1 は、天板部 3 1 における隅（装着部 3 2 の近傍位置）に 1 つ形成されている。貫通孔 3 1 1 は、保存容器 1 内の水分をスムーズに排出することができ、かつ、保存容器 1 内の食材の排出を阻止することができるような大きさに設計されている。貫通孔 3 1 1 が円形の場合、その直径は 1 0 ～ 2 0 mm の範囲内であることが好ましい。

【0 0 2 0】

装着部 3 2 は、天板部 3 1 の外周に設けられた部分である。装着部 3 2 は、容器本体 2 における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。保存容器 1 は、蓋体 3 の装着により密閉される。

【0 0 2 1】

フラップ部 3 3 は、天板部 3 1 の上面から延びるように形成され、天板部 3 1 に対して回動するように弾性変形可能に設けられた板状の部分である。具体的には、フラップ部 3 3 は、蓋体 3 の平面視において、貫通孔 3 1 1 がフラップ部 3 3 の基端部 3 3 a よりも外側となる位置に設けられている。フラップ部 3 3 は、貫通孔 3 1 1 を閉塞可能な突起 3 3 1 を有する。

【0 0 2 2】

図 3 A に示すように、フラップ部 3 3 は、外力の加わっていない状態である自然状態では、突起 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 から離間するように位置する。

【0 0 2 3】

図 3 B に示すように、ユーザがフラップ部 3 3 を下方へ回動するように弾性変形させて突起 3 3 1 を貫通孔 3 1 1 に嵌合させると、貫通孔 3 1 1 が閉塞状態になる。また、この状態では、元の形状に戻ろうとするフラップ部 3 3 の弾性力に反して突起 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 に固定される。このため、ユーザにより貫通孔 3 1 1 から突起 3 3 1 が外されるまで、貫通孔 3 1 1 の閉塞状態が維持される。

【0 0 2 4】

本実施形態の保存容器 1 によれば、ユーザは、保存容器 1 内に溜まった余分な水分だけを取り除きたい場合に、図 4 に示すように、フラップ部 3 3 に当たらないように貫通孔 3 1 1 から水分を排出することができる。

【符号の説明】

【0025】

1…保存容器、2…容器本体、3…蓋体、31…天板部、32…装着部、33…フラップ部、33a…基端部、311…貫通孔、331…突起。

【図1】

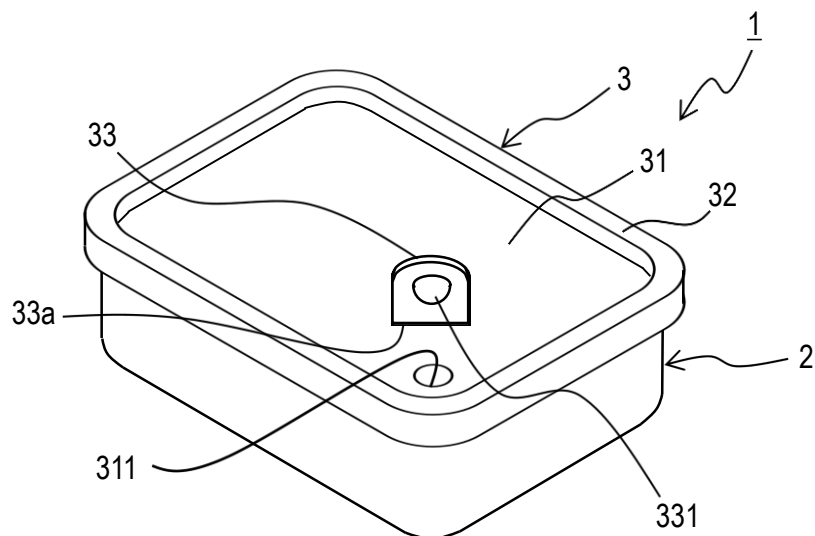


Fig.1

【図2】

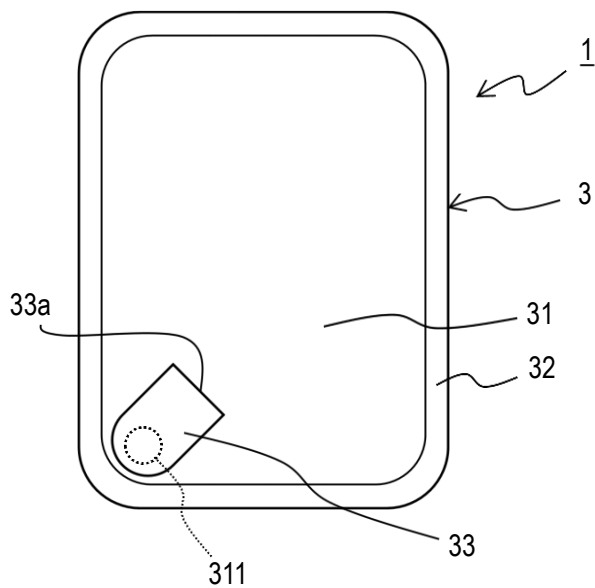


Fig.2

【図 3 A】

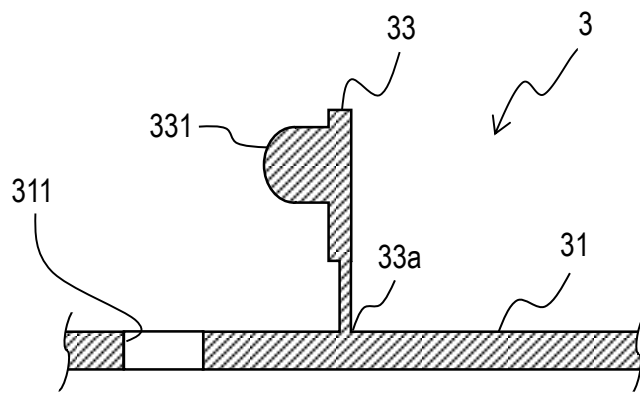


Fig.3A

【図 3 B】

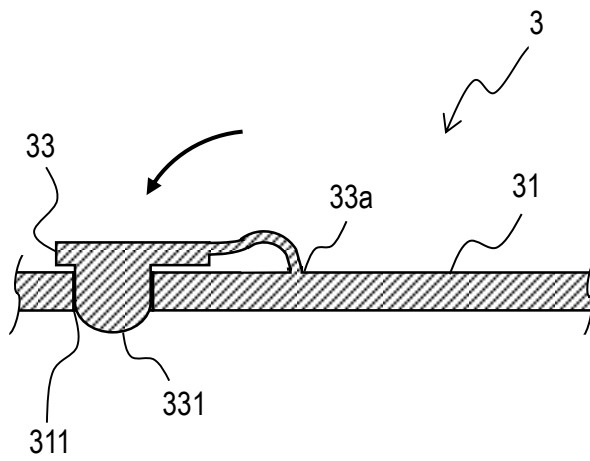


Fig.3B

【図 4】

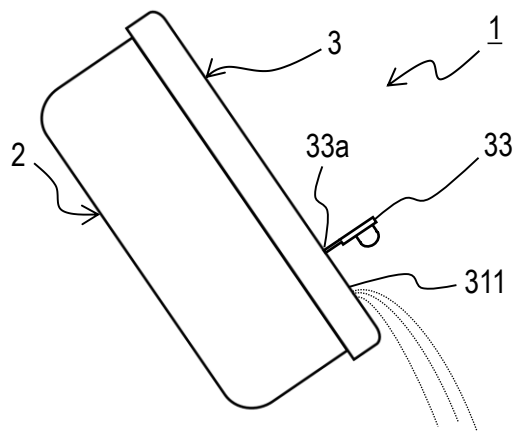


Fig.4

【図5】

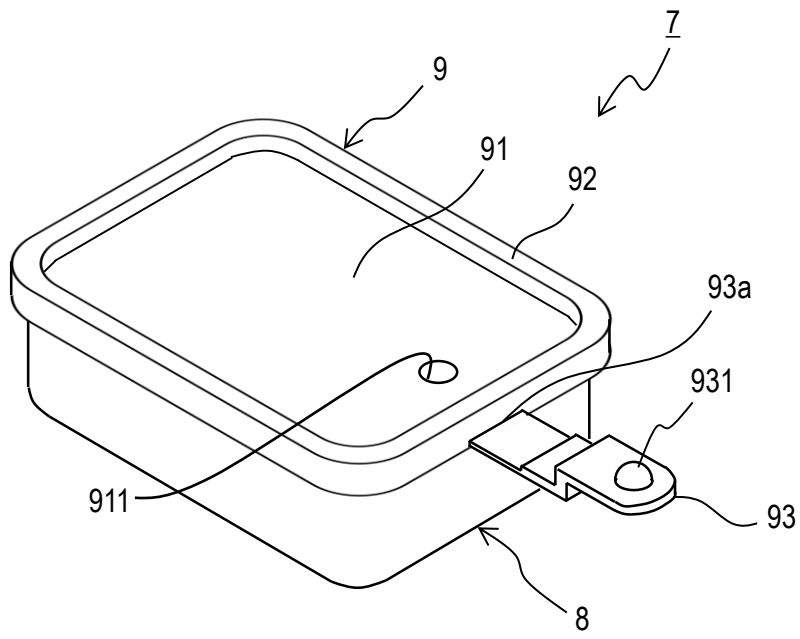


Fig.5

【図6】

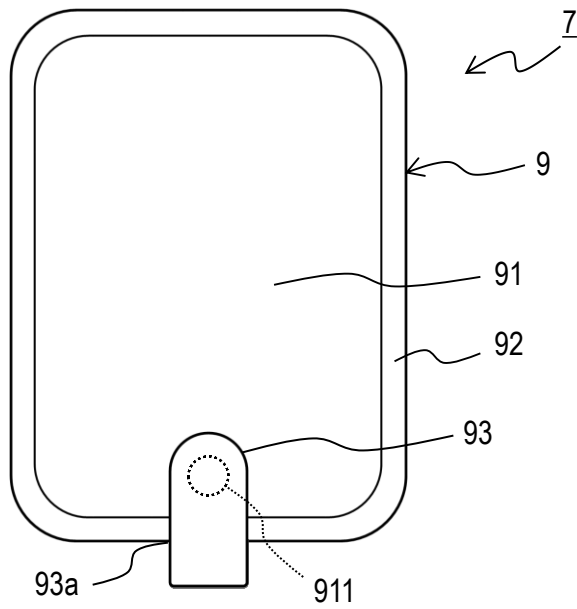


Fig.6

【図 7 A】

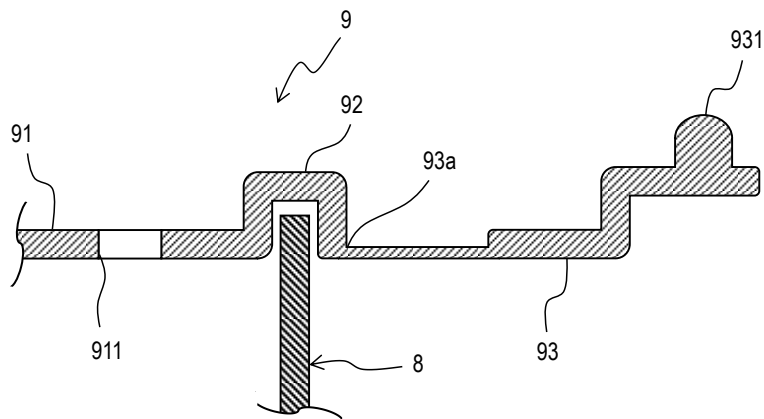


Fig.7A

【図 7 B】

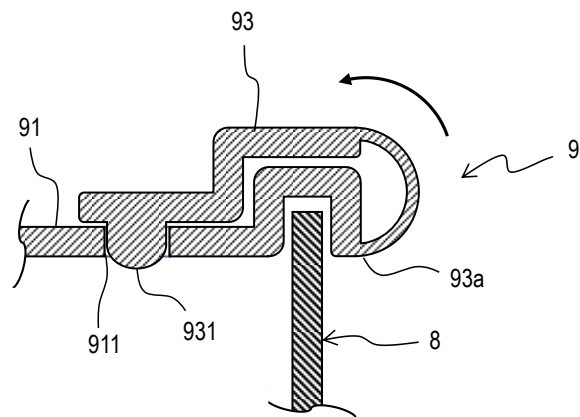


Fig.7B

【図 8】

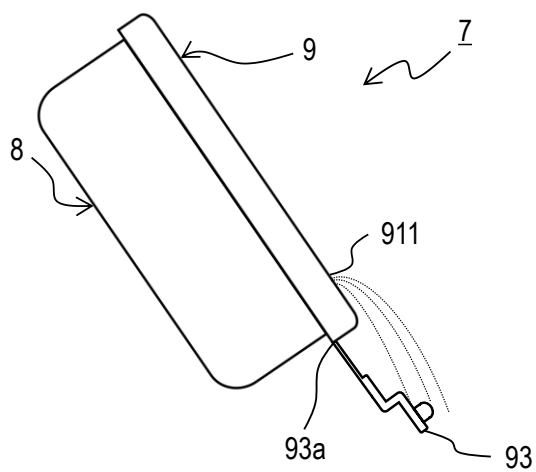
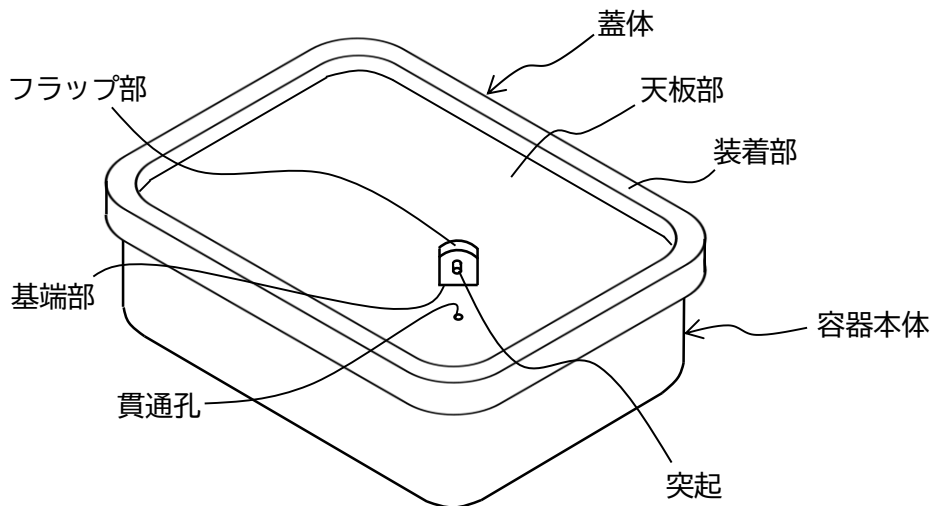


Fig.8

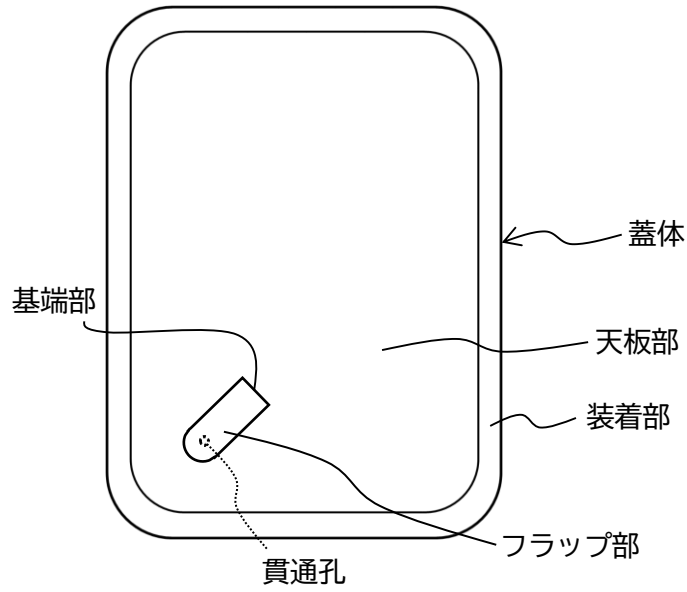
IV 被告製品の構成

- a 被告製品は、食材の保存容器に用いられる蓋体で、容器本体とともに耐熱プラスチック製であり、
- b 前記容器本体の開口を覆う天板部に、直径 3 mm の貫通孔が形成されており、
- c 前記天板部には、前記容器本体における前記開口を形成する上縁部に装着されることで前記保存容器内を密閉可能な構成された装着部と、
- d 弾性変形可能で、前記貫通孔を閉塞可能な突起を有するフラップ部が一体として形成され、
- e 前記フラップ部は、自然状態では前記突起が前記貫通孔から離間し、前記貫通孔の閉塞状態が前記突起によって維持されるように構成され、
- f 前記貫通孔は、天板部における隅の、平面視において前記フラップ部の基端部よりも外側に形成されている、
- g 蓋体である。

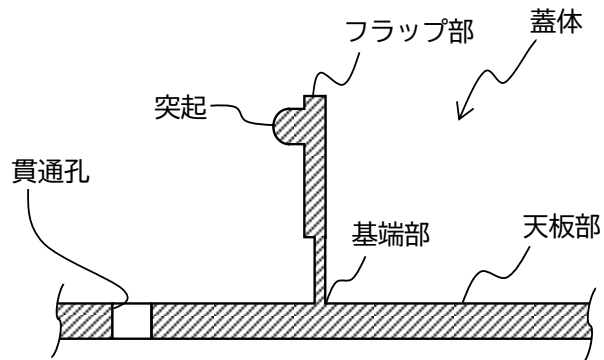
【図 1】被告製品（保存容器）の斜視図



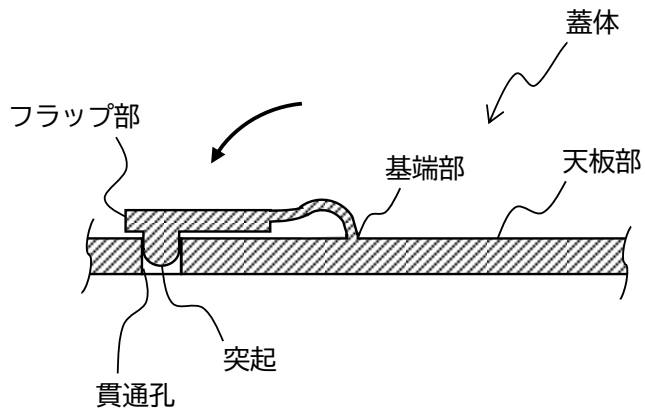
【図2】 被告製品（保存容器）の平面図



【図3 A】 貫通孔が開放された状態における蓋体の部分断面図



【図3 B】 貫通孔が閉塞された状態における蓋体の部分断面図



以上