

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第6813148号  
(P6813148)

(45) 発行日 令和3年1月13日(2021.1.13)

(24) 登録日 令和2年12月21日(2020.12.21)

(51) Int. Cl.	F 1
A 4 7 J 17/02 (2006.01)	A 4 7 J 17/02
B 2 6 D 3/24 (2006.01)	B 2 6 D 3/24 A
B 2 6 B 3/00 (2006.01)	B 2 6 B 3/00 A

請求項の数 3 (全 6 頁)

(21) 出願番号	特願2017-148866 (P2017-148866)	(73) 特許権者	505346148
(22) 出願日	平成29年8月1日(2017.8.1)		アーネスト株式会社
	基礎とした実用新案登録		新潟県三条市福島新田丁858
	実用新案登録第3207994号	(74) 代理人	100167531
原出願日	平成28年10月1日(2016.10.1)		弁理士 箕村 義勝
(65) 公開番号	特開2018-57829 (P2018-57829A)	(72) 発明者	鈴木 邦夫
(43) 公開日	平成30年4月12日(2018.4.12)		新潟県三条市福島新田丁858アーネスト株式会社内
審査請求日	令和1年7月23日(2019.7.23)	(72) 発明者	渡辺 賢一
			新潟県三条市福島新田丁858アーネスト株式会社内
		審査官	西村 賢

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ピーラー用刃部材及びピーラー

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

複数の切れ刃を有し、前記複数の切れ刃がギザギザ状に一体的に形成されているピーラー用刃部材であって、

前記複数の切れ刃を用いて食材の表面を、スライス状になるようにそぎ落とすことで、前記そぎ落とされたスライス状の食材が、ウェーブ状または網目状になるように構成されており、

前記切れ刃は、上面、下面、右側面、左側面、前記右側面と前記左側面の稜線である第1のエッジ、前記右側面と前記下面との稜線である第2のエッジ、前記左側面と前記下面との稜線である第3のエッジ、及び前記第1から第3のエッジが接する頂点である先端を有し、

前記先端を中心とした前記第2のエッジと前記第3のエッジの角度、前記第1のエッジの長さ、前記第2のエッジの長さ、前記第3のエッジの長さ及び前記上面と前記下面の厚さは、予め定められた値であり、

前記第2のエッジと前記第3のエッジの角度は、鋭角であることを特徴とするピーラー用刃部材。

【請求項2】

前記第2のエッジと前記第3のエッジの角度は、鋭角であり、前記鋭角は、45度以上であることを特徴とする請求項1に記載のピーラー用刃部材。

【請求項3】

10

20

請求項 1 または請求項 2 に記載のピーラー用刃部材を用いて形成されているピーラーであって、

前記ピーラー用刃部材と、

前記ピーラー用刃部材を支持し、前記食材をスライスするときにガイドするように形成されている刃部材ガイド部と、

前記刃部材ガイド部を支持する支持部と、

前記支持部と一体的に形成されている把持部と、を有する I 字型ピーラーであり、

前記刃部材ガイド部は、前記支持部に取り付け及び取り外し自在なように構成されており、前記取り付けにより右利き用または左利き用となり、

X の文字を描くように角度を変えながら食材の表面をそぎ落とすことで、食材を網目状にスライスすることを特徴とするピーラー。

10

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、ピーラー用刃部材及びピーラーに関する。

【背景技術】

【0002】

ニンジン、大根、キュウリなどの食材の皮むきを手作業で行うことができ、例えば、刃を食材の表面にあてこの表面を刃でなぞるように操作することにより食材の表面をそぎ落とすようにして剥くことができるピーラーが知られている（特許文献参照）。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0003】

【特許文献 1】特開 2007 - 267770 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

上記のピーラーは、刃を食材の表面にあてて表面を刃でなぞるように操作することで、食材の表面をそぎ落とし、食材をスライス状にするものであるが、より食べやすい食材且つより美味しい食材とすることが求められている。

【0005】

本発明は、こうした点に鑑みてなされたものであり、ニンジン、大根、キュウリなどの食材を、より食べやすくより美味しい食材とすることができるピーラー用刃部材及びそれを用いたピーラーを提供する。

【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、本発明に係るピーラー用刃部材は、複数の切れ刃を有し、前記複数の切れ刃がギザギザ状に一体的に形成されているピーラー用刃部材であって、前記複数の切れ刃を用いて食材の表面を、スライス状になるようにそぎ落とすことで、前記そぎ落とされたスライス状の食材が、ウェーブ状または網目状になるように構成されていることを特徴とする。

【0007】

本発明に係るピーラー用刃部材の態様について、前記切れ刃は、上面、下面、右側面、左側面、前記右側面と前記左側面の稜線である第 1 のエッジ、前記右側面と前記下面との稜線である第 2 のエッジ、前記左側面と前記下面との稜線である第 3 のエッジ、及び前記第 1 から第 3 のエッジが接する頂点である先端を有し、前記先端を中心とした前記第 2 のエッジと前記第 3 のエッジの角度、前記第 1 のエッジの長さ、前記第 2 のエッジの長さ、

50

前記第3のエッジの長さ及び前記上面と前記下面の厚さは、予め定められた値であることが好ましい。

【0008】

上記課題を解決するために、本発明に係るピーラーは、前記ピーラー用刃部材を用いて形成されていることを特徴とする。

【0009】

本発明に係るピーラーの態様について、前記ピーラー用刃部材と、前記ピーラー用刃部材を支持し、前記食材をスライスするときにガイドするように形成されている刃部材ガイド部と、前記刃部材ガイド部を支持する支持部と、前記支持部と一体的に形成されている把持部と、を有するI字型ピーラーであることが好ましい。

10

【0010】

本発明に係るピーラーの態様について、前記刃部材ガイド部は、前記支持部に取り付け及び取り外し自在なように構成されており、前記取り付けにより右利き用または左利き用となることが好ましい。

【発明の効果】

【0011】

本発明によれば、ニンジン、大根、キュウリなどの食材を、より食べやすくより美味しい食材とすることができるピーラー用刃部材及びそれを用いたピーラーを提供することができる。

【図面の簡単な説明】

20

【0012】

【図1】実施形態のピーラー用刃部材の一例を示す模式図である。

【図2】実施形態のピーラー用刃部材の切れ刃を説明する模式図である。

【図3】実施形態のピーラーの一例を示す模式図である。

【図4】スライスされたニンジンの一例を示す参考図である。

【発明を実施するための形態】

【0013】

以下、本発明のピーラー用刃部材及びピーラーの実施形態を図1から図4を用いて説明する。

【0014】

30

図1(a)は実施形態のピーラー用刃部材10を上方向から見た模式図であり、図1(b)はピーラー用刃部材10を下方向から見た図である。これらの図が示すように、ピーラー用刃部材10は、複数の切れ刃20を有しており、これら複数の切れ刃20は、図に示すようにギザギザ状に一体的に形成されている。

【0015】

ピーラー用刃部材10は、複数の切れ刃20を用いてニンジン、大根、キュウリなどの食材の表面がスライス状になるようにそぎ落とされることで、そぎ落とされたスライス状の食材が、ウェーブ状または網目状になるように構成されている。

【0016】

このような特徴を有するピーラー用刃部材10の構成としての切れ刃20について図2

40

を用いて説明する。

【0017】

図2(a)は、切れ刃20を説明するための上方向から見た模式図であり、図2(b)は切れ刃20を説明するための側面方向から見た模式図である。

【0018】

図2(a), (b)が示すように、切れ刃20は、上面21a、下面21b、右側面22a、左側面22b、右側面22aと左側面22bの稜線である第1のエッジ23a、右側面22aと下面21bとの稜線である第2のエッジ23b、左側面22bと下面21bとの稜線である第3のエッジ23c、及び前記第1から第3のエッジが接する頂点である先端24を有している。

50

## 【 0 0 1 9 】

また、切れ刃 2 0 は、先端 2 4 を中心とした第 2 のエッジ 2 3 b と第 3 のエッジ 2 3 c の角度 K、第 1 のエッジ 2 3 a の長さ N 1、第 2 のエッジ 2 3 b の長さ N 2、第 3 のエッジ 2 3 c の長さ N 3、及び上面 2 1 a と下面 2 1 b の厚さ A が、予め定められた値で形成されていることが望ましい。

## 【 0 0 2 0 】

ピーラー用刃部材 1 0 は、上記のとおり切れ刃 2 0 の角度 K、長さ N 1 から N 3、及び厚さ A を予め定められた適切な値とすることで、食材を網目状のスライスとしてそぎ落とすことができる構成とすることができる。また、図 2 においては、長さ N 2 と長さ N 3 は、略同じ長さとなっているが、これは一例であって、例えば、長さ N 2 及び長さ N 3 を、それぞれ適切な長さにしてもよい。なお、切れ刃 2 0 は、特殊刃物鋼で形成されることが望ましいが、これに限定されない。

10

## 【 0 0 2 1 】

以上ピーラー用刃部材 1 0 について説明したが、このピーラー用刃部材 1 0 を用いたピーラーについて説明する。

## 【 0 0 2 2 】

図 3 に示す I 字型ピーラーであるピーラー 1 0 0 は、ピーラー用刃部材 1 0 と、このピーラー用刃部材 1 0 を支持し、食材をスライスするときにガイドするように形成されている刃部材ガイド部 1 1 0 と、刃部材ガイド部 1 1 0 を支持する支持部 1 2 0 と、支持部 1 2 0 と一体的に形成されている把持部 1 3 0 を有する。把持部 1 3 0 は、例えば、ピーラー 1 0 0 を安定した力加減と刃角度を維持しながら用いることができるように、親指がフィットするハンドル形状としてもよい。

20

## 【 0 0 2 3 】

また、刃部材ガイド部 1 1 0 は、例えば、支持部 1 2 0 に取り付け及び取り外し自在なように構成され、取り付けにより右利き用または左利き用とすることができる。また、ワンタッチで付け外しができる安全カバーを用いてもよい。なお、実施形態において、I 字型ピーラーを一例としているが、これに限定されず、例えば、T 字型ピーラーであってもよい。

## 【 0 0 2 4 】

上記のような特徴を有する本発明のピーラー用刃部材 1 0 及びそれを用いたピーラー 1 0 0 は、ニンジン、大根、キュウリなどの食材をそぎ落としてウェーブ状または網目状にスライスすることができる。特に、ピーラー 1 0 0 を、例えば x の文字を描くように角度を変えながら食材の表面をそぎ落とすことで、食材を網目状にスライスすることができる。また、ピーラー 1 0 0 を普通に使用することで食材をウェーブ状にスライスすることができる。

30

## 【 0 0 2 5 】

図 4 は、ピーラー 1 0 0 を用いて網目状にスライスされたニンジン 2 0 0 を示す参考図である。図 4 に示すように、ニンジン 2 0 0 が網目状にスライスされている一例を示しており、このようにスライスされているニンジン 2 0 0 は、ドレッシングがよく絡み、少量のドレッシングであっても美味しく食することができ、また、ニンジンなどの食材をこのような網目状とすることで、サクサクとした食感を生み出し、野菜嫌いであっても美味しく食することができ、ニンジンなどの青臭さが緩和され、より食べやすく且つより美味しいものとすることができる。

40

## 【 0 0 2 6 】

以上、本発明の有する特徴及び優れた点を上記実施形態に記載したが、本発明は、本願の特許請求の範囲で使用されている言葉を広く一般的な意味に拡張して実施することができる。

## 【 0 0 2 7 】

また、ピーラー用刃部材及びそれを用いたピーラーは、大きさや形状、素材の種類、厚さ、重さなどについては多様な実施形態が可能であり、それらについて本実施形態と異な

50

る形態による実施は、本発明の技術的範囲に含まれる。

【符号の説明】

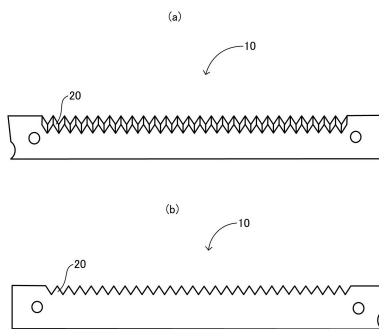
【0028】

- 10     ピーラー用刃部材
- 20     切れ刃
- 21a    上面
- 21b    下面
- 22a    右側面
- 22b    左側面
- 23a    第1のエッジ
- 23b    第2のエッジ
- 23c    第3のエッジ
- 24     先端
- 100    ピーラー
- 110    刃部材ガイド部
- 120    ガイド部支持部
- 130    把持部
- 200    ニンジン
- K     角度
- N1    長さ
- N2    長さ
- N3    長さ
- A     厚さ

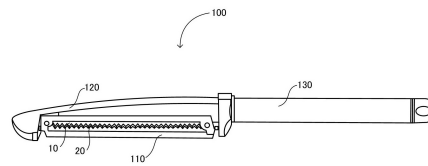
10

20

【図1】

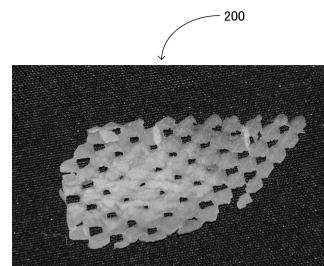
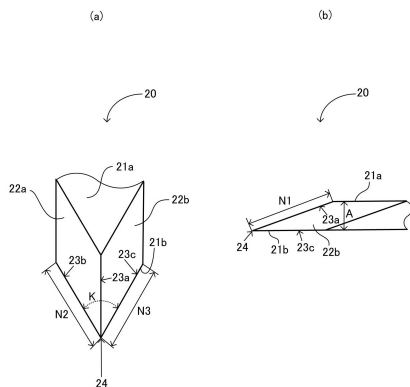


【図3】



【図4】

【図2】



---

フロントページの続き

- (56)参考文献 登録実用新案第3198909(JP,U)  
特開2007-267770(JP,A)  
特公昭47-004354(JP,B1)  
特開2015-150416(JP,A)  
特開2005-304901(JP,A)

(58)調査した分野(Int.Cl., DB名)

A47J	9/00 - 25/00
B26B	3/00
B26D	3/24