

富山県発明とくふう展内容説明書 (審査・展示用)

(第54回)

(1) 企業の部 (2) 一般の部

受付
番号
65

ふりがな	ふじさんのけいじょうをほどこしたぐいのみ			
作品の名称	富士山の形状をほどこしたぐい呑			
ふりがな	かぶしがいしゃ のうさく	ふりがな	のうさく	かつじ
会社名	株式会社 能作	発明者名	能作 克治	
特許・実用・意匠 の出願状況	<input type="checkbox"/> 未出願 <input checked="" type="checkbox"/> 出願済み	出願・公開番号	登録番号 登録第 1508398 号	外国特許他

特徴と要点 (必ずご記入下さい)

日本を代表する山を眺めつつ、富山県高岡市の伝統産業である「鋳物」の技術をもとに、錫(100%)を用いて製作しています。錫はイオンの効果で、水を浄化し飲み物をまろやかにするといわれています。古くから「錫の器に入れた水は腐らない」や「お酒の雑味が抜けてまろやかになる」などと言われ酒器や茶器などに使われてきました。熱伝導率が高いので、器を冷蔵庫に1-2分入れておくだけで、注いだお酒もよく冷えて冷酒にぴったりです。ぬる爛までの温度でも、美味しく頂けます。通常、錫製品は硬度を持たせて加工しやすくするため、他の金属を加えますが能作の錫は金属特性を生かすために何も加えず製品としています。ぐい呑「富士山」は、衛星写真から大沢崩れなどを忠実に再現したものです。内底の富士山も眺めながら、お酒をお楽しみいただけます。

【鋳造法：生型鋳造】

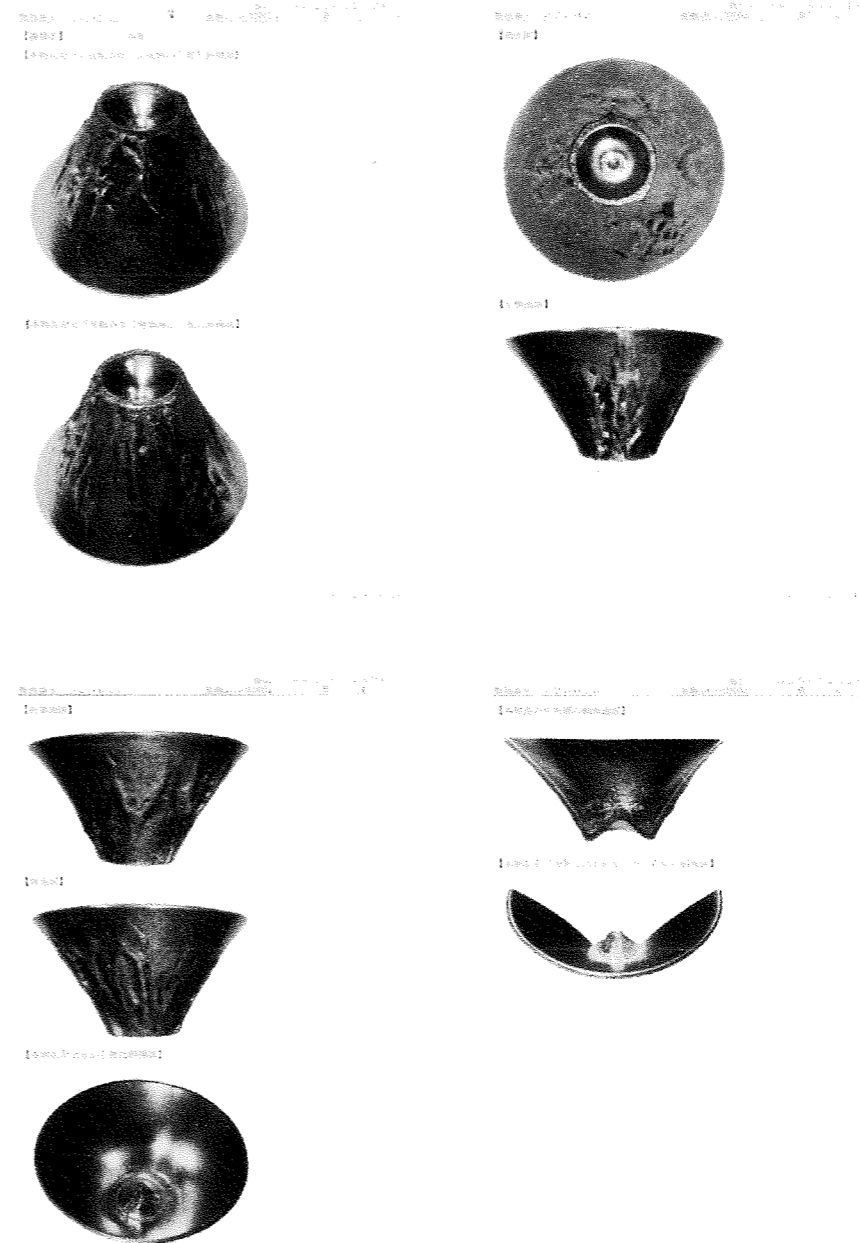
鋳型用の砂に少量の水分と粘土を混ぜ、押し固めて成型する方法です。鋳型の製作が早く、コスト性に優れ量産に適しています。その他の鋳造法と違い、鋳造前に鋳型を焼成・薬品処理をしないため「生型鋳造法」と呼ばれています。

【素材：錫】

金、銀に次ぐ高価な金属として知られる錫は、酸化しにくく、高い抗菌作用をもっています。古くから酒器や茶器などに使われてきました。能作の錫は、純度100%です。

略図、図面、写真等で、簡単に特徴を記入して下さい。(※人枠内でご記入ください)

【意匠に係る物品の説明】本物品は、日本酒を飲む際に使用する酒器の一種で、富士山を上下反転させたような形状としてあり、また錫(すず)を素材とすることで表面全体に特有の金属光沢を有する。さらに本物品の側周面には、実際の地形データに基づいた凹凸を多数形成してあるほか、底部中心には、富士山を模した小さい凹部を形成してある。



記載注意事項

1. 審査時は、この説明書が添付資料となりますので記載が不明確な場合は審査にもれることがあります。
2. 従来のも(或いは方法)に比し、どこを(何を)どのように発明・工夫したか、要点を判り易く、図を用いた方が判り易い場合は図面(略図でよい)でご説明下さい。
3. 改良くふう箇所が多くある場合、要点をしぼってご記入願います。