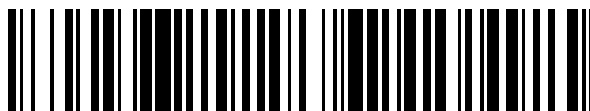


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 421 753**

51 Int. Cl.:

B65D 65/26 (2006.01)

A23L 1/10 (2006.01)

B65D 65/10 (2006.01)

B65D 75/66 (2006.01)

B65D 85/50 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **27.05.2010 E 10811579 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **15.05.2013 EP 2377773**

54 Título: **Envoltorio de embalaje de arroz cocinado y embalaje de arroz cocinado**

30 Prioridad:

27.08.2009 JP 2009197264

06.11.2009 JP 2009255338

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

05.09.2013

73 Titular/es:

FUJIMORI, SHUICHI (100.0%)

2137 Konami Suwa-shi

Nagano 392-0131, JP

72 Inventor/es:

FUJIMORI, SHUICHI

74 Agente/Representante:

PONTI SALES, Adelaida

ES 2 421 753 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Envoltorio de embalaje de arroz cocinado y embalaje de arroz cocinado

CAMPO DE TECNOLOGÍA

5 [0001] The present invention relates to a rice wrapper for wrapping rice, e.g., ordinary rice or sushi-rice shaped into a cone shape, and wrapped rice using the rice wrapper.

ANTECEDENTES DE LA TÉCNICA

[0002] Un envoltura de arroz, en el que una lámina comestible, p. ej., un alga deshidratada, se coloca entre capas finas y una capa externa, como ya es conocido (véase el documento de patente 1).

10 [0003] Se coloca el arroz de sushi en forma de cono en las capas exteriores, y el arroz de sushi se enrolla con envoltura de arroz desde ambos lados, para producir sushi enrollado a mano.

[0004] Para comer el sushi enrollado a mano, la película exterior se divide en dos a lo largo de una sección divisible de la película exterior con el fin de dividir la envoltura de arroz en dos (las películas interiores se han separado previamente), de modo que las películas se pueden quitar y se puede producir el sushi enrollado a mano, en el que el arroz de sushi se envuelve con el alga marina. Por tanto, el arroz de sushi se puede enrollar con la lámina comestible deshidratada, y producir así un delicioso sushi enrollado a mano.

DOCUMENTO DE PATENTE DE LA TÉCNICA ANTERIOR

[0005] Documento de Patente 1: Solicitud de Patente Japonesa sin examinar N° de Publicación 7-291337

RESUMEN DE LA INVENCIÓN

PROBLEMAS QUE DEBE RESOLVER LA INVENCIÓN

20 [0006] Para comer el arroz de sushi enrollado con la envoltura de arroz como se describe en el documento de patente 1, se deben realizar pasos complicados para retirar la envoltura de arroz, es decir, una parte inferior (la parte superior) de la envoltura de arroz está en una de las manos (por ejemplo, la mano izquierda), la película exterior se divide en dos, a lo largo de la sección divisible por el otro lado (por ejemplo, la mano derecha), y a continuación, un lado de la película exterior (y una de las películas interiores) se retiran con la otra mano, y finalmente se retira el otro lado de la película exterior (y la otra película interior), que se encuentra en el lado parte inferior (la parte superior).

25 [0007] En algunos casos, la sección divisible de la película exterior está cubierta con parte de la envoltura de arroz, de modo que la película exterior se puede cortar de forma adecuada a través de toda la longitud. [0008] La presente invención se inventa para solucionar los problemas descritos anteriormente, por lo que un objeto de la presente invención es proporcionar una envoltura de arroz, cuya película exterior dividida en dos a lo largo de una sección divisible se pueda quitar fácilmente, y el arroz envuelto con dicha envoltura de arroz.

MEDIOS PARA RESOLVER LOS PROBLEMAS

35 [0009] La envoltura de arroz de la presente invención incluye: una película exterior estando formada en una forma rectangular, teniendo la película exterior una sección divisible en forma de tira, que se extiende por toda la longitud de la película exterior y a lo largo de la cual se puede dividir la película exterior; dos películas interiores estando colocadas en la película exterior en un estado en el que las películas interiores están separadas entre sí y las películas interiores tienen respectivamente las partes de borde finales, que se solapan mutuamente, y tienen respectivamente partes del borde periféricas, que están conectadas a la película exterior, y una hoja comestible estando provisto entre el película exterior y las películas interiores, una parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye una parte de la película exterior dividida a lo largo de la sección divisible y la película interior conectado a una parte de la misma, está separada de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interior conectada a la otra parte de la misma, cuando la película exterior está dividida a lo largo de la sección divisible, y la envoltura del arroz se caracteriza en que una parte de la sección divisible está conectada a la parte lateral, de modo que la parte lateral se puede separar de la otra parte lateral, en una sola acción, tirando de la sección divisible.

40 [0010] En la envoltura del arroz, las películas interiores se pueden fijar a la película exterior mediante sellado térmico, y la sección termosellada puede extenderse a un extremo de una de las partes finales laterales, en la dirección de la anchura, de la sección divisible con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.

50 [0011] En la envoltura del arroz, se puede pegar una cinta de fijación en un extremo de la partes finales laterales, en la dirección de anchura, de la sección divisible y la película exterior adyacente a la misma con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.

[0012] En la envoltura de arroz, se puede conectar una parte final de la sección divisible a una de las películas internas.

5 [0013] En la envoltura de arroz, un elemento de cobertura para cubrir una parte expuesta del arroz que se va a enrollar se puede proporcionar en la película exterior, y una parte final de la sección divisible se puede conectar al elemento de cobertura. [0014] Preferiblemente, una de las partes finales de la sección divisible se puede cortar en la dirección hacia la posición en la que la película interna se conecta a la película exterior.

[0015] En la envoltura de arroz, la sección divisible puede funcionar como una de las piezas de la película de la película exterior que se va a dividir.

10 [0016] Preferiblemente, la envoltura de arroz se forma en una forma rectangular, y (una longitud de un lado largo de la envoltura del arroz rectangular - una longitud de un lado corto de la misma) % (una distancia entre uno de los lados largos de la envoltura de arroz y la sección divisible).

[0017] En la envoltura de arroz, la sección divisible puede girar hacia el otro lado largo desde el centro de la película exterior en la dirección de anchura.

15 [0018] En la envoltura de arroz, las películas internas pueden ser una película interna ancha y una película interna estrecha cuya anchura es más estrecha que la de la película interna ancha, y la película interna ancha se puede proporcionar más cerca del otro lado largo de la envoltura de arroz.

20 [0019] La envoltura de arroz de la presente invención está enrollada con una envoltura de arroz, que incluye: una película exterior estando formada en una forma rectangular, teniendo la película exterior una sección divisible en forma de tira, que se extiende por toda la longitud de la película exterior y a lo largo de la cual se puede dividir la película exterior; dos películas interiores estando colocadas en la película exterior en un estado en el que las películas interiores están separadas entre sí y las películas interiores tienen respectivamente las partes de borde finales, que se solapan mutuamente, y tienen respectivamente partes del borde periféricas, que están conectadas a la película exterior; y una hoja comestible estando provista entre el película exterior y las películas interiores, en la que una parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye una parte de la película exterior dividida a lo largo de la sección divisible y la película interior conectada a una parte de la misma, está separada de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interior conectada a la otra parte de la misma, cuando la película exterior se divide a lo largo de la sección divisible, en una sola acción, tirando de la sección divisible, una parte, una parte de la esquina de la envoltura del arroz se encuentra debajo de una parte de la envoltura del arroz orientada hacia la parte de la esquina para que la envoltura de arroz tenga forma de cono deformado, el arroz en forma de cono se coloca en la envoltura de arroz, que se ha hecho en forma de cono, y una parte de la sección divisible de la película exterior, que actúa como una parte de envoltura interna, no se cubre con una parte de envoltura exterior, y la sección divisible está expuesta a lo largo de toda la longitud de la película exterior.

EFFECTOS DE LA INVENCION

35 [0020] En la presente invención, una parte lateral se puede separar de la otra parte lateral, en una sola acción, tirando de la sección divisible después de dividir la película exterior en dos a lo largo de la sección divisible, por lo que se pueden simplificar los pasos más incómodos.

40 [0021] En el arroz envuelto con la envoltura del arroz de la presente invención, ninguna parte de envoltura exterior de la película exterior cubre toda la longitud de la película exterior, de modo que el arroz envuelto se puede sostener con una sola mano de forma cómoda, y la película exterior se puede dividir fácilmente.

BREVE DESCRIPCION DE LOS DIBUJOS

[0022] [Fig. 1] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz;

[Fig. 2] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una sección divisible es una cinta con una anchura preestablecida;

45 [Fig. 3] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una sección divisible está formada por dos cintas;

[Fig. 4] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una sección divisible está formada por dos perforaciones;

50 [Fig. 5] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una sección divisible está formada por una película que se puede orientar y la sección divisible está formada por dos incisiones;

[Fig. 6] Una vista explicativa de la envoltura de arroz;

[Fig.7] Una vista explicativa que muestra un punto de inicio de la división y un punto de finalización de la división de la sección divisoria de la envoltura de arroz sostenido por una mano;

[Fig. 8] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una longitud de un lado largo es inferior a 1,5 veces la del lado corto;

5 [Fig. 9] Las Figs. 9A y 9B muestran la envoltura de papel mostrada en la figura 8, en un estado en el que una parte de la envoltura interna está doblada;

[Fig. 10] Las Figs. 10A y 10B muestran la envoltura de papel mostrada en la figura 9, en un estado en el que una envoltura exterior está doblada;

10 [Fig. 11] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que M (una longitud de un lado largo de la envoltura del arroz rectangular - una longitud de un lado corto de la misma) % N (una distancia entre uno de los lados largos de la envoltura de arroz y la sección divisible);

[Fig. 12] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una sección divisible está hecha de forma no lineal;

15 [Fig. 13] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una línea de doblado está girada hacia fuera;

[Fig. 14] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz que incluye un elemento de cobertura;

[Fig. 15] Una vista explicativa de otro ejemplo de la envoltura de arroz que incluye un elemento de cobertura;

[Fig. 16] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que el elemento de cobertura se proporciona en una parte de borde final 14a;

20 [Fig. 17] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que el elemento de cobertura se proporciona en una parte de borde final 14c;

[Fig. 18] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que el elemento de cobertura se proporciona en una parte de borde final 14a;

25 [Fig. 19] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que el elemento de cobertura se proporciona en una parte de borde final 14a y 14c;

[Fig. 20] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que el elemento de cobertura se proporciona en una parte de borde final 14a, 14b y 14c;

[Fig. 21] Una vista explicativa que muestra una posición de la cinta de fijación para fijar el elemento de cobertura;

30 [Fig. 22] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz, en la que una guía de corte está formada en la sección divisible;

[Fig. 23] Una vista explicativa de otro ejemplo de la envoltura de arroz;

[Fig. 24] Una vista explicativa de otra realización de la envoltura de arroz; y

[Fig. 25] Una vista explicativa de un ejemplo de la envoltura de arroz que está hecho con forma cuadrada.

REALIZACIONES DE LA PRESENTE INVENCION

35 [0023] Las realizaciones preferidas de la presente invención se describirán ahora más detalladamente en referencia a los dibujos adjuntos.

[0024] La figura 1 es una vista explicativa de una envoltura de arroz (a continuación denominada envoltura) 10 para envolver arroz, p. ej., arroz normal o arroz de sushi, y las figuras 6 y 7 son vistas explicativas del arroz 26 envuelto con la envoltura de arroz (a continuación denominado arroz envuelto).

40 [0025] La envoltura 10 incluye: una película exterior 14 con una forma rectangular (por ejemplo, forma oblonga como se muestra en la fig. 1), teniendo la película exterior una sección divisible en forma de tira 12, que se extiende por toda la longitud de la película exterior y a lo largo de la cual la película exterior se puede dividir en dos; películas interiores 16a y 16b están colocadas en la película exterior 14 en un estado en el que las dos películas interiores están separadas entre sí y las películas interiores tienen respectivamente partes de borde finales, que se solapan mutuamente, y tienen respectivamente partes de borde periféricas, que están conectadas a la película exterior 14 mediante sellado térmico; y una hoja comestible 18, por ejemplo, algas marinas deshidratadas, algas kelp deshidratadas, estando proporcionados entre la película exterior 14 y las películas internas 16a y 16b. Hay que tener

45

en cuenta que la forma rectangular anterior descrita incluye formas substancialmente rectangulares, por lo que, por ejemplo, las esquinas de la forma rectangular deberían cortarse.

[0026] Como se muestra en la figura. 2, la sección divisible 12 puede estar constituida por una cinta que tiene una anchura prescrita; como se muestra en la figura. 3, que puede estar constituida por dos cintas; además, como se muestra en la figura 4, puede estar constituida por dos perforaciones. Hay que tener en cuenta que, en cualquier caso, las incisiones 11 se forman en la película exterior 14, y se encuentran en ambos lados de cada externo de la sección divisible 12, para que puedan empezar fácilmente a dividir la película exterior. En la figura 3, se cortarán las dos cintas y una parte de la película exterior entre las cintas; en la figura 4, una parte de la película exterior entre las dos perforaciones se cortará. Como se muestra en la figura 5, la película exterior 14 puede estar compuesta de una película de orientación, que se puede cortar fácilmente en la dirección longitudinal, como la sección divisible 12, y se forman dos incisiones 11 en una parte final de la película exterior para dividir (separar) la película exterior de las incisiones 11. Además, dos películas exteriores 14 pueden estar parcialmente conectadas entre sí mediante, por ejemplo, el termosellado como la sección divisible.

[0027] Las películas internas 16 están fijadas a la película exterior 14, por ejemplo, mediante termosellado.

[0028] Las posiciones de las piezas selladas (las partes destacadas por el sombreado en la figura 1) no están limitadas en cuanto a una parte lateral de la envoltura, que incluye una parte de la película exterior dividida a lo largo de la sección divisible y la película interior 16a conectada a una parte de la misma, sino que está separada de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interna 16b conectada a la otra parte de la misma, cuando la película exterior 14 está dividida en dos a lo largo de la sección divisible 12. Concretamente, una parte termosellada, en la que la película interior 16a está conectada a una parte de la película exterior 14, y la otra parte termosellada, en la que la película interior 16b está conectada a la otra parte de la película exterior 14, respectivamente, se encuentran a ambos lados de la sección divisible 12.

[0029] La presente invención está caracterizada porque una parte de la sección divisible está conectada a una parte lateral, y porque la parte lateral se puede separar de la otra parte lateral, en una acción, tirando de la sección divisible 12.

[0030] Por ejemplo, en la presente realización, un extremo longitudinal de un borde lateral 12a de la sección divisible 12 (un extremo situado cerca de un punto de finalización de la división) es una sección indivisible 13. Hay que tener en cuenta que, el borde lateral 12a, en la dirección de la anchura de la sección divisible 12, implica que una de las dos cintas que se muestran en la figura. 3, una de las dos perforaciones que se muestran en la figura 4 y una de dos líneas propuestas para ser cortadas de la incisión 11. [0031] El otro lado del borde 12b de la sección divisible 12 se extiende por toda la longitud de la película exterior 14 con el fin de dividir la película exterior en dos.

[0032] Para formar la sección indivisible 13, se fija una cinta de fijación para conectar el extremo longitudinal del borde lateral 12a de la sección divisible 12 a una parte de la película exterior 14 adyacente al extremo longitudinal. Además, como se muestra en las figuras 2-5, la sección indivisible 13 se puede formar extendiendo la parte termosellada, en la que la película interior 16 está fijada a la película exterior 14, hasta que alcanza el extremo longitudinal del borde lateral 12a de la sección divisible 12.

[0033] A continuación se explicará un procedimiento para producir el arroz envuelto 26 (véase al figura 6), en el que el arroz 20, por ejemplo, arroz normal o arroz de sushi, se enrolla con la envoltura 10 descrita anteriormente (nota: En la siguiente descripción se utilizará arroz de sushi para la envoltura.)

[0034] La envoltura oblonga 10 (véase la figura 1) se utiliza en la presente realización.

[0035] El arroz de sushi en forma de cono 20 se pone en las películas interiores 16 de la envoltura 10 en un estado en el que una parte superior cónica del arroz de sushi se orienta a una parte intermedia de un lado largo 10d de la envoltura 10 (una parte inferior del arroz de sushi se orienta a una esquina B) y el arroz de sushi se orienta en un ángulo de aproximadamente 45 grados con respecto a la envoltura 10 (véase la fig. 1).

[0036] A continuación, una parte triangular de la envoltura 10, en la que una esquina A constituida por el lado largo 10d y un lado corto 10a que es un vértice del triángulo, se enrolla en una cara exterior del arroz de sushi 20, como una parte de envoltura interior 22 (véase la fig. 6).

[0037] Después, una parte C de la envoltura 10 con una anchura prestablecida, que se encuentra más cerca del otro lado corto 10b, se coloca en la parte de envoltura interna 22, como una parte de envoltura exterior 24 (véase las figuras 6 y 9A).

[0038] Además, la parte de envoltura exterior 24 está fijada a la parte de envoltura interna 22 mediante, por ejemplo, la cinta (véase la figura 7) o está termosellada a fin de formar el arroz envuelto 26. Hay que tener en cuenta que el arroz de sushi 20 no se muestra en la figura 6.

[0039] En la figura 6, la sección divisible 12 de la película exterior 14, que actúa como la parte de envoltura interior 22, no está cubierta con la parte de envoltura exterior 24, por lo que resulta adecuado exponer la sección divisible 12 a lo largo de toda la longitud de la película exterior 14.

5 [0040] Si la sección divisible 12 de la película exterior 14 no está cubierta con la parte de envoltura exterior 24 y la sección divisible está expuesta a lo largo de toda la longitud de la película exterior, la sección divisible 12 puede dividir fácilmente la película exterior 14, sin interferir con la parte de envoltura exterior 24, y la película exterior se puede retirar del arroz de sushi 20 junto con las películas interiores 16, que han sido previamente separados, de manera que la hoja comestible 18 se puede enrollar en el arroz de sushi 20.

10 [0041] En la figura 7, el arroz envuelto 26 sostiene con una mano, se muestra un punto de inicio de la división P de la sección divisible 12 y un punto de finalización de la división Q, la sección divisible 12 está expuesta a lo largo de toda la longitud de la película exterior 14 de manera que el arroz envuelto 26 se puede sostener con una mano con facilidad y la película exterior 14 se puede dividir fácilmente tirando de la sección divisible 12. Hay que tener en cuenta que, si la parte de envoltura exterior 24 está fijada en la parte de envoltura interna 22 con una cinta de sellado 17, cabe la posibilidad de que la cinta de sellado se fije en la sección divisible 12 (cubiertas), una parte de la cara borde de la parte de envoltura exterior 24 esté ligeramente cortada (formando un recorte 17a), como se muestra en la figura 7, a fin de no cubrir la sección divisible 12 con la cinta de sellado 17. Hay que tener en cuenta que, en el arroz envuelto 26, la posición de la fijación de la parte de envoltura exterior 24 con la parte de envoltura interior 22 por la cinta de sellado 17 o termosellado se encuentra en el lado de la parte superior cónica (la parte inferior) con respecto a la sección divisible 26, como se muestra en la figura 7, a fin de no conectar entre sí las partes de la película exterior 14, que se han dividido.

15

20

[0042] En la presente realización, como se describió anteriormente, la sección indivisible 13, en la que la película exterior 14 no se puede dividir en dos, se encuentra en un extremo longitudinal del borde lateral 12a de la sección divisible 12 (el extremo situado cerca el punto finalización de la división).

25 [0043] Cuando la película exterior 14 se divide tirando de la sección divisible 12 del punto de inicio de la división P hacia el punto de finalización de la división Q, la película exterior 14 no está dividida en la sección indivisible 13 situado en los bordes laterales 12a, pero la película exterior 14 está completamente dividida en dos a lo largo del otro borde 12b.

30 [0044] Como se ha descrito anteriormente, la película exterior 14 está completamente dividida en dos a lo largo del borde lateral 12b de la sección divisible 12, pero la sección divisible 12 está conectada a la una de las partes divididas de la película exterior 14 (una parte superior de la película exterior) en la sección indivisible 13. Por lo tanto, una parte lateral de la envoltura, que incluye una parte de la película exterior todavía conectada a la sección divisible 12 y la película interna (película superior) 16a conectada a una parte de la misma, se puede separar (dividir), hacia arriba, desde la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interna 16b conectada a la otra parte de la misma, (en un estado donde la hoja comestible 18 se queda en el arroz de sushi 20) tirando de la sección divisible 12.

35

[0045] En la presente realización, las dos etapas convencionales para retirar la película exterior, es decir, las etapas de, son: retirar la sección divisible 12 después de dividir la película exterior 14 por la sección divisible 12, y sostener y eliminar la película exterior dividida 14 por la mano derecha, se puede omitir, es decir, la etapa de eliminación de una parte de la película exterior dividida, etc. se puede llevar a cabo solamente con la etapa de dividir la película exterior tirando de la sección divisible 12.

40

[0046] Para retirar la sección indivisible 12 junto con la parte superior de la película exterior 14 dividida por la sección divisible 12, la sección indivisible 13 está ubicada en la parte superior de la película exterior 14, es decir, el extremo longitudinal del borde lateral 12a más cercano al lado largo 10c (véase la figura 1).

45 [0047] En el caso del arroz envuelto 26 en el que la sección divisible 12 de la película exterior 14 no está cubierta con la parte de envoltura exterior 24 y se expone a lo largo de toda la longitud de la película exterior 14, se puede utilizar la envoltura 10 que se muestra en la figura 8. [0048] En la envoltura 10 mostrada en la figura 8, la sección divisible 12 se proporciona a lo largo de una línea central de la película exterior 14.

[0049] Una longitud del lado largo 10c de la envoltura 10 es inferior a 1,5 veces la longitud del lado corto 10a (10b).

50 [0050] Para sostener fácilmente la envoltura de arroz, la longitud preferida del lado corto 10a de la envoltura 10 (la anchura de la envoltura) es de 10 cm o más.

[0051] Se describirá ahora un procedimiento para envolver el arroz de sushi (o arroz ordinario) con la envoltura descrita anteriormente 10. Hay que tener en cuenta que, el arroz de sushi (o arroz normal) no se muestra en los dibujos por claridad.

55 [0052] En la figura 9A, una parte triangular, que incluye la esquina A y está ubicada cerca del lado corto 10a, (es decir, una parte en la figura 8: la parte constituye una parte de la parte de envoltura interna) se dobla (en realidad, se dobla a lo largo de la cara exterior del arroz de sushi). La esquina A se dobla para hacer que el lado largo (un lado

- 5 largo) 10d, que se encuentra más cerca de la esquina A, sea perpendicular al lado largo (el otro lado largo) 10c más cerca de la esquina B. En este estado, el arroz se sushi se envuelve, por lo que el lado corto 10a no se sobrepone con el lado largo 10c; como se ve desde la dirección que se muestra en la figura 9A, parece que el lado corto 10a superpone el lado largo 10c, por lo que el arroz envuelto tiene un buen aspecto. Hay que tener en cuenta que la figura 9B es una vista mostrada desde una dirección X mostrada en la figura 9A.
- 10 [0053] A continuación, como se muestra en la figura 10A, una parte de la envoltura 10 más cerca del lado corto 10b (una parte sombreada C en la figura 9A), que tiene una anchura prescrita, se dobla en la esquina A, a lo largo del lado largo 10d (en realidad, la parte está doblada en un arco a lo largo de la cara exterior del arroz de sushi) con el fin de formar la parte de envoltura exterior 24. La parte cubierta con la parte de envoltura exterior 24 es la parte de envoltura interior 22. En este caso, el lado largo 10c de la envoltura 10 se sobrepone con el lado corto 10a del mismo (véase la figura 10A), por lo que el arroz envuelto tiene una buena apariencia.
- 15 [0054] Al fijar la parte de envoltura exterior 24 con la parte de envoltura interna 22 con la cinta de sellado (no mostrada), termosellado, etc., el arroz envuelto 26 está completamente producido. Hay que tener en cuenta que, un producto o productos de sushi (no mostrado) se colocan en la parte expuesta del arroz de sushi. La figura 10B es una vista tomada desde una dirección X mostrada en la figura 10A.
- [0055] Si la longitud del lado largo 10c es menor que 1,5 veces que la longitud del lado corto 10a, el lado corto 10b no llega a la sección divisible 12 como se muestra en la figura 10A, de modo que la sección divisible 12 puede estar expuesta a lo largo de toda la longitud de la película exterior 14.
- 20 [0056] En la realización descrita anteriormente, la sección divisible 12 se proporciona a lo largo de la línea central transversal de la película exterior 14 pero, si la longitud del lado largo 10c es corta, por ejemplo, 1,3 veces mayor que la del lado corto 10a, la sección divisible 12 puede estar expuesta por completo incluso si la posición de la sección divisible 12 se desplaza aún más desde el centro del lado corto 10a, hacia el lado largo 10d.
- 25 [0057] Por otro lado, en caso de que la posición de la sección divisible 12 se desplace, desde el centro del lado corto 10a hacia el lado largo 10c, la sección divisible 12 puede estar expuesta por completo incluso si la longitud del lado largo 10c es 1,5 veces mayor que la del lado corto 10a, por ejemplo, 1,8 veces. Al colocar la sección divisible 12 en la posición desplazada hacia el lado largo 10c, la sección divisible 12 del arroz envuelto 26 se desplaza hacia arriba (hacia una parte superior del sushi enrollado a mano), de modo que la parte inferior de la arroz envuelto 26 se puede coger fácilmente y convenientemente con una mano.
- 30 [0058] Como se muestra claramente en la figura 11, si M (la longitud de los laterales largos 10c - la longitud del lado corto 10b) $\geq N$ (una distancia entre el lado largo (uno de los lados largos) 10d y la sección divisible 12), la sección 12 es divisible no está cuberita con la parte de envoltura exterior 24 cuando la parte de envoltura situado más cerca del lado corto 10b se dobla a lo largo del lado largo 10d.
- 35 [0059] Dado que la sección divisible 12 tiene el ancho fijo, la distancia descrita anteriormente (es decir, la distancia entre el lado largo 10d y la sección divisible 12) es la distancia entre el lado largo 10d y el borde lateral cerca del lado largo 10d, es decir, el borde lateral 12b de la sección divisible 12. Como se muestra en la figura 12, la sección divisible 12 puede estar formada de modo no lineal con ancho fijo, y la distancia descrita anteriormente (es decir, la distancia entre el lado largo 10d y la sección divisible 12) es la distancia entre el lado largo 10d y el borde lateral cerca del lado largo 10d, es decir, el borde lateral 12b de la sección divisible 12.
- 40 [0060] Si M (la longitud de los laterales largos 10c - la longitud del lado corto 10b) $> N$ (una distancia entre el lado largo 10d y la sección divisible 12), la sección 12), si una línea de doblado de la parte de envoltura exterior 24 se desplaza una distancia prestablecida Y desde el lado largo doblado 10d como se muestra en la figura 13, la sección divisible 12 se puede exponer por completo. En este caso, el arroz de sushi estará ligeramente expuesto en la parte superior cilíndrica del sushi enrollado a mano, pero no representa ningún problema.
- 45 [0061] Preferiblemente, como se muestra en las figuras 1-5, las dos películas internas 16 son una película interna ancha 16a y una película interna estrecha 16b cuya anchura es más estrecha que la de la película interna ancha 16a. En este caso, la película interna estrecha 16b se proporciona más cerca del lado largo 10d de la envoltura 10, de modo que las películas divididas se pueden retirar fácilmente del arroz normal o de sushi. La película interna ancha 16a se puede colocar en o por debajo de la película interna estrecha 16b. Además, una o ambas películas de la parte superpuesta se pueden doblar (no se muestra).
- 50 [0062] Preferiblemente, como se muestra en la figura 1, una esquina de la lámina comestible 18, que se corresponde con la esquina A, se corta. Con esta estructura, las películas divididas se pueden retirar fácilmente, sin acoplarse con la esquina de la lámina comestible 18, cuando las películas divididas se estiran o se retiran del arroz de sushi o normal.
- 55 [0063] Al utilizar la película interior ancha 16a y la película interior estrecha 16b como las películas interiores 16, una parte superior de la película exterior 14 (incluyendo una parte de la esquina B, ver la figura 6) y la película interior ancha 16a, que es una de las películas interiores 16, se puede sacar fácilmente hacia arriba, en un estado donde la hoja comestible 18 se deja en el arroz de sushi 20, cuando la película exterior 14 se divide en dos tirando de la

sección divisible 12. La resistencia a la fricción entre la película interior ancha 16a, que es una de las películas interiores 16, y el arroz de sushi 20 es elevada, pero la película interior se puede quitar fácilmente, sin que interfiera con la hoja comestible 18, tirando de la sección divisible 12 hacia arriba, a pesar de existir la hoja comestible 18, debido a que la película interior es atraída hacia un espacio abierto por encima de la arroz de sushi 20.

5 [0064] Es difícil tirar de la parte inferior de la película exterior dividida 14 y las película interna estrecha 16b, que es una de las películas interiores 16 y que está fijada a la parte inferior hacia abajo, debido a que existe la hoja comestible 18, que se va estrechando gradualmente hacia abajo, pero se puede pelar fácilmente desde la hoja comestible 18 y el arroz de sushi 20 porque la película interior 16 que queda es la película interior estrecha 16b.

10 [0065] Especialmente, en el caso de que una parte de la película interna estrecha 16b, situada en el lado corto 10a de la esquina A, que se muestra en la figura 1, no está termosellada a la película exterior 14 y/o se corte la esquina de la hoja comestible 18 correspondiente a la parte, las películas divididas se pueden sacar fácilmente hacia abajo.

15 [0066] Para sacar fácilmente las películas divididas, se puede mezclar aceite de cocina con el arroz de sushi 20. El aceite de cocina se puede aplicar a las superficies interiores de las películas interiores 16. Polvos comestibles, por ejemplo, polvos de arroz, se pueden aplicar a una superficie del arroz de sushi o arroz normal con el fin de restringir la viscosidad del arroz, por lo que se puede aumentar el deslizamiento del arroz y las películas divididas se pueden sacar fácilmente.

20 [0067] En las realizaciones descritas anteriormente, el arroz envuelto 26 se produce envolviendo la envoltura 10 en el arroz de sushi 20 que tiene forma de cono. En caso de producir realmente el arroz envuelto 26, la envoltura 10 se realiza previamente en forma de cono deformado como se muestra en la figura 6, y luego el arroz de sushi 20, que se ha realizado en forma de cono, se deja caer su interior, de modo que el arroz envuelto 26 se puede producir adecuadamente. Con este proceso, las envolturas 10, que se han realizado previamente en forma de cono deformado, se pueden alimentar continuamente a una máquina de producción de sushi (no mostrado), y el arroz de sushi 20, que se ha realizado previamente en forma de cono, se puede ir dejando caer secuencialmente en cada una de las envolturas 10, por lo que se puede realizar una producción automática del arroz envuelto.

25 [0068] La envoltura 10 realizada en forma de cono deformado (véase la figura 6) se explicará a continuación.

[0069] En la envoltura realizada en forma de cono deformado, la relación entre la esquina A y la parte C frente a la esquina A es que la esquina A está situada en el interior y la parte C frente a la esquina A está situada en el exterior (véase la fig. 6).

[0070] En el caso de la envoltura rectangular 10, la envoltura tiene la siguiente estructura.

30 [0071] Concretamente, la esquina A, que está formada por el lado corto 10a y el lado largo 10d de la envoltura 10, está ubicada en (colocada en) una parte intermedia 10c del lado largo, la parte más cercana a la esquina A se enrolla a medida que la parte de envoltura interior 22, la parte de la envoltura 10 que se encuentra más cerca del lado corto 10b se enrolla en la parte de envoltura interior 22, a medida que la envoltura exterior 24, y se fija a la parte de envoltura interior 22, de modo que se puede producir la envoltura, que se realiza en forma de cono deformado y
35 en la que una parte intermedia del lado largo 10d es la parte superior cónica, (véase la fig. 6).

[0072] En las figuras 14 y 15, el arroz envuelto 26 está cubierto con un elemento de cobertura (tapa) 28 para cubrir la parte expuesta del arroz de sushi 20 (una parte inferior de la forma de cono).

40 [0073] En la figura 14, el elemento de cobertura 28 se proporciona en el exterior del arroz envuelto 26, y el elemento de cobertura 28 se puede fijar a al arroz envuelto 26 mediante, por ejemplo, un sello de fijación (no mostrado). Preferiblemente, el elemento de cobertura 28 se retira junto con la película exterior 14 cuando se divide la película exterior.

[0074] En la figura 15, un borde inferior del elemento de cubierta 28 se sujeta en el interior de la parte superior del arroz envuelto 26 (entre el arroz de sushi y la envoltura) para cubrir el arroz envuelto 26.

45 [0075] Las figuras 16 y 18 muestran ejemplos, en cada uno de los cuales el elemento de cobertura 28 está integrado con un borde lateral 14a de la película exterior 14 de la envoltura 10; la figura 17 muestra un ejemplo, en el que el elemento de cobertura 28 está integrada con un lado 14c del borde adyacente al borde lateral 14a; la figura 19 muestra un ejemplo, en el que el elemento de cobertura 28 está integrado con los bordes laterales 14a y 14c, y la figura 20 muestra un ejemplo, en el que el elemento de cobertura 28 está integrado con los bordes laterales 14a, 14b y 14c.

50 [0076] En los ejemplos mostrados en las figuras 17 y 19 en cada uno de las cuales el elemento de cobertura 28 está integrado con el borde lateral 14c, el elemento de cobertura 28 está fijado a una parte de la película exterior 14, que está dividida en dos por la sección divisible 12, mediante, por ejemplo, mediante termosellado. En los ejemplos mostrados en las figuras 16-20, el elemento de cobertura 28 y la película exterior 14 pueden formarse por separado, y el elemento de cobertura se puede termosellar en una posición adecuada de la película exterior 14, y el elemento

de cobertura 28 y la película exterior 14 pueden estar formados integralmente. En los ejemplos mostrados en las figuras 16-20, el arroz de sushi o normal en forma de cono se muestra en líneas discontinuas.

5 [0077] En la realización descrita anteriormente, la cinta de fijación 15 se fija al final del borde lateral 12a de la sección divisible 12 con el fin de evitar que la parte de la película exterior 14 se divida, pero el extremo de la sección divisible 12 puede termosellarse a la correspondiente película interior 16a (no mostrado). Hay que tener en cuenta que ambos lados finales de la sección divisible 12 se puede separar de la película exterior. Con esta estructura también, cuando la sección divisible 12 divide la película exterior 14, una parte lateral de la envoltura, que incluye una parte de la película exterior todavía conectada a la sección divisible 12 y la película interior 16a conectada a una parte de los mismos, puede separarse de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interior 16b conectada a la otra parte de la misma, en una sola acción, tirando de la sección divisible 12.

15 [0078] Además, en los ejemplos mostrados en las figuras 17,19, etc., el final de la sección divisible 12 se puede fijar al elemento de cobertura 28 (no mostrado). Ambos lados finales de la sección divisible 12 se pueden separar de la película exterior. Con esta estructura también, cuando la sección divisible 12 divide la película exterior 14, una parte lateral de la envoltura, que incluye el elemento de cobertura 28 conectado a la sección divisible 12, una parte de la película exterior todavía está conectada al elemento de cobertura 28 y a la película interior 16a conectada a una parte de los mismos, se puede separar de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interior 16b conectada a la otra parte de la misma, en una acción, tirando de la parte divisible 12. Hay que tener en cuenta que, en caso de proporcionar el elemento de cobertura 28 y cubrir la sección divisible 12 con el elemento de cobertura 28, una incisión (no mostrado), a través de la cual puede pasar la sección divisible 12, se puede formar en el elemento de cobertura 28 con el fin de dividir fácilmente la sección divisible 12.

[0079] La figura 21 muestra una posición de una cinta de fijación 30 para fijar el elemento de cobertura 28 en la película exterior 14.

25 [0080] La cinta de fijación 30 está fijada a la parte de la película exterior 14, que ha sido dividida de la otra parte de la película exterior 14 por la sección divisible 12 y que está conectada a la sección divisible 12 (es decir, la parte de la película exterior situada más cerca de la parte superior B se muestra en la figura 21). [0081] El final de la sección divisible 12 se tira en una dirección D mostrada en la figura 21, una incisión (no mostrada) se puede formar previamente en una parte del elemento de cobertura 28, como se ha descrito anteriormente, con el fin de que la película exterior sea dividida por la sección divisible 12.

[0082] La figura 22 muestra otra realización.

35 [0083] En la figura 22, se proporciona una guía de dirección de corte 12c en una parte intermedia del borde lateral 12a de la sección de divisible 12, y una dirección de corte de la película exterior 14, que es cortada por la sección de divisible 12, se orienta en diagonal como se muestra por un línea de puntos; hay que tener en cuenta que la película exterior se puede cortar hasta alcanzar la parte sellada (parte sombreada), en la que la película exterior 14 y la película interior 16 están selladas, y la película exterior 14 no se corta en la parte sellada (en este caso, la película exterior se compone de un material de que se puede cortar de forma continua en una dirección que se modifica cuando se cambia la dirección de corte). En la presente forma de realización, una parte lateral de la envoltura se puede separar de la otra parte de la misma, en una sola acción, tirando de la sección divisible 12. Tenga en cuenta que, en caso de no proporcionar una guía de corte de dirección 12c, las líneas de corte de la sección divisible 12, que se forman para cortar la película exterior en las direcciones de los bordes laterales 12b y 12c, se puede formar previamente.

45 [0084] En la realización mostrada en la figura 22, la cinta de fijación 15, que está grabada en la parte final del borde lateral 12a de la sección divisible 12 y la parte de la película exterior 14 adyacente a la misma, como se muestra en la figura 1, se puede omitir, por lo que la parte sellada (parte adherida), en el que la película exterior 14 y la película interior 16 están selladas, puede ser actúan como la sección indivisible.

[0085] Obsérvese que, en la realización mostrada en la figura 22, si la dirección de corte se cambia por la guía de dirección de corte 12c, en la línea de corte no se proporcionan medios (por ejemplo, la cinta de fijación 17) de fijación para fijar la parte de envoltura exterior 24 a la parte de envoltura interior 22.

50 [0086] Las figura 23 muestra una modificación de la realización mostrada en la figura 22.

[0087] En la realización modificada, los bordes laterales de la sección divisible 12 son los líneas cruzadas. Cuando la sección divisible 12 corta la película exterior 14 del punto de inicio de la división P, la dirección de corte de la sección divisible 12 se cambia desde el punto de cruce de las líneas, de modo que la película exterior se corta en las direcciones diagonales mostradas por líneas de puntos (12d y 12e). Incluso si el extremo de corte 12d llega a la parte sellada (parte sombreada), en la que la película exterior 14 y la película interior 16a están selladas, la película exterior 14 no se corta en la parte sellada (en este caso, la película exterior se compone de un material que se puede cortar de forma continua en la dirección cambiada cuando se cambia la dirección de corte de las direcciones 12d y 12e).

[0088] La figura 24 muestra otra realización de la envoltura 10.

5 [0089] En la presente realización, la película exterior 14 está formada por dos piezas de película 14a y 14b cuyas partes centrales están superpuestas. Las dos piezas de película 14a y 14b están conectadas de forma divisoria, en la parte superpuesta, por ejemplo, mediante un sellado de puntos débiles. La mayor parte de los bordes laterales de la pieza de película 14a están conectados de forma divisible a película interior 16a mediante, por ejemplo, sellado de puntos débiles; una parte (parte sombreada) de la película 14a está fijada de forma segura a la película interior 16a mediante termosellado. Hay que tener en cuenta que la pieza de película 14b está fijada a la película interna 16b mediante termosellado, en una parte sellada (parte sombreada).

10 [0090] En la presente realización, la pieza de película 14a actúa como la sección divisible 12. Concretamente, la pieza de película 14a, que se ha conectado mediante sellado de puntos débiles, se pela, desde la otra pieza de película 14b y la película interior 16a, desde el punto de inicio de la división P, y está conectada a la película interior 16a en el parte pelada (parte sombreada) sólo. También en la presente realización, la parte lateral de la envoltura se puede separar de la otra parte lateral de la misma, con una sola acción, tirando de la pieza de película 14a (la sección divisible).

15 [0091] En cada uno de las realizaciones arriba mencionadas, se explica una envoltura rectangular 10. Sin embargo, se puede utilizar en la presente invención una envoltura con forma cuadrada 10 mostrada en la figura 25.

[0092] En este caso, el arroz de sushi 20 se coloca en una línea diagonal, y la envoltura se realiza en forma de cono deformado, en un estado en el que las esquinas A y C se están muy cerca, a fin de envolver el arroz de sushi como el sushi enrollado a mano.

REIVINDICACIONES

1. Arroz envuelto estando envuelto con una envoltura de arroz, comprendiendo:

una película exterior (14) con forma rectangular, teniendo la película exterior una sección divisible en forma de tira (12), que se extiende por toda la longitud de la película exterior y a lo largo de la cual la película exterior se puede dividir; dos películas interiores (16a, 16b) estando colocadas en la película exterior en un estado en el que las dos películas interiores están separadas entre sí y las películas interiores tienen respectivamente partes de borde finales, que se solapan mutuamente, y tienen respectivamente partes de borde periféricas, que están conectadas a la película exterior; y

una hoja comestible (18) estando proporcionados entre la película exterior y las películas internas, en la que una parte lateral de la envoltura de arroz, que incluye una parte de la película exterior dividida a lo largo de la sección divisible y la película interior conectada a la otra parte de la misma, se separa de la otra parte lateral de la envoltura de arroz, que incluye la otra parte de la película interior dividida y la película interior conectada a la otra parte de la misma, cuando la película exterior se divide a lo largo de la sección divisible.

en el que una parte de esquina de la envoltura de arroz está ubicada dentro de una parte de la envoltura de arroz orientada hacia la parte de esquina, para realizar la envoltura de arroz en forma de cono deformada, el arroz en forma de cono se coloca en la envoltura de arroz, que se ha realizado en forma de cono, y

caracterizado porque una parte de la sección divisible está conectada a una parte lateral, de modo que la parte lateral se puede separar de la otra parte lateral en una acción, tirando de la sección divisible, y una parte de la película exterior, que actúa como una parte de envoltura interior (22), no está cubierta con una parte de envoltura exterior (24), y la sección divisible está expuesta por toda la longitud de la película exterior de la sección divisible.

2. Arroz envuelto según la reivindicación 1, en el que la parte de la esquina que se encuentra entre uno de los lados largos de la envoltura de arroz y uno de los lados cortos de la misma, se encuentra en una parte intermedia del otro lado largo de la envoltura del arroz orientado hacia la parte de la esquina, la parte de la esquina se enrolla como la parte del interior del rollo, una parte de la envoltura del arroz más cerca del otro lado corto se enrolla en la parte interior del rollo, como la parte exterior del rollo, y se fija en la parte interior del rollo a fin de realizar la forma de cono deformado, en la que una posición intermedia de la de los lados largos es una parte superior.

3. Arroz envuelto según la reivindicación 1 ó 2, en el que las películas interiores están fijadas a la película exterior mediante sellado térmico, y la sección termosellada se extiende a un extremo de una de las partes finales laterales, en la dirección de la anchura, de la sección divisible con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.

4. Arroz envuelto según la reivindicación 1 ó 2, en el que una cinta de fijación (15) se puede pegar en un extremo de las partes finales laterales, en la dirección de anchura, de la sección divisible y la película exterior adyacente a la misma, con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.

5. Envoltura de arroz según la reivindicación 1 ó 2, en la que se puede conectar una parte final de la sección divisible a una de las películas internas.

6. Envoltura de arroz según la reivindicación 1 ó 2, en el que un elemento de cobertura (28) para cubrir una parte expuesta del arroz que se va a enrollar se puede proporcionar en la película exterior, y una parte final de la sección divisible se puede conectar al elemento de cobertura.

7. Envoltura de arroz según la reivindicación 1 ó 2, en la que una de las partes finales de la sección divisible se puede cortar en la dirección hacia la posición en la que la película interna se conecta a la película exterior.

8. Envoltura de arroz según la reivindicación 1 ó 2, en la que una de las piezas de la película exterior que se va a dividir actúa como la sección divisible.

9. Envoltura de arroz según cualquiera de las reivindicaciones 1-8, en la que la envoltura de arroz se realiza en forma rectangular, y (una longitud de un lado largo de la envoltura del arroz rectangular - una longitud de un lado corto de la misma) % (una distancia entre uno de los lados largos de la envoltura de arroz y la sección divisible).

10. Envoltura de arroz según la reivindicación 9, en la que la sección divisible se desplaza hacia el otro lado largo desde el centro de la película exterior en la dirección de anchura.

11. Envoltura de arroz según la reivindicación 9 ó 10, en la que las películas internas son una película interna ancha y una película interna estrecha cuya anchura es más estrecha que la de la película interna ancha, y la película interna ancha se proporciona más cerca del otro lado largo de la envoltura de arroz.

12. Envoltura de arroz según cualquiera de las reivindicaciones 1-11, en la que una parte de la parte de rollo exterior, que está fijada en la parte de envoltura interna, se encuentra más cerca de la parte superior de la envoltura de arroz en forma de cono que la sección divisible de la parte de envoltura exterior.

- 5 13. Envoltura de arroz, comprendiendo: una película exterior estando formada en una forma rectangular, teniendo la película exterior (14) una sección divisible en forma de tira (12), que se extiende por toda la longitud de la película exterior y a lo largo de la cual se puede dividir la película exterior; dos películas interiores (16a 16b) estando colocadas en la película exterior en un estado en el que las películas interiores están separadas entre sí y las películas interiores tienen respectivamente las partes de borde finales, que se solapan mutuamente, y tienen respectivamente partes del borde periféricas, que están conectadas a la película exterior, y una hoja comestible (18) estando provista entre la película exterior y las películas interiores, en el que una parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye una parte de la película exterior dividida a lo largo de la sección divisible y la película interior conectada a una parte de la misma, está separada de la otra parte lateral de la envoltura del arroz, que incluye la otra parte de la película exterior dividida y la película interior conectada a la otra parte de la misma, cuando la película exterior está dividida a lo largo de la sección divisible, y la envoltura de arroz se caracteriza porque una parte de la sección divisible está conectada a la parte lateral, de modo que la parte lateral se puede separar de la otra parte lateral, en una sola acción, tirando de la sección divisible.
- 10 14. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en la que las películas interiores están fijadas a la película exterior mediante sellado térmico, y la sección termosellada se extiende a un extremo de una de las partes finales laterales, en la dirección de la anchura, de la sección divisible con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.
- 15 15. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en el que una cinta de fijación (15) está fijada en un extremo de la partes finales laterales, en la dirección de anchura, de la sección divisible y la película exterior adyacente a la misma, con el fin de conectar la sección divisible a la película exterior de la parte lateral.
- 20 16. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en la que una parte final de la sección divisible se puede conectar a una de las películas internas.
- 25 17. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en la que un elemento de cobertura (28) para cubrir una parte expuesta del arroz que se va a enrollar se proporciona en la película exterior, y una parte final de la sección divisible está conectada al elemento de cobertura.
18. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en la que una de las partes finales de la sección divisible se puede cortar en la dirección hacia la posición en la que la película interna se conecta a la película exterior.
19. Envoltura de arroz según la reivindicación 13, en la que una de las piezas de la película exterior que se va a dividir actúa como la sección divisible.
- 30 20. Envoltura de arroz según cualquiera de las reivindicaciones 13-19, en la que la envoltura de arroz se realiza en forma rectangular, y (una longitud de un lado largo de la envoltura del arroz rectangular - una longitud de un lado corto de la misma) % (una distancia entre uno de los lados largos de la envoltura de arroz y la sección divisible). 21. Envoltura de arroz según la reivindicación 20, en la que la sección divisible se desplaza hacia el otro lado largo desde el centro de la película exterior en la dirección de anchura.
- 35 22. Envoltura de arroz según la reivindicación 20 ó 21, en la que las películas internas son una película interna ancha y una película interna estrecha cuya anchura es más estrecha que la de la película interna ancha, y la película interna ancha se proporciona más cerca del otro lado largo de la envoltura de arroz.

FIG.1

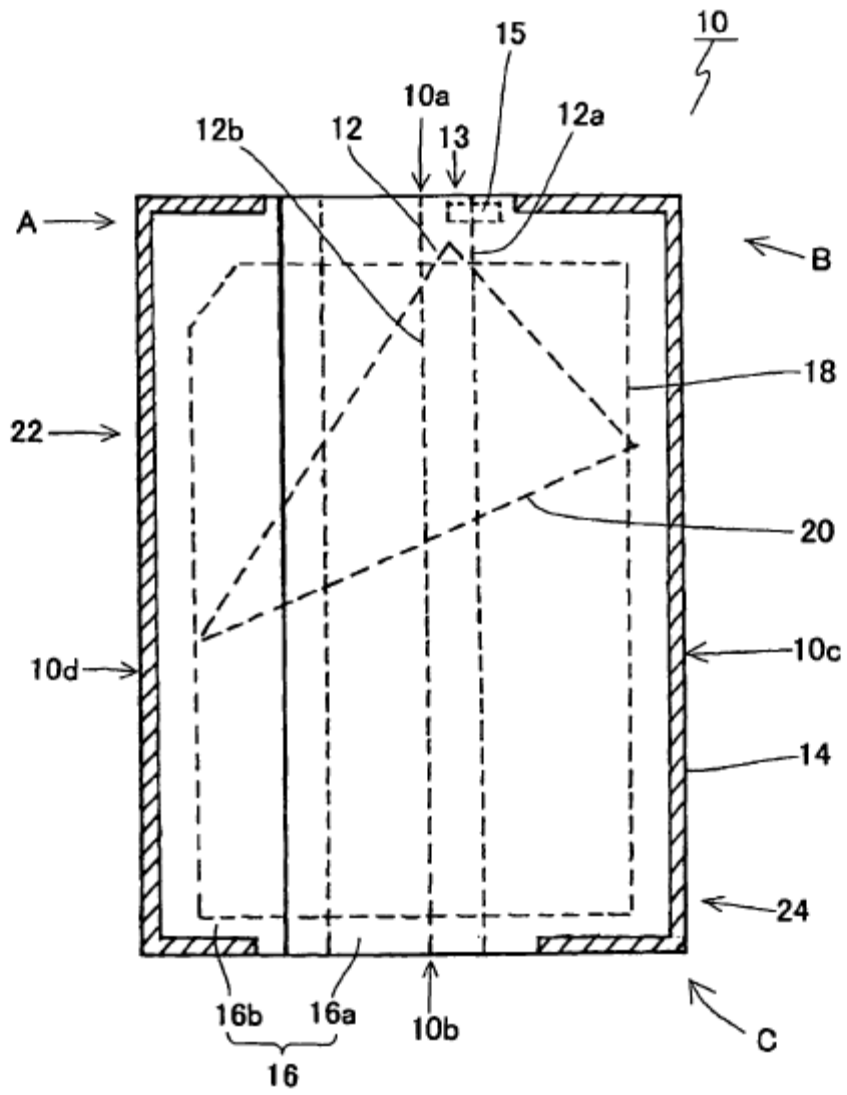


FIG.2

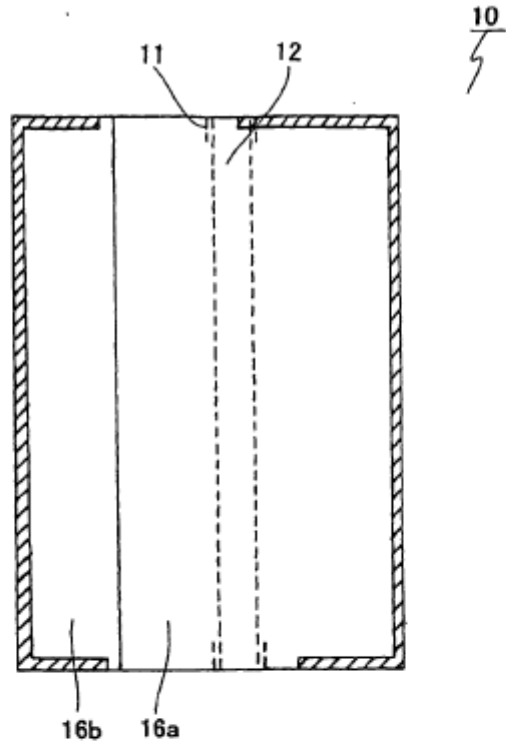


FIG.3

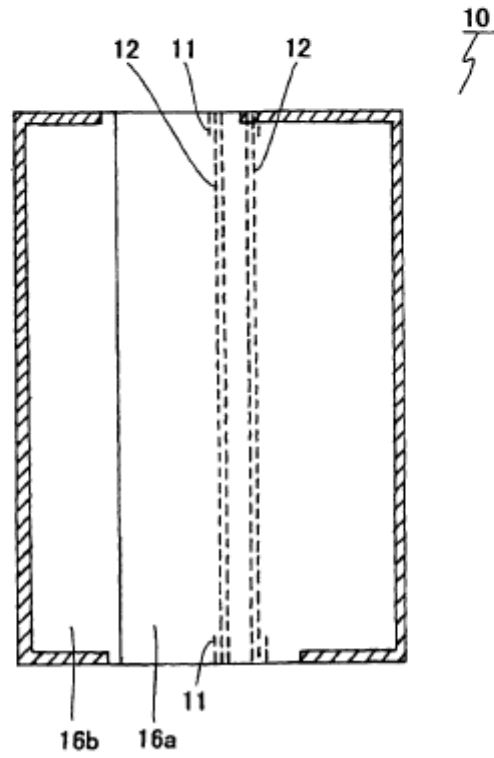


FIG.4

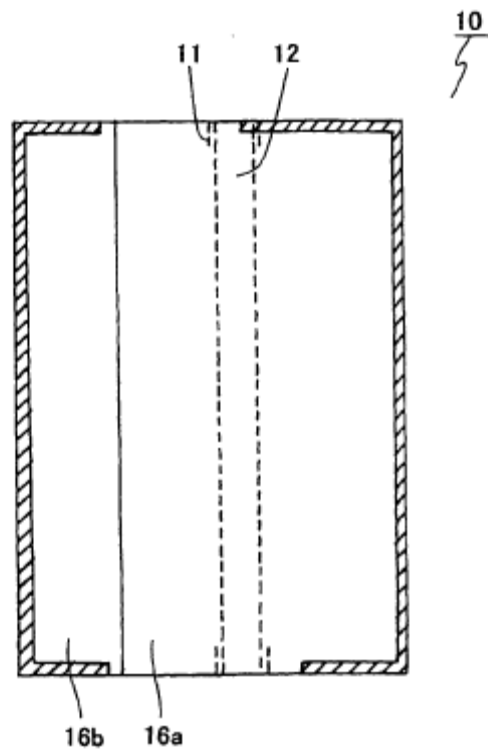


FIG.5

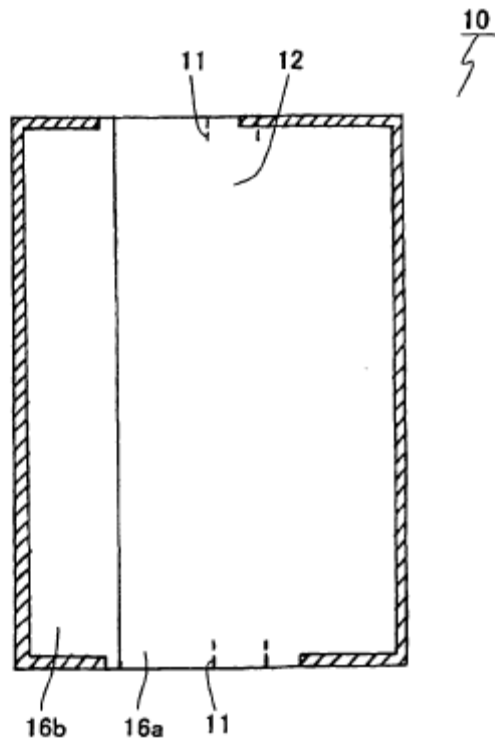


FIG.6

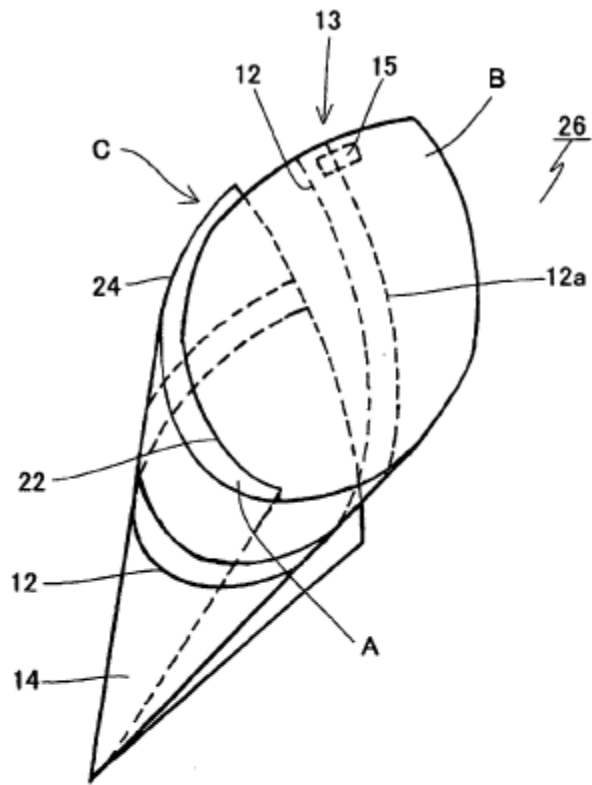


FIG.7

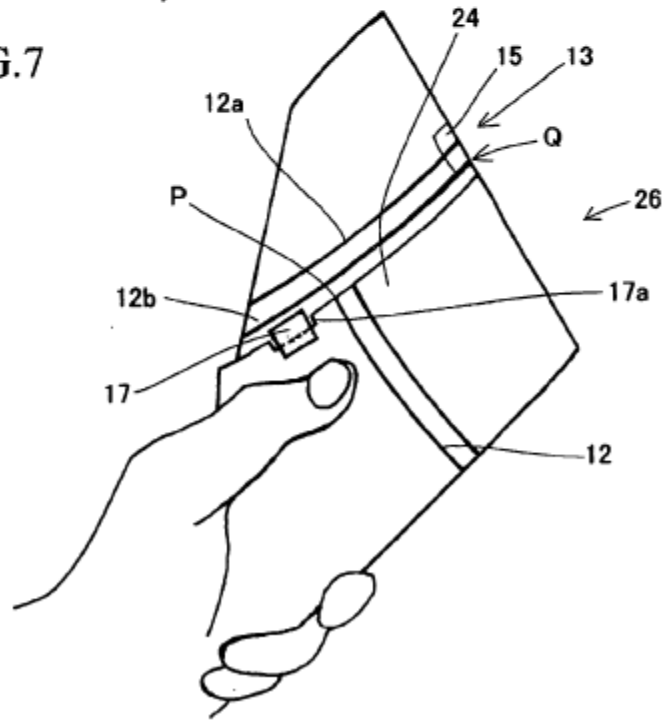


FIG.8

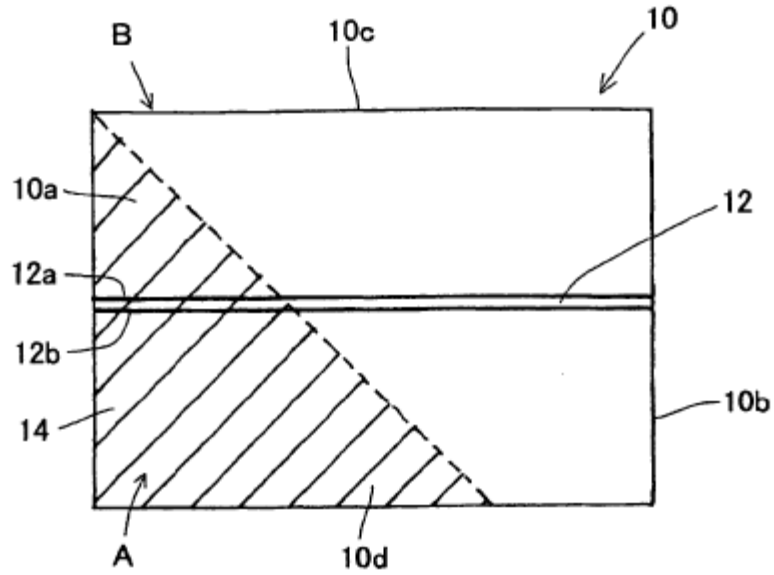


FIG.9A

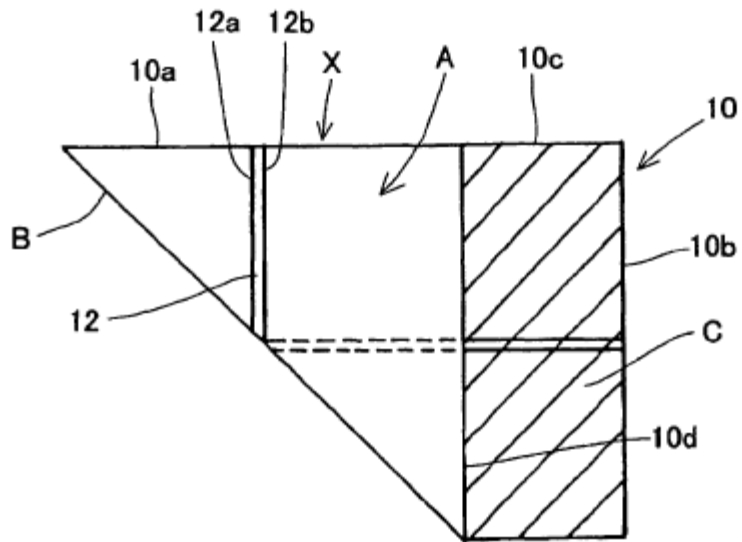


FIG.9B

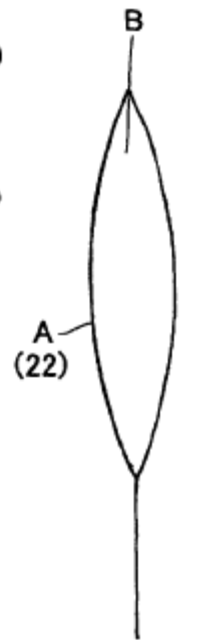


FIG.10A

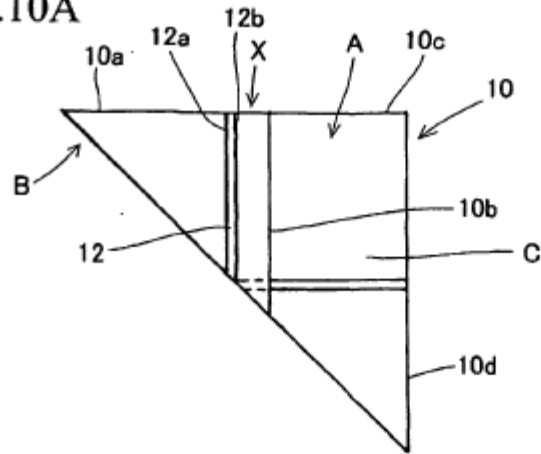


FIG.10B

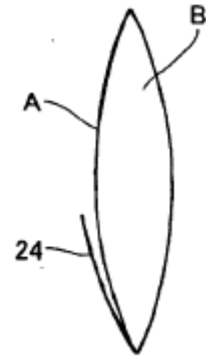


FIG.11

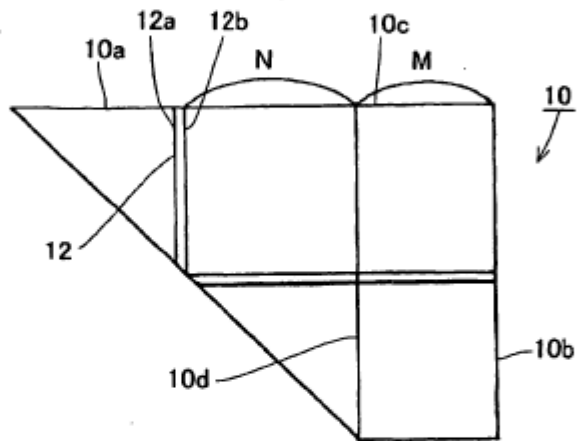


FIG.12

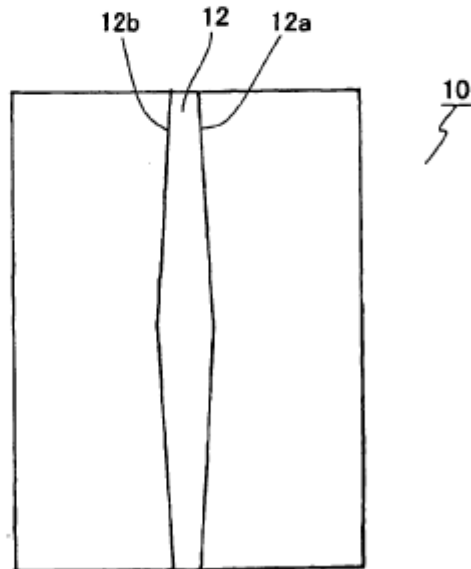


FIG.13

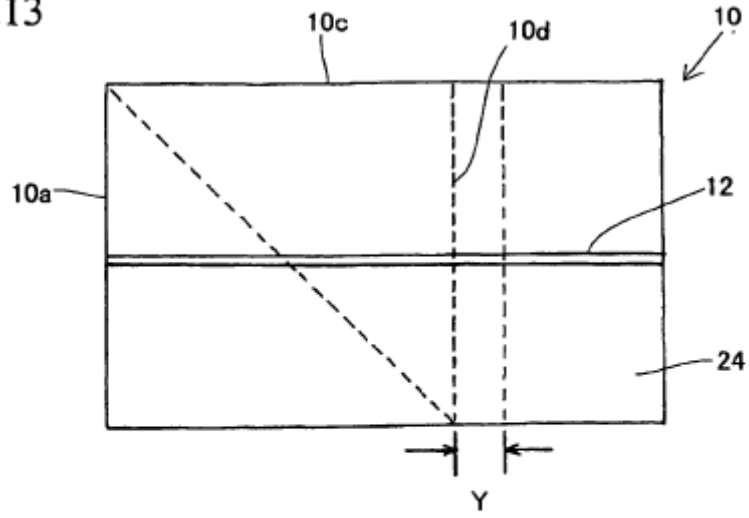


FIG.14

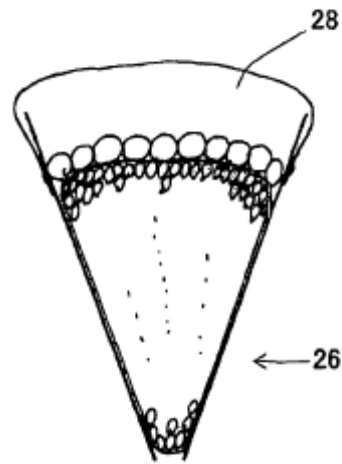


FIG.15

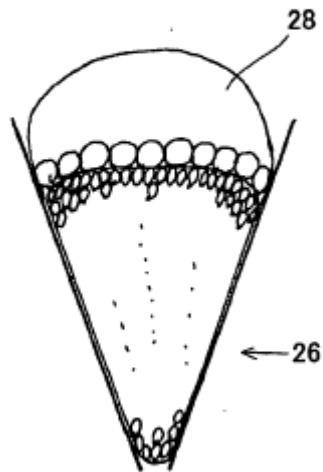


FIG.16

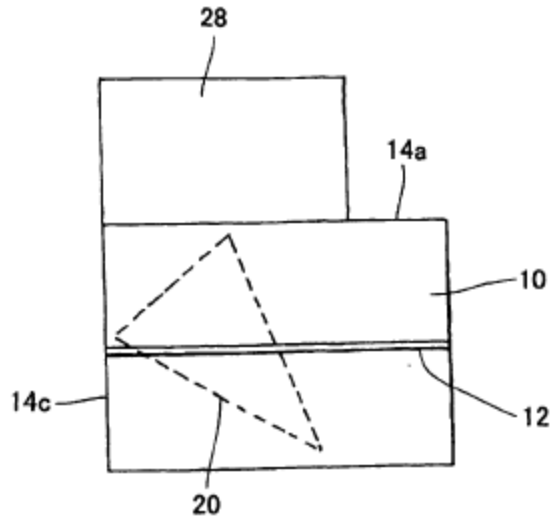


FIG.17

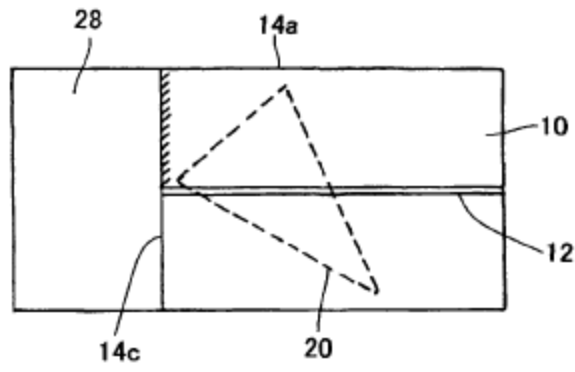


FIG.18

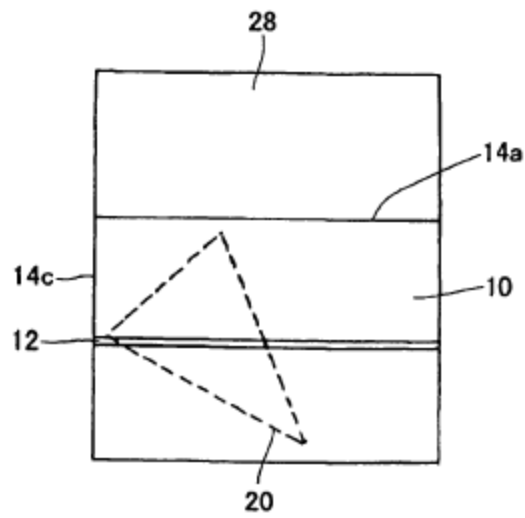


FIG.19

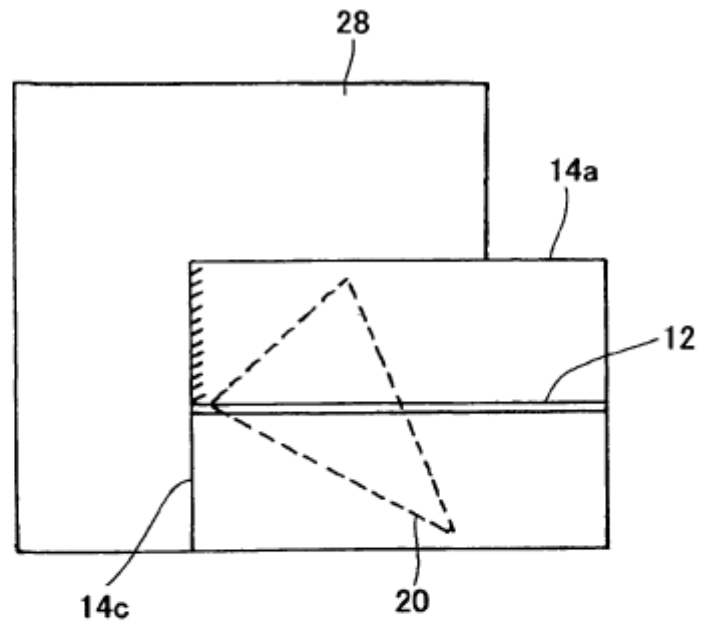


FIG.20

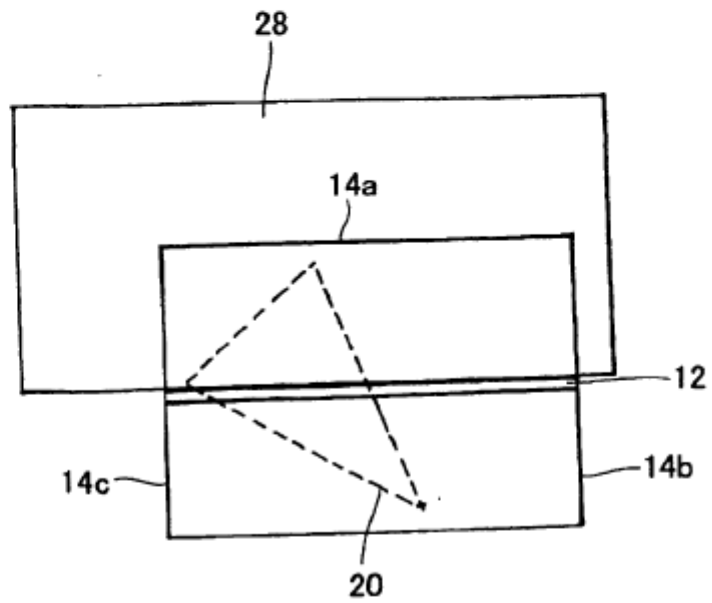


FIG.21

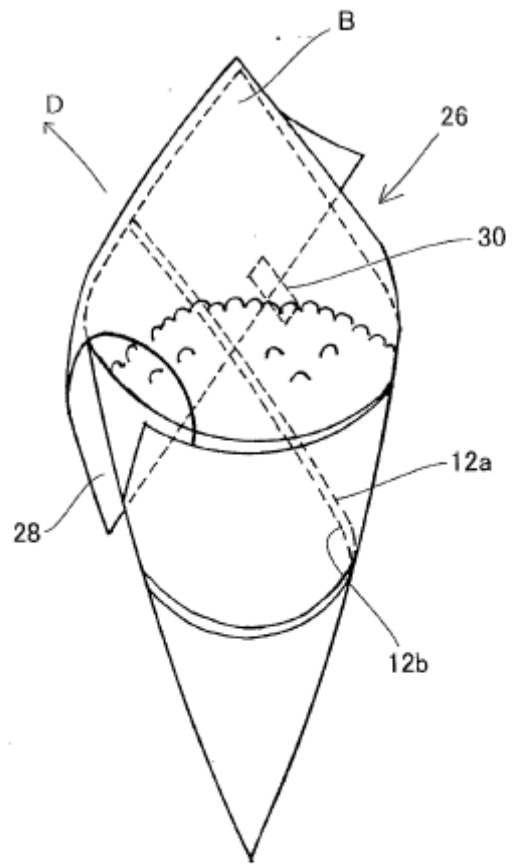


FIG.22

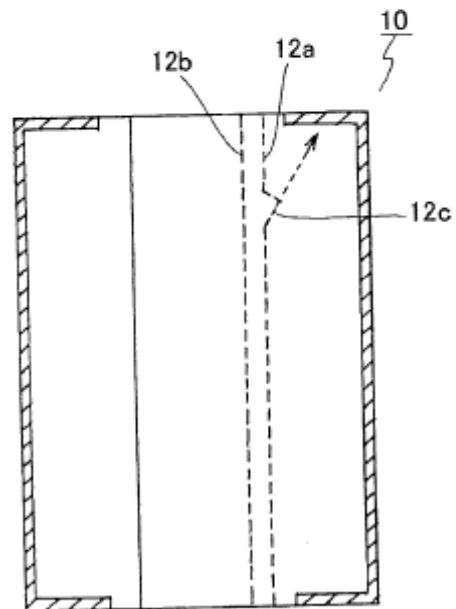


FIG.23

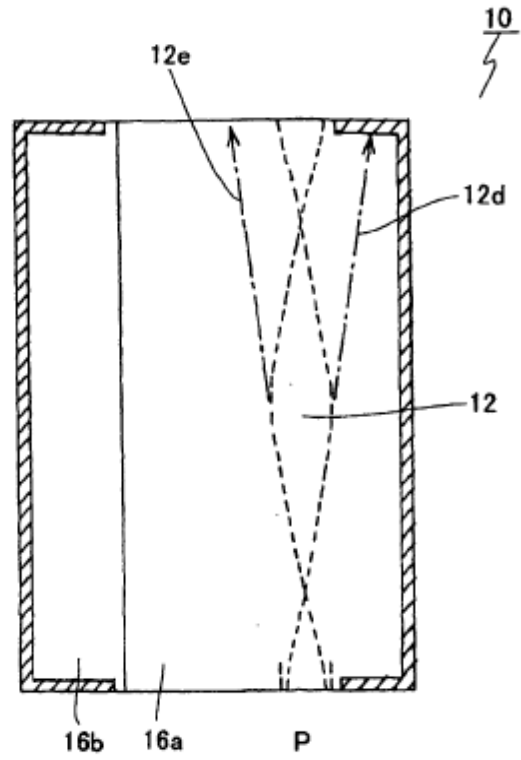


FIG.24

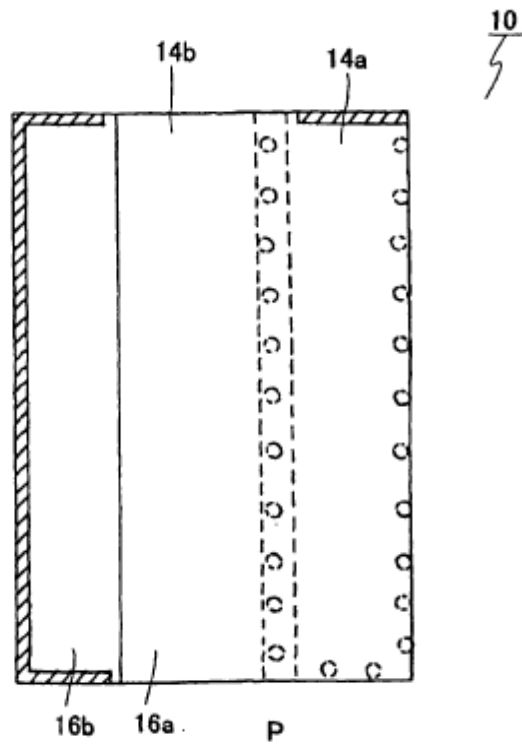


FIG.25

