

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

高粘性調味液の製造加工方法

[公開編] 平成12年~平成17年(6年間) 77点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥28,665-	¥27,300-
全文紙収録	B5製本版	¥28,665-	¥27,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥42,000-	¥40,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,8948	公開特許	高粘性調味液の製造加工方法	平.5-11	65点 ¥24,500
No,9796	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.15-16	67点 ¥16,800
No,9467	"	"	平.13-14	68点 ¥15,800
No,9106	"	"	平.11-12	58点 ¥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点 ¥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点 ¥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点 ¥22,300
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点 ¥18,000
No,8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平.5-10	66点 ¥24,600
No,9861(B)	"	ソ・オイル,低加リ・ドレッシングの組成	平.15-16	68点 ¥24,700
No, "(A)	"	"	平.13-14	67点 ¥24,700
No,9063	"	"	平.11-12	61点 ¥24,700
No,8625	"	"	平.9-10	62点 ¥27,700
No,8126	"	"	平.6-8	61点 ¥29,700
No,7723	"	"	平.3-5	55点 ¥28,900
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点 ¥24,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点 ¥24,600
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点 ¥19,800
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点 ¥21,800
No,9316	"	ラーメン用スープの素	平.9-13	67点 ¥16,800
No,8129	"	"	平.1-8	75点 ¥27,400

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会 社 名	ご 注 文 内 容
	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ¥
担 当 者 名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

高粘性調味液の製造加工方法

No.10006

[公開編] 平成12年～平成17年(6年間) 77点

CD-ROM版 ¥28,665

B5製本版 ¥28,665

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

- | | | | |
|---|--------------------|--|--|
| 1 蒸し焼き料理用ペースト状調味ソース | ハウス食品株式会社 | 32 調味組成物 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 2 ガラクトマンナン類含有食品 | 日清製油株式会社 | 33 海藻抽出多糖体、その製造方法及び用途 | 台糖株式会社 |
| 3 液状調味料 | キッコーマン株式会社 | 34 パルサミコ酢をベースにしたパルサミコソース | アチェトゥム ソチエタ レス
ボンサピリタ リミテ |
| 4 調味液およびサラダセット | マルトモ株式会社 | 35 練り製品 | 杉野 哲也 |
| 5 調味料組成物およびその製法 | 日本たばこ産業株式会社 | 36 ゲル状調味料 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 6 調味料 | 大日本製菓株式会社 | 37 煮魚調味液及び該調味液を使用した煮魚調理方法 | 小川香料株式会社 |
| 7 冷凍・解凍耐性のある乳化調味組成物 | 日本食研株式会社 | 38 ごま入り調味料組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 8 焼いても焦げない流れ落ちない耐冷凍性ソ ス | 日本食研株式会社 | 39 中華調味料組成物 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 9 鮭風味調味料 | キューピー株式会社 | 40 固形物を含むゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 |
| 10 おろし入り液体調味料の製造法 | 日本食研株式会社 | 41 具入りつゆ食品 | 株式会社ジャパンクッキング
センター |
| 11 野菜含有液体調味料及びその製造方法 | 日本食研株式会社 | 42 煮物用仕上げ調味液とその煮物 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 12 調味液ゲル | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 43 ノンオイルタイプの豆乳調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 |
| 13 ペースト状オイル調味料およびその製造方法 | ファインフーズ株式会社 | 44 液状又はゲル状食品 | アイエヌディーオーピー
シーオー インコーポレイ
テッド |
| 14 コンニャク芋の製粉であるコンニャク粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を... | 塩田 高久 | 45 野菜類、果実類粒子含有液状調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 15 煮凝り状調味料を用いた調理済み食品 | 山崎製パン株式会社 | 46 酸性粘性調味液 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 16 液状調味料 | 藤嶋 悦郎 | 47 新規生物系材料およびその製造方法 | 財団法人大阪産業振興機
構 |
| 17 系引きの少ない調味組成物 | 東和化成工業株式会社 | 48 食用調味料 | イノバックス株式会社 |
| 18 あわせ調味料 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 49 魚栄養食品及びその製造方法並びに魚ペースト含有調味料 | 江崎 正記 |
| 19 粘性調味液 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 50 胡麻含有液状調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 20 増粘食品およびその製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 51 食品用の増粘剤、この増粘剤を用いた粘性調味料、及びこの粘性調味料の製造方法 | 河原 潤 |
| 21 ペースト状生ねぎ及びその製法 | 海老澤 悦夫 | 52 梅干し入りポン酢醤油及びその製造方法 | 三谷 明彦 |
| 22 ニンジン含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 53 あんかけ用高粘性調味組成物 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 23 ゲル状調味料組成物 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 54 絞り出し容器入りペースト状調味料 | ハウス食品株式会社 |
| 24 粥用調味料 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 55 塩分の高い調味混合物 | フックス ゲーエムベーハー
ウント コンパニー
ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム |
| 25 栄養を添加した液状味付みそ調味料 | 有限会社ワイエスフーズ | 56 調理用補助材料 | |
| 26 たれ漬け用液状調味料およびそれを使用して製造した食品 | 日本食研株式会社 | 57 卵料理用加工食品およびその製造法 | 味の素株式会社 |
| 27 冷凍・解凍しても粘度低下せず、食品素材からの肉汁の流出を防止する液体調味料組成物 | 日本食研株式会社 | 58 魚の味噌煮用出汁及び味噌煮調理方法 | 小川香料株式会社 |
| 28 味付けいなり揚げ製造用調味液 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 59 調味料組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 29 具材類および/又は食用油脂類含有液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 60 流体の移送方法および流体移送装置 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 30 ゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 61 起泡調味料並びに起泡調味料用濃縮調味料とその製造方法 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 31 きくらげ、を含有させる事で粘性を持たせた、ドレッシング、タレ、ソース、マヨネーズ、ジャム... | 塩田 高久 | | 以下16点省略 |