

< 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!

カツオ風味調味料の製造加工方法

[公開編] 平成 11 年 ~ 平成 17 年 (7 年間) 80 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 29,085 -	¥ 27,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 29,085 -	¥ 27,700 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 43,050 -	¥ 41,000 -)

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, 8624	公開特許	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10	64点 ¥24,300
No, 7786	"	"	平.4-6	62点 ¥23,700
No, 7355	"	"	昭.63-平.3	59点 ¥19,700
No, 8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点 ¥26,300
No, 8552	"	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-9	70点 ¥25,500
No, 8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点 ¥20,700
No, 9800	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.13-16	76点 ¥19,700
No, 9094	"	"	平.9-12	52点 ¥19,700
No, 8315	"	"	平.3-8	75点 ¥26,300
No, 7063	"	"	昭.55-平.2	75点 ¥24,500
No, 9801	"	昆布だしの製造加工方法	平.7-16	88点 ¥23,400
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, 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

*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ¥
担 当 者 名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

カツオ風味調味料の製造加工方法

No.10009

[公開編] 平成11年～平成17年(7年間) 80点

CD-ROM版 ¥29,085

B5製本版 ¥29,085

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

1 魚節類エキス及びその乾燥物の製造方法	佐藤食品工業株式会社	38 だしの素及び顆粒状だしの素の製造方法	かね七株式会社
2 粉末調味料の製造方法	佐藤食品工業株式会社	39 和食材用和風ソース	金原 路治
3 調理感の付与された調味料の製造方法	味の素株式会社	40 だしの素の製造方法	日清食品株式会社
4 調味料素材の製造法	味の素株式会社	41 納豆用添付調味料「カラシ入り納豆のたれ」	高橋 孝幸
5 調味料素材の製造方法	味の素株式会社	42 タウリン含有抽出液	茂木興産株式会社
6 調味液およびその製造方法	マルトモ株式会社	43 調味料の製造方法	味の素株式会社
7 抗アレルギー天然調味料	仙味エキス株式会社	44 魚節粉末の製造方法	焼津水産化学工業株式会社
8 濃厚ダシの製造方法	キッコーマン株式会社	45 節エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
9 即席顆粒だし食品およびその製造方法	株式会社シマヤ	46 魚節の製造方法	焼津水産化学工業株式会社
10 固形状調味料	キッコーマン株式会社	47 魚節又は魚節加工製品の風味保持方法	味の素株式会社
11 レトルト耐性のあるゲル化剤製剤及びそれを用いた加工調味料	鳥越製粉株式会社	48 出し汁の製造法	日清フーズ株式会社
12 だしの素、だしパックおよびそれらの製造方法	マルトモ株式会社	49 食品の風味増強用素材の製造法	味の素株式会社
13 節類の顆粒	日本たばこ産業株式会社	50 ダシ汁の製造方法	キッコーマン株式会社
14 コク味の付与された魚介エキス調味料の製造法	味の素株式会社	51 かえしの製造方法	キッコーマン株式会社
15 新規クレアチン誘導体及びこれを含有してなる調味料素材	味の素株式会社	52 醤油粕からエキスを製造する方法	ヒガシマル醤油株式会社
16 新規調味料素材	味の素株式会社	53 調味料の製造方法	味の素株式会社
17 つゆ類の製造方法	キッコーマン株式会社	54 魚節類香味オイルの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
18 液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	55 畜肉の匂いを有する魚介エキス	マルトモ株式会社
19 ダシ汁の製造方法	キッコーマン株式会社	56 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
20 調味料の製造法	キッコーマン株式会社	57 海洋深層水を用いた調味料及び製造方法	赤穂化成株式会社
21 風味だしの製造法	焼津水産化学工業株式会社	58 魚節及びその製造方法	ヤマキ株式会社
22 風味原料の殺菌処理方法	ヤマサ醤油株式会社	59 芽胞子の増殖が抑制された液状調味料	キッコーマン株式会社
23 魚節の製造方法	マルトモ株式会社	60 だし類	日清フーズ株式会社
24 魚醤油様調味料の製造方法	株式会社 かつお技術研究所	61 アレルゲン低減天然エキスの製造法	ニューフード・クリエーション技術研究組合
25 かえしの製造方法	キッコーマン株式会社	62 調味料	協和醗酵工業株式会社
26 調味料	寶酒造株式会社	63 香味の優れた水産物の抽出物の製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
27 新調味料及びその製造方法	合名会社大木代吉本店	64 発酵調味料の製造方法	株式会社 かつお技術研究所
28 調味料の製造方法	寶酒造株式会社	65 ペプチドを多く含む調味料素材及びその製造法	株式会社村要本店
29 ダシ汁の製造方法	キッコーマン株式会社	66 すき焼き用調味料及びその製造方法	青柳 紀秋
30 調味料素材の製造方法	味の素株式会社	67 つゆ類の製造方法	日清フーズ株式会社
31 コク味の付与された天然エキス調味料の製造方法	味の素株式会社	68 混合だしパック	理研ビタミン株式会社
32 混合だしパック及びその製造方法	株式会社美多加堂	69 凍結だし	焼津水産化学工業株式会社
33 魚介類エキスを原料とする発酵調味料	日本水産株式会社	70 合わせだしの抽出方法	日清フーズ株式会社
34 チップ形状の魚節及びその製造方法	鈴木 靖徳	71 機能性食品素材及びその製造方法	ヤマキ株式会社
35 鯉魚体から調味料を製造する方法	大茂 隆一郎	72 魚節抽出残渣を利用した調味料素材及びその製造方法	ヤマキ株式会社
36 つゆ類	キッコーマン株式会社	73 魚節、魚節製品、嗜好飲料及びその製造方法	株式会社にんべん
37 抽出液の乾燥方法	佐藤食品工業株式会社		以下7点省略