

< 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!

栗の処理加工方法と製品

[公開編] 平成 13 年 ~ 平成 17 年 (5 年間) 71 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,570 -	¥ 23,400 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,570 -	¥ 23,400 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 36,750 -	¥ 35,000 -)

既刊 関連 セットの ご 案 内

(本体価格)

No, 9103	公開特許	栗の処理加工方法と製品	平.3-12	60点	¥ 19,700
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥ 19,700
No, 9821	"	サツマイモの処理方法と製品	平.14-16	73点	¥ 23,700
No, 9291	"	"	平.11-13	58点	¥ 13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点	¥ 20,500
No, 7979	"	"	平.4-7	55点	¥ 19,700
No, 7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥ 20,000
No, 9842	"	ポテトの加工方法と製品	平.14-16	67点	¥ 26,900
No, 9289	"	"	平.11-13	79点	¥ 19,700
No, 8582	"	"	平.8-10	66点	¥ 26,700
No, 7977	"	"	平.5-7	57点	¥ 23,300
No, 7514	"	"	平.2-4	67点	¥ 28,700
No, 9175	公告特許	リンゴの処理加工方法	昭.61-平.12	65点	¥ 23,700
No, 9176	"	柿の処理加工方法と製品	昭.61-平.12	53点	¥ 19,700
No, 9177	"	柑橘類の処理加工方法	昭.61-平.12	70点	¥ 27,400
No, 9178	"	バナナの処理加工方法	昭.61-平.12	54点	¥ 19,700
No, 9185	"	クッキーの製造加工方法	平.6-12	63点	¥ 23,700
No, 9477	公開特許	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点	¥ 15,500

*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 〒	

栗の処理加工方法と製品

No.10018

[公開編] 平成13年～平成17年(5年間)

71点

CD-ROM版 ¥24,570

B5製本版 ¥24,570

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

1 真空包装用フィルム	呉羽化学工業株式会社	40 青果物の鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社
2 不溶性固形物入り飲料の製造方法	サッポロビール株式会社	41 機能性成分富化発芽種子及び発芽種子粉の製造方法	ピーピーエム株式会社
3 袋の整形装置を備えた縦型真空包装装置	東洋自動機株式会社	42 栗焙焼具	高橋 三造
4 調理栗の製法	カネボウ株式会社	43 栗の皮むき器	北村 晴雄
5 食品加熱用の粉粒体	明科町商工会	44 甘栗の表皮カッター	オカリナ商事株式会社
6 渋皮風味の煮ころも栗きんとんの製造方法及び栗きんとん	兵藤 保	45 調理栗の製法	カネボウ株式会社
7 生栗の渋皮の剥皮方法	森本 良一	46 栗の鬼皮剥皮方法	森本 良一
8 発酵食品	株式会社バイオックス	47 分割装置	株式会社竹越製作所
9 種実類の酸化防止方法	株式会社ブルボン	48 便通改善組成物	株式会社日本健康増進研究会
10 栗おはぎ	山崎 静江	49 抗酸化剤、それを用いた食品及び化粧品	カネボウ株式会社
11 複数層菓子とその製造方法	株式会社幸和工業	50 果実品質判定装置	ヤンマー農機株式会社
12 自己調味食品用袋	株式会社吉澤	51 熱処理による農産物の病虫害防除法及びその装置	根本 久
13 混ぜおこわの製造方法	伊東水産食品株式会社	52 栗渋皮剥機	小野瀬 一
14 熟成栗の製造及び貯蔵方法	株式会社厚生冷蔵	53 栗の渋皮煮の製造方法と渋皮煮栗ジャムの製造方法	兵藤 保
15 冷菓とその製造方法	ヤマサン食品工業株式会社	54 加熱加工用皮付き生栗、剥き栗の製法、栗の皮遊離方法、及び栗皮切り込み装置	カネボウ株式会社
16 甘栗の表面加工剤と表面加工方法	甲東株式会社	55 加工栗	桜乳業株式会社
17 焙煎機	渡辺 元彬	56 回転栗焼き機	有限会社バグース
18 チョコレート被覆菓子の製造方法	株式会社富士エンタープライズ	57 もちあんまん	ヤング サクセス リミテッド
19 栗の実の焙煎方法及びそのための装置	泉 雄二	58 健康補助食品	津村 和男
20 調理用水処理剤及びこれを用いた食品の製造方法	株式会社富士エンタープライズ	59 焙煎機	時井 一紀
21 栗の鬼皮剥皮方法、及びその方法で得られた渋皮付きの栗	山口県	60 栗加工食品およびその製造方法	江崎グリコ株式会社
22 栗の鮮度保持用包装体	住友ベークライト株式会社	61 加工栗	桜乳業株式会社
23 食品の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社	62 加工栗の製造方法および加工栗芋、栗及びノ又はかぼちゃの餡入り生菓子	株式会社エフコム
24 栗の鬼皮渋皮冷凍一斉剥離法	森本 由希子	63 菓子の製造方法及び芋、栗及びノ又はかぼちゃの餡入り生菓子餅様食品用ミックス粉、それを用いた餅様食品の製造方法及び該方法によって得られた餅様食品	森永乳業株式会社
25 剥き栗の製造法	小野食品興業株式会社	64 餅様食品の製造方法及び該方法によって得られた餅様食品	日東製粉株式会社
26 栗の殻むき装置	小野食品興業株式会社	65 栗の渋皮除去具	福本 忠好
27 栗の殻の切れ目入れ装置	小野食品興業株式会社	66 クリ果実の害虫防除法およびその装置	株式会社タイガーカワシマ
28 抗酸化剤、それを用いた食品及び化粧品	カネボウ株式会社	67 納豆入り菓子	高塚 多美子
29 甘栗	大和通商株式会社	68 中身を変えた大福もち	加藤 貴夫
30 ヤキグリ機	株式会社 日興製作所	69 固形食材の蜜漬け方法とその装置	有限会社ナカイ
31 加熱フィーダー	小野食品興業株式会社	70 低甘味栗甘露煮の製造方法	ヤマサン食品工業株式会社
32 調理栗及びその製法	カネボウ株式会社	71 食品容器	ミナトパックス株式会社
33 調理釜	小野食品興業株式会社		
34 ロースター	小野食品興業株式会社		
35 栗の焙煎方法及び焙煎機	渡辺 元彬		
36 栗渋取機	小野瀬 一		
37 栗ひげ除去方法及び栗ひげ除去装置	株式会社里の菓工房		
38 焼き栗焼成方法	東亜機械工業株式会社		
39 青果物の鮮度保持包装体	住友ベークライト株式会社		

以上71点収録