

<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!

## 焼肉のたれの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成17年~平成18年(2年間) 69点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥24,885-	¥23,700-
全文紙収録	B5製本版	¥24,885-	¥23,700-
(CD-ROM版・B5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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9796	公開特許	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,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点 ¥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ¥24,700
No,8755	"	パスタソースの製造加工方法	平.5-10	66点 ¥26,400
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,8129	"	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点 ¥27,400
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点 ¥20,700
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,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点 ¥23,500
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点 ¥28,600
No,8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9	69点 ¥24,700
No,8128	"	ホワイト・ソース,ルウの製造加工方法	平.2-8	64点 ¥27,000
No,8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9	83点 ¥29,600

\*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 〒	

# 焼肉のたれの製造加工方法

No. 10051

[公開編] 平成17年～平成18年(2年間) 69点

CD-ROM版 ¥24,885

B5製本版 ¥24,885

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750 )

1 食品用保存剤および食品の保存方法	アサマ化成株式会社	34 高分散性セルロース組成物	旭化成ケミカルズ株式会社
2 凍結だし	焼津水産化学工業株式会社	35 液状調味料セット	日本水産株式会社
3 甘味料組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	36 糖加熱品、ならびにそれを添加した食品、および糖加熱品の製造方法	昭和化学工業株式会社
4 果汁調味料	ヤマサ醤油株式会社	37 澱粉類をゲル状化材とする新規食感を有する食品類	松谷化学工業株式会社
5 辛味噌たれを用いた食物及び辛味噌たれを用いた食物の製造方法	佐久間 鋭	38 調味液油脂混合物	味の素株式会社
6 液状の食品保存剤	昭和商事株式会社	39 粉末調味料	日研化成株式会社
7 液状調味料及びその製造方法	ベストアメニティ株式会社	40 澱粉中のリン含量の簡易定量法	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
8 唐辛子調味料及び製造方法	馬路村農業協同組合	41 かえしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社
9 辛味増強方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	42 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類	東和化成工業株式会社
10 風味劣化抑制方法	花王株式会社	43 調味料、および複合調味料	合資会社大和一酒造元
11 焼肉おつまみ	松嶋 勝広	44 抗肥満作用を有する組成物及び飲食品	味の素株式会社
12 調味液の製造方法	株式会社島津製作所	45 塩酸添加食酢とアミノ酸化学調味料	永井 正哉
13 魚類、肉類又はそれらの挽き肉食品用乳化組成物、該乳化組成物を用いた魚類、肉類又は...	千葉製粉株式会社	46 機能性醤油およびそれを含有する機能性飲食品	キッコーマン株式会社
14 食肉の製造方法及びそれに用いる調味料組成物	大東食研株式会社	47 井用たれの製造法	キッコーマン株式会社
15 吸湿性の少ない食塩組成物およびこれを含有する食品	有限会社コッシ	48 増粘用添加液	伊那食品工業株式会社
16 調味用たれおよび調味用たれの製造方法	相川 美知代	49 - 1,4 - グルカンを味質改善剤として含有する食品用添加剤及び飲食品	江崎グリコ株式会社
17 - マルトース含水結晶含有粉末とその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所	50 調味料	築野食品工業株式会社
18 塩味調味料	三水株式会社	51 油脂組成物、並びに食品	昭和産業株式会社
19 乳化油脂組成物およびこれを含有する食品	有限会社コッシ	52 新規食感を有する未加工 化澱粉	松谷化学工業株式会社
20 粘性を付与した食品	松谷化学工業株式会社	53 焼肉材料用豚足の調理方法	宮本 光慶
21 加工残存原料およびその製造方法、甲殻類風味調味料およびその製造方法、甲殻類風味食品材料	加藤 勇城	54 高粘性調味液	株式会社ミツカングループ本社
22 - マルトース含水結晶含有粉末とその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所	55 液体食品用分散安定剤及びそれが含まれた食品	伊那食品工業株式会社
23 食塩組成物およびこれを含有する食品	有限会社コッシ	56 ニゲロース含蜜結晶および結晶ニゲロースの製造方法	日本食品化工株式会社
24 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	57 パンコマイシン耐性腸球菌(VRE)や耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)等に対する抑制成分をもち、ナトリウム...	佐久間 和夫
25 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	58 かんぴょうの調理方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
26 新規食品とその製造方法	味の素株式会社	59 焼肉の製造方法	高峰 明夫
27 肉用調味料	キッコーマン株式会社	60 澱粉含有組成物及びその製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
28 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	61 食品の塩なれ方法	株式会社ミツカングループ本社
29 調味料	大西 正人	62 食用たれ	長田 龍介
30 醤油とレモン果汁と乳化食品とを混合してなる加工食品。	栗林 四郎	63 液体調味料の製造方法	花王株式会社
31 凍結だし	焼津水産化学工業株式会社	64 流動状調味料の製造方法、流動状実材の製造方法、流動状調味料、及び流動状実材	中野 幹夫
32 容器入り液体調味料	花王株式会社	65 熟成塩タレ、熟成酢タレ、熟成魚の姿寿司の製造方法	渡邊 義美
33 食品の塩から味をマスキングする方法	株式会社興人		以下4点省略