

< 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!

## ゴマ含有食品の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 9 年 ~ 平成 18 年 ( 10 年間 ) 84 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 31,185 -	¥ 29,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 31,185 -	¥ 29,700 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入 )		¥ 46,200 -	¥ 44,000 -

### 既刊 関連 セットの ご 案 内

( 本体価格 )

No, 9861 (B)	公開特許	ソ・オイル、低加リ・ドレッシングの組成	平. 15-16	68点	¥ 24,700
No, 9861 (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, 8898	公告・登録	食酢の製造方法	平. 2-11	91点	¥ 30,000
No, 8778	公開特許	"	平. 5-10	70点	¥ 25,400
No, 8777	"	健康酢飲食品の製造加工方法	平. 5-10	68点	¥ 24,800
No, 8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平. 5-10	66点	¥ 24,600
No, 9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平. 5-14	85点	¥ 19,700
No, 9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平. 5-13	71点	¥ 18,000
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
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, 8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平. 2-11	77点	¥ 28,600
No, 8909	"	魚醤油の製造加工方法	平. 2-11	67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, 8538	"	蛋白質系調味料エキス	平. 5-9	55点	¥ 20,700
No, 8974	公告・登録	ソ・オイル、低加リ・ドレッシングの組成	平. 2-11	63点	¥ 24,700

\*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 〒	

# ゴマ含有食品の製造加工方法

No.10086

[公開編] 平成9年～平成18年(10年間) 84点

CD-ROM版 ¥31,185

B5製本版 ¥31,185

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥46,200 )

1 胡麻含有液状調味料	ハウス食品株式会社	40 蕎麦入り胡麻豆腐及びその製造方法	高津 征子
2 焙煎方法	並木 満夫	41 香気の改良された胡麻加工品及び前記胡麻加工品を使用した食品	メルシャン株式会社
3 大豆を主原料とする食品及びその製造方法	寺崎産業株式会社	42 味付け食肉の固体表面に香辛風味物を付着させた製品およびその製造方法	寺尾 暎子
4 擬似蒲焼製造法	菅原 陽一	43 調味料及びその製造方法	三池食品工業株式会社
5 味噌だれ及びその製法	市川商事株式会社	44 フォスファターゼ活性阻害剤およびそれを利用した調味料	日本たばこ産業株式会社
6 種実類加工品及びその製造方法	九鬼産業株式会社	45 粒状食品入り酸性ゾル状食品及びその製造法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
7 胡麻を主成分とするチョコレート風味のペースト状健康食品	福田 厚子	46 ゴマ類等を組み合わせた蒲鉾及びその製造方法。	株式会社阿部蒲鉾店
8 簡易食品	川内 幸子	47 ペースト状無臭にんにく加工食品	仙味エキス株式会社
9 過熱水蒸気による種実類の焙煎方法及びその装置	清本鐵工株式会社	48 調味料	河口 孝
10 調味用ゴマソース	カゴメ株式会社	49 ごま入り調味料組成物	太陽化学株式会社
11 抗酸化力のある発酵胡麻およびこれを用いた食品	有限会社ソーイ	50 ゴマ豆腐、厚揚げ	渡辺 恵美子
12 粉末ごま及びその製造方法	藤田 知江	51 包装容器入り食用油脂類分離型ごま粒子含有液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社
13 ごま加工品の製造方法	株式会社ピンショー	52 種子加工食品材料及びそれを用いた種子加工食品	朝尾 朋樹
14 胡麻豆腐およびその製造方法	有限会社三千院の里	53 ゴマ添加納豆	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
15 食品とその製造方法	ハウス食品株式会社	54 胡麻豆腐パック	近藤 賢成
16 食品および食品の包装方法	ミツレフーズ株式会社	55 ドレッシング	加藤 康弘
17 練りゴマ含有食品	株式会社中埜酢店	56 胡麻入り豆腐及びその製造方法	株式会社ミツカングループ本社
18 みそ味たれ製造方法	森田 正義	57 低油脂液状調味料	キュービー株式会社
19 ヨーグルト製品およびヨーグルト/胡麻食品	王 孫佳	58 胡麻含有液状調味料	キッコーマン株式会社
20 ごま辛子明太子の製造方法	林田食品産業株式会社	59 新規ゴマ入り豆腐	渡辺 恵美子
21 粉末状キムチ混合薬味及びその製造方法	李 正文	60 ごま含有乳化型調味料およびその製造方法	ハウス食品株式会社
22 ゴマ含有液状調味料	キッコーマン株式会社	61 胡麻入り麻婆豆腐の製造方法	尾崎 忠司
23 液状調味料	キッコーマン株式会社	62 香辛料抽出物	株式会社アルファー・フーズ
24 薬味を混入した、冷たいうどん・そうめん類専用のつゆの素	加藤 美恵	63 分離液状調味料の製造法	キッコーマン株式会社
25 紅麹を用いた食品素材	キミセ醤油 株式会社	64 粉末ゴマおよびその製造方法	高砂香料工業株式会社
26 肉用調味料	キッコーマン株式会社	65 魚肉漬け用のタレ	和泉 幸男
27 粒状食品の殺菌方法および処理された食品	凸版印刷株式会社	66 胡麻加工食品及びその製造方法	株式会社 アウン企画
28 調味料の製造法	キッコーマン株式会社	67 ゴマ含有調味料	旭化成ケミカルズ株式会社
29 簡易調味料	川内 幸子	68 種実微粉碎ペースト及びその製造方法	株式会社波里
30 ゴマ含有液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	69 液状調味料	キュービー株式会社
31 香料組成物	長谷川香料株式会社	70 唐辛子味噌と胡麻ペーストか、南京豆	河原 潤
32 ピロリン類と有機酸を有効成分とする香料組成物	長谷川香料株式会社	71 味噌とその製造方法	知念 美智子
33 にんにく臭のない健康食品	仙味エキス株式会社	72 胡麻ペースト	有限会社 備南食研
34 ゴマ製品の調製方法	ベストフーズ	73 でん粉系食品包装体及びその製法	太陽食品株式会社
35 苦味がマスキングされた食品及び苦味のマスキング方法	林 輝明	74 胡麻入り麺類食品	飯塚 利子
36 酸性調味料	キュービー株式会社	75 液状調味料	キッコーマン株式会社
37 焙煎ゴマフレーバーの製造方法	長谷川香料株式会社	76 肉用調味料	キッコーマン株式会社
38 辛子味噌及びその製造方法	株式会社ハイディアノインターナショナル	77 調味料	大西 正人
39 食品組成物の製造方法	日新蜂蜜株式会社		以下7点省略