

< 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!

サバの加工処理方法と製品

[公開編] 平成14年~平成18年(5年間) 77点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,935-	¥24,700-
全文紙収録	B5製本版	¥25,935-	¥24,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥38,850-	¥37,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.9388	公開特許	サバの加工処理方法と製品	平.2-平.13	96点	¥25,800
No.9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-平.13	76点	¥19,000
No.7908	"	"	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No.8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No.8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No.7984	"	"	平.4-7	70点	¥27,600
No.7428	"	"	昭.62-平.3	62点	¥23,400
No.8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No.8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No.9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	¥20,000
No.9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No.7666(A)	"	"	昭.59-5	75点	¥24,700
No.9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No.7666(B)	"	"	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No.8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No.9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	¥19,800
No.9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	¥20,700
No.9228	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	¥13,000
No.9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥13,500
No.9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13	93点	¥25,000
No.9387	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点	¥21,700

*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 〒	

サバの加工処理方法と製品

No.10102

[公開編] 平成14年～平成18年(5年間) 77点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1 食品の鮮度保持方法	荻野 仁	36 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法	株式会社有明のり
2 魚用漬け込み調味料	日本水産株式会社	37 魚食品	鯉節のカネイ株式会社
3 魚介類の燻製製品製造方法	有限会社生鮮食料品卸売センター	38 魚加工品	高木 征一
4 魚肉加工食品及びその製造方法	賣酒造株式会社	39 生鮮肉の加工保存方法及び低温保存パック	株式会社シーサット
5 ミオグロビン含有食品の二重包装体	呉羽化学工業株式会社	40 食肉加工品添加用組成物	プリマハム株式会社
6 凍結魚介類肉又は凍結食肉類の処理方法	マル八株式会社	41 軟化加工魚肉の製造方法	株式会社阿部亀商店
7 加工魚およびその製造方法	マルトモ株式会社	42 魚肉の切身を含むから揚げ様フライ食品の製造法	株式会社ニチレイ
8 漁獲物の鮮度保持方法	株式会社ダイエイ	43 活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法	大関食品株式会社
9 魚の塩蔵品の塩抜き方法及びその方法により得られた塩抜き塩蔵品	河道 タミ子	44 包装切り身干物	株式会社イチコー
10 魚の加工法とこれに用いる分析計	エイブル株式会社	45 液燻の調製方法	ダンフォ・アーノエス
11 魚肉入り食品の製造方法	海洋食品株式会社	46 燻煙香を増強した食品	味の素株式会社
12 魚介類加工品	有限会社シーアンドシー	47 サバ寿司	山下 郁代
13 魚調理加工素材の製造方法	海洋フーズ株式会社	48 煮熟魚または蒸煮魚のほぐし装置とほぐし身製造方法	味の素株式会社
14 魚介類粕漬缶詰	磯田 寿好	49 魚介類フレーバーの製造方法	川崎 清光
15 魚肉及びノ又は魚肉混練物の低温高圧処理法	ほくれい株式会社	50 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、肉類又はそれらの...	千葉製粉株式会社
16 ワンパッケージ干物及びその組み合わせ体	ギョルメ舎フーズ株式会社	51 魚用品質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
17 魚介類変質防止用噴霧剤、魚介類変質防止方法	株式会社シーイーシー・ジャパン	52 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック	遠井 博
18 水産製品類の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社	53 お茶漬け用刺身の製造方法とそのお刺身茶漬け	有限会社 鳥井
19 冷凍食品及びその製造方法	有限会社モリタフードテクノ	54 水産食品の加工方法	宮島醤油株式会社
20 魚介類の肉風味改善用油中水分散型エマルジョン、その製造方法および加工魚肉	日本油脂株式会社	55 乾魚および乾魚の製造方法	井上食品株式会社
21 魚の加工方法	宮城 マサ子	56 漬け物の製法	株式会社 鹿児島TLO
22 食用魚類の鮮度保持方法	興研株式会社	57 塩干品の製造方法および塩干品	昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社
23 電子レンジ用調理食品及びその製造方法	株式会社マルエツ	58 鯖の製法	株式会社極洋
24 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	59 魚の加工品の製造方法及び魚の加工品	鳥取県
25 魚体の酢締め方法及びそれに用いる組成液	株式会社ミツカングループ本社	60 炭火焼き干物の製造方法及びその方法により製造された炭火焼き干物	有限会社早瀬幸八商店
26 冷凍骨抜き魚身及びその加工方法	株式会社加ト吉	61 魚の乾燥方法及び魚の乾燥装置	有限会社エムテック
27 サバの剥皮用組成物及び該組成物を用いたサバの剥皮方法	株式会社ミツカングループ本社	62 魚肉に基づく中間食品製品(I.F.P.S.)の工業的製造及びこのように製造された包装されたI.F.P.S	ラ パトリモニアル シーレル
28 生臭さの抑制された魚介類又はそれらの含有加工食品	味の素株式会社	63 電子レンジ加熱調理用食品とその製造方法	有限会社皆川商店
29 鯖およびその製法	株式会社極洋	64 魚の加工方法	株式会社メイプルフーズ
30 味付け食肉製造方法および味付け食肉	株式会社 ダイマツ	65 レトルト魚介類	仙味エキス株式会社
31 魚の切り身食品	株式会社阪神フード	66 寿司及びその製造方法	海津株式会社
32 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法...	静岡県	67 魚味噌および魚味噌の製造方法	長崎県
33 魚揃え装置	藤田 芳雄	68 食味と保存性に優れた骨付魚類入りパウチの製造方法	三菱瓦斯化学株式会社
34 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	69 加熱処理した魚およびその製造方法	株式会社大冷
35 生鮮食品保存液	内田 満雄		

以下8点省略