TEL03-3294-8061(代)

ニュースガイドNo, 10122

FAX03-3294-8063

ホームページ公開中! http://www.itdc-patent.com

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

*最新の特許情報が満載!

(セットA) フコイダンの処理加工方法 (セットB) ヒジキ・モズクの処理加工方法

[公開編] 平成14年~平成18年(5年間)

(セットA) 70点 (セットB) 70点

CD-ROM 版(抄錄版付) ¥ 2 5 , 7 2 5 -全文PDF ¥ 2 5 , 7 2 5 - (全て税込価格)

全文紙収録 B 5 製本版 ¥25,725-¥25,725-¥37,800-(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入 ¥37,800-)

		既刊関連セットのご	案 内	(本体価格)					
No,9380(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	平.4-13	72点 ¥16,600					
No, " (B)	"	トコロテンの処理加工方法	"	62点 ¥14,300					
No,8552	<i>"</i>	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-9	70点 ¥25,500					
No,9128	公告特許	寒天の製造加工方法	昭.61-平.12	61点 ¥20,000					
No,9927	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.16-17	64点 ¥17,900					
No,9661	"	"	平.14-15	62点 ¥14,300					
No,9273	<i>"</i>	<i>II</i>	平.12-13	54点 ¥12,400					
No,8822	<i>"</i>	<i>II</i>	平.10-11	44点 ¥15,300					
No.8340	<i>"</i>	<i>II</i>	平.8-9	39点 ¥15,000					
No,9926	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.16-17	64点 ¥21,300					
No,9660	"	"	平.14-15	65点 ¥15,600					
No,9272	<i>"</i>	<i>II</i>	平.12-13	64点 ¥14,700					
No,8821	<i>"</i>	<i>II</i>	平.10-11	58点 ¥20,000					
No,8334	<i>"</i>	<i>II</i>	平.8-9	56点 ¥19,700					
No,9925	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.16-17	81点 ¥23,000					
No, 9659		<i>"</i>	平.14-15	74点 ¥16,500					
No, 9271	<i>"</i>	<i>II</i>	平.12-13	70点 ¥15,700					
No,8823	<i>''</i>	<i>II</i>	平.10-11	66点 ¥21,400					
No,8333	<i>II</i>	<i>II</i>	平.8-9	57点 ¥19,800					
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	72点 ¥23,300					
**ヤーンシュナナ・・・エローゴロンのトーロメールまたけ「AV・郵便にても送りください									

*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。 1

お 申 ìλ

会 社 名	ニュースガイドNo ・題 名	<u>ご</u>	注文 P CD-R		製本版・一括	購入	
				合計 ¥			
担当者名	E-mail						
	()	FAx	()		
住所 〒							

(セットA) フコイダンの処理加工方法 ヒジキ・モズクの処理加工方法 (セットB)

No.10122 セットA[公開編] 平成14年~平成18年(5年間) 70点 ¥25,725 B5製本版 ¥25,725 一括購入 ¥37,800 (全て税込価格) セットB[公開編] 平成14年~平成18年(5年間) 70点 CD-ROM版 ¥25,725 B5製本版 ¥25,725 一括購入 ¥37,800 (全て税込価格) (セットA) (セットB) 長期間緑色状態を維持できる煮熟塩 1 肝機能改善剤 株式会社アルソア本社 ジョン ホン チョイ 蔵ひじきの製造方法 西光エンジニアリング株式 2 味付けフコイダン・モズク 株式会社シーフード・ステラ 2 モズク塩蔵槽のモズク排出装置 会社 3 新極低分子モズクエキス 株式会社シーフード・ステラ 3 ひじきの粉末入り氷菓 小川 千景 フコイダン含有抽出物の簡易な製造方 4 法 生乾燥モズクとその製造方法及び製 西光エンジニアリング株式 株式会社スペース商事 造装置 会社 海藻の保存方法及び該保存方法によ 株式会社シーフード・ステラ 5 円得られた海藻 クラレケミカル株式会社 5 海藻残滓の有効利用法 6 機能性食品 リバテープ製薬株式会社 6 乾燥もずくの製造方法 株式会社スペース商事 ヒジキの加工装置及びその蒸煮室の 2 抗感染症剤 明治乳業株式会社 株式会社山忠 清掃方法 8 フコイダンの簡易製造方法 協同乳業株式会社 8 乾燥モズクの製造方法 高津原 忠 新規なメカブ由来フコイダンおよび免 末綱 陽子 9 乾燥海藻の製造装置 沖縄電力株式会社 疫賦活剤 化粧用粉末モズクとその製造方法及 西光エンジニアリング株式 10 海岸喫水線生息褐藻類のエキス化。 10 びこれを用いた化粧用パック、シャン 株式会社シーフード・ステラ 会社 プー、リンス、石鹸 11 もず〈加工食品 11 健康補助食品 與儀 和美 株式会社シンテック 12 食品、飲料又は飼料 タカラバイオ株式会社 12 海藻類の加工方法とその装置 株式会社 細萓食品 B - L - フコース1 - 燐酸の簡易人工 株式会社シーフード・ステラ 13 活海藻類の鮮度保持方法 木嶋 清 合成法。 アロエベラ発酵エキス飲料とその製造 有限会社アロエース 14 もずくの処理方法 四国厨房器製造株式会社 方法 フリーズドライ製法による乾燥もずくの (1 - 3) D - グルカンとフコイダンを 株式会社ハナヘルス 15 粉砕及び顆粒または乾燥後製品の食 株式会社松幸産業 含む飲食物及び癌予防、癌治療薬 品及び健康食品への再加工及び... 株式会社 東洋フーズ 株式会社ヤクルト本社 16 食用海藻類の処理法 16 麦茶飲料 ソシアルエクセレントコミュニ 17 健康機能食品 17 モズクの殺菌洗浄方法及び装置 昆田 光治 ティ株式会社 18 炎症性腸疾患予防治療剤 株式会社ヤクルト本社 18 海藻の退色防止方法 ウマイ株式会社 19 養育毛組成物 ライオン株式会社 19 もずくの緑色保持方法 津久田 勇 ヒアルロニダーゼ活性阻害剤、これを 20 モズク由来のフコイダンを含む食品 協同乳業株式会社 20 塩野香料株式会社 含有する飲食品及び化粧品。 微粉末食品を水溶性材料粉末に付着 21 海藻飲料とその製造方法 株式会社エス・エフ・シー 有限会社鍵庄 させた複合食品 体脂肪減少効果を有する飲食物及び モズク加工品または納豆加工品とその 22 之 ... 製造方法

外用組成物

23 抗ガン剤および健康食品

こんぶ、わかめおよびひじきの有効成 分を保持した食品素材の製造方法 25 海澡を原料と9 6 飲料用良品の製造

26 発酵食品

抗アレルギー作用を有する混合物及 びこれを含有する食品

海藻含有組成物、キット製品およびそ れらの用途

29 医薬または化粧料

30 アクアミラクル

31 抗フコイダン抗体

32 フコイダン系健康食品

33 薬剤の副作用抑制剤

海藻油溶性成分の抽出方法および抽 出液の用途

ライオン株式会社

独立行政法人産業技術総 合研究所

株式会社アルガ

株式会社アルガ

伊那食品工業株式会社

タングルウッド株式会社

赤穂化成株式会社

タカラバイオ株式会社

株式会社シーフード・ステラ

タカラバイオ株式会社

藤井 信

株式会社海産物のきむらや

株式会社白子

以下36点省略

金城 盛彦

古堅 勧

24 乾燥モズクとその製造方法

25 モズク加工品とその製造方法

乾燥モズクの製造方法と乾燥モズクの 製造装置

23 生モズクを用いた醤油、及び調味料。

27 乾燥粉末生食品及びその製造法

28 褐藻類含有食品及びその製造方法

29 フコキサンチンの精製方法

海藻類の防腐処理方法、防腐処理し 30 た海藻類の加工食品、梅塩の製造方

法、並びに海藻類及び梅を...

31 即席もず〈食品とその製造方法

32 ひじき添加納豆

33 海藻類の加工方法

34 モズクの乾燥方法及びモズク乾燥機

岡村 邦康

金城 幸治

岡村 邦康

株式会社アミックグループ

有限会社浪花昆布茶本舗

株式会社小倉屋山本

株式会社事業創造研究所

天野実業株式会社 くめ・クオリティ・プロダクツ

株式会社

理研食品株式会社

株式会社ユニマック

以下36点省略