

< 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!

## 食塩の製造方法と加工食塩

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 18 年 ~ 平成 19 年 ( 2 年間 ) 74 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 23,625 -	¥ 22,500 -
全文紙収録	B5 製本版	¥ 23,625 -	¥ 22,500 -
( CD-ROM版・B5 製本版 一括購入		¥ 34,650 -	¥ 33,000 - )

### 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, 9930	公開特許	食塩の製造方法と加工食塩	平.16-17	82点 ¥23,000
No, 9670	"	"	平.14-15	71点 ¥16,400
No, 9282	"	"	平.12-13	61点 ¥14,000
No, 8805	"	"	平.10-11	63点 ¥24,500
No, 8319	"	"	平.8-9	64点 ¥24,700
No, 7964	"	"	平.6-7	44点 ¥19,700
No, 7613	"	"	平.3-5	62点 ¥24,800
No, 7016	"	"	昭.63-平.2	54点 ¥20,000
No, 6420	"	"	昭.58-62	81点 ¥25,500
No, 5150	"	"	昭.48-57	62点 ¥23,700
No, 7662	公告特許	"	昭.59-平.5	66点 ¥25,500
No, 7714	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ¥23,700
No, 7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ¥26,000
No, 7063	"	麺つゆ類の製造加工方法	昭.55-平.2	75点 ¥24,500
No, 7725	"	焼き肉のたれの製造加工方法	平.2-5	64点 ¥22,300
No, 6899	"	"	昭.59-平.1	59点 ¥21,300
No, 6680	"	醤油風調味料の製造加工方法	昭.53-63	70点 ¥23,700
No, 7786	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.4-6	62点 ¥23,700
No, 7355	"	"	昭.63-平.3	59点 ¥19,700
No, 6252	"	"	昭.58-62	61点 ¥19,700
No, 7770	"	塩辛類の製造加工方法と製品	昭.62-平.6	69点 ¥21,300
No, 6007	"	"	昭.49-61	64点 ¥20,700

\*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 〒	

# 食塩の製造方法と加工食塩

No.10160

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 74点

CD-ROM版 ¥23,625

B5製本版 ¥23,625

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,650 )

1 食品	株式会社 フタバ	36 海水濃縮装置	株式会社青い海
2 ミネラル組成物および苦味抑制方法	大日精化工業株式会社	37 塩味増強方法、飲食物の減塩方法、減塩飲食物及びその製造方法	昭和産業株式会社
3 ミネラル組成物、その製造方法およびその使用方法	大日精化工業株式会社	38 食品の塩なれ方法	株式会社ミツカングループ本社
4 低ナトリウム調味塩	伊東 福一	39 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
5 濾過による塩水中に含まれる有機物の除去	旭化成ケミカルズ株式会社	40 血圧降下機能を有するキトサン入り塩の製造方法	チヨ クンシク
6 調味液の製造方法	学校法人東京農業大学	41 寒天塩	株式会社ピンショー
7 海水の濃縮装置及び濃縮方法とこれにより得られる濃縮水	株式会社 畠中醤油	42 食塩の製造方法	八藤 眞
8 にがり飲料水の製造方法	岩崎 照皇	43 晶析方法および晶析装置	国立大学法人岩手大学
9 銅抜き食用金箔入りの天然のにがり塩	小菅 章生	44 海藻エキスを含む藻塩及びその製造方法	有限会社アダクトレーディア
10 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能性組成物	伊那食品工業株式会社	45 苦汁の除塩方法	室戸海洋深層水株式会社
11 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能性組成物	伊那食品工業株式会社	46 にがりを使用した歯磨き液の製造法	海保 重治
12 食塩製造方法および食塩	仁尾興産株式会社	47 液体調味料	花王株式会社
13 粒状着色調味料とその製造方法	上村 喜美子	48 金属箔被覆粒状食品	株式会社箔一
14 にがりによる植物の低硝酸化栽培方法	株式会社富士見物産	49 水中のカルシウムイオンとマグネシウムイオンの除去方法	株式会社片山化学工業研究所
15 製塩装置及び製塩方法	浅沼 烈	50 純度・白色度の高い天日塩の費用効果の優れた生産方法	カウンシル・オブ・サイエンティフィック・アンド・インダストリアル・リサーチ
16 薬膳食塩	立山高原株式会社	51 食塩組成物及びその製造方法	マナック株式会社
17 減塩梅干の製造法	味の素株式会社	52 濃塩水生成装置	株式会社竹中工務店
18 液体調味料	花王株式会社	53 容器詰め液体調味料	花王株式会社
19 液体調味料	花王株式会社	54 製塩用微細霧発生モータ	株式会社ぬちまーす
20 液体調味料	花王株式会社	55 多価ミネラルの分離方法及び有機酸ミネラルの製造方法	学校法人日本大学
21 液体調味料	花王株式会社	56 ガゴメ昆布塩及びその製造方法	木原 茂信
22 塩酸添加食酢とアミノ酸化学調味料	永井 正哉	57 塩の回収方法及び該塩の回収装置	株式会社神鋼環境ソリューション
23 高濃度ミネラル液の製造方法およびその製造装置	高知県	58 塩辛味増強用添加剤及びそれを用いた減塩調味料並びに食味改善食品。	株式会社日本海水
24 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能性組成物	伊那食品工業株式会社	59 にがり豆腐製造装置、にがり豆腐製造方法、及びにがり豆腐	株式会社ミツカングループ本社
25 塩飴調味料と食塩加水分解電解液使用加水分解法と水素・塩素ガス電解液使用脱水重合法	永井 正哉	60 食品の減塩及び/又は低カロリー化用調味料。	株式会社興人
26 加工塩およびその製造方法。	山口 宗一	61 飲食品への調味添加料	株式会社 クリエイト タナカ
27 健康食品	晴海産業株式会社	62 海水を利用した飲料及びその製造方法	赤穂化成株式会社
28 深層水粉末と深層水錠剤	五洲薬品株式会社	63 豆腐製造用のにがりの製造方法	株式会社菱塩
29 香気性苦汁組成物	株式会社共栄	64 凝集結晶化物生成回収装置及び方法	浅沼 烈
30 低吸湿性粉末にがり	室戸海洋深層水株式会社	65 塩味増強剤、または塩味増強剤を添加した減塩飲食物及びその製造方法	株式会社キックオフ
31 固形調味料	橘内 益一	66 海水を原材料としたかん水、塩及び苦汁の製造方法、並びにかん水、塩及び	大坂建設株式会社
32 塩味増強方法と減塩方法、並びに減塩食品とその製造方法	昭和産業株式会社	67 にがりの製造方法、その製造方法において得られた塩類、及びその塩類を使用した低ナトリウム塩	株式会社青い海
33 塩化ナトリウムの結晶の製造方法	学校法人同志社	68 食塩組成物およびその製造方法	吉 井 仁
34 飲食品	赤穂化成株式会社	69 加工塩	赤穂化成株式会社
35 竹炭塩及びその製造方法	大澤 兼光	70 塩味調味料の製造方法及び塩味調味料	ブレッシングフェバー株式会社

以下4点省略