

<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!

梅の処理加工方法と製品

[登録・公開編]平成18年~平成19年(2年間) 82点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,830-	¥24,600-
全文紙収録	B5製本版	¥25,830-	¥24,600-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥37,800-	¥36,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	(本体価格)
No,9928	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.16-17	82点	¥23,000
No,9668	"	"	平.14-15	80点	¥18,400
No,9280	"	"	平.12-13	66点	¥15,200
No,8871	"	"	平.10-11	65点	¥20,700
No,8492	"	"	平.8-9	65点	¥20,700
No,8011	公告・公開	"	平.5-7	57点	¥19,700
No,7512(B)	公開特許	"	平.2-4	53点	¥17,500
No,6750	"	"	昭.62-平.1	60点	¥19,800
No,5915	"	"	昭.58-61	60点	¥19,800
No,7512(A)	公告特許	"	昭.60-平.4	44点	¥14,500
No,8873	公開特許	漬物の加工方法と製造	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982(A)	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,8362	"	インスタント漬物の素製造方法	平.6-9	62点	¥21,800
No,7649	"	"	昭.62-平.5	63点	¥22,200
No,6027	"	"	昭.47-61	69点	¥22,700
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	¥23,500
No,7650	"	"	平.1-5	57点	¥21,700
No,6488	"	"	昭.58-63	70点	¥25,400

*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 〒	

梅の処理加工方法と製品

No. 10162

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 82点

CD-ROM版 ￥25,830 B5製本版 ￥25,830 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥37,800)

種核成分含有梅干食品の製造方法及びその製造方法により製造された種核成分含有梅干食品	福岡丸本株式会社	36 抗腫瘍性飲食品及び抗腫瘍剤	伊藤 均
2 トレハロースを使用した梅肉シート	株式会社林原生物化学研究所	37 果肉加工食品	株式会社湯の国
3 飲料用濃縮梅果汁の製造方法	中野BC株式会社	38 梅乾燥用トレー及び梅の乾燥方法	山中 仁司
4 黒酢飲料	株式会社ヤクルト本社	39 乾燥果物・野菜食品の製造方法。	有限会社 サント電業
5 透明梅エキスの製造方法	株式会社サンアクティス	40 口腔ケア製剤	株式会社東農園
6 梅肉ジャムとその製造方法	株式会社小堀酒店	41 味付き削り節、及び、その製造方法	田嶋 たつ枝
7 梅実の天日干し用のセイロを用いた天日干し装置	福田 勇	42 シロップを封入した、梅果実のシロップ漬け。	澤田 恵史
8 シソジュースの製造方法	根津商事株式会社	43 新規生物系材料およびその製造方法	財団法人大阪産業振興機構
9 梅果実の種抜き加工装置	村岡食品工業株式会社	44 梅干の種抜き装置	有限会社浜地鐵工所
10 抗菌力試験法および抗耐性ピロリ菌薬、ピロリ菌の発生を予防する方法ならびに梅抽出物の使用方法	株式会社紀州ほそ川	45 梅実干し器	福田 勇
11 梅酢味噌の製造方法及び梅酢味噌	田中 千賀子	46 梅酢味噌の製造方法及び梅酢味噌	田中 千賀子
12 冷凍梅干、冷凍練り梅、および冷凍成型練り梅	梅本 美和子	47 梅肉エキスの製造方法	中野BC株式会社
13 小田原漬け	内藤 奎	48 非懸濁性梅果汁及び非膨張・非発泡性梅肉エキスそれぞれの製造方法	中野BC株式会社
14 梅酢の再利用方法	フジケミカル株式会社	49 アポトーシス誘導剤	樋 廻 博重
15 梅肉エキスの製造方法	入江 昭治	50 植物性素材の単細胞化装置および単細胞化植物の製造方法	赤澤 基
16 - グルコシダーゼ阻害剤	みなべ町	51 牛の飼育方法	チョーヤ梅酒株式会社
17 梅干しの種抜き装置	南紀梅干株式会社	52 加工食品の菌増殖抑制方法	中田食品株式会社
18 健康維持用調理食品及びその調理方法	中元 千鶴	53 梅調味液を利用した飼料添加物	株式会社東農園
19 核果類ペーストの製造方法及び該製造に用いる種子とペースト果肉との分離装置	加藤 公光	54 養毛用ドリンク液	梯 静枝
20 漬け物の製造方法及び無塩梅	岡芹 宣治	55 ペースト状梅漬	有限会社紀の国食品
21 減塩梅干の製造法	味の素株式会社	56 飲食物ベース組成物	株式会社匠味創房
22 加工梅干し、加工梅干しの製造方法及び健康食品	坂田 昌三	57 飼料用添加物	神協産業株式会社
23 小梅塩昆布酢漬け方法	加藤 かほる	58 梅ワインおよびその製造法	マンズワイン株式会社
24 食品および食品の製造方法	海陸 はま子	59 生薬エキス配合流動食及びその使用	カネボウ製薬株式会社
25 梅酢液並びにカキ殻を高機能性資源に再生する方法	小原 弥一	60 歯周病予防剤とその製造法	高橋 憲一
26 乾燥粉末食品	株式会社アミックグループ	61 生物由来成分抽出法	大日本化成株式会社
27 梅干の種を原料とする洗浄剤組成物と歯磨き剤。	学校法人重里学園	62 粉末状梅肉エキス組成物	株式会社楽
28 飲食品	株式会社ヤクルト本社	63 非混濁性香辛料風味梅酒およびその製造方法	中野BC株式会社
29 健康キムチおよびその他の漬物	廣瀬 行博	64 高甘味度甘味料含有飲料	大正製薬株式会社
30 果実の種(仁)の成分を含有した飲料水、アルコール飲料水、及びその製造方法。	長浦 善昭	65 抗菌性物質を含有する発酵液及びその製造方法並びに抗菌性物質の製造システム	株式会社東農園
31 バイオマスを再生循環した水中汚泥固化剤並びに装置	小原 弥一	66 紅麹菌等利用甘酒とその製造方法。	伊藤 良孝
32 血流悪化防止作用を有する組成物、及びそれを含有する飲食品	廣瀬 行博	67 青梅又は完熟梅の加工処理装置並びに梅製品製造方法	田中 勇次
33 クエン酸含量を高めた梅加工食品の製造方法	株式会社 岡畑農園	68 のど痛み風邪を治すのどジュース	富田 藤子
34 機能性梅干し及び機能性梅干しの製造方法	宇都宮 洋才	69 オートファジー誘導用飲食品	日本アプリコット株式会社
35 果実の種(仁)の成分を含有した飲料水、アルコール飲料水、及びその製造方法	長浦 善昭	70 果実リキュールの製造方法	日の丸醸造株式会社

以下23点省略