

<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!

## 漬物の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成18年~平成19年(2年間) 75点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥24,990-	¥23,800-
全文紙収録	B5製本版	¥24,990-	¥23,800-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥36,750-	¥35,000-

### 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,9929	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.16-17	73点 ¥20,500
No,9669	"	"	平.14-15	65点 ¥15,000
No,9281	"	"	平.12-13	62点 ¥14,500
No,8873	"	"	平.10-11	66点 ¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点 ¥19,700
No,7982	"	"	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,6721	"	"	昭.63-平.1	80点 ¥22,700
No,6170	"	"	昭.61-62	71点 ¥19,600
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点 ¥23,400
No,"(B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点 ¥15,500
No,"(C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点 ¥17,600
No,"(D)	"	食用花・葉の処理加工方法	昭.48-平.2	36点 ¥13,000
No,7979	"	サツマイモの処理加工方法	平.4-7	55点 ¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3	59点 ¥20,000
No,6321	"	"	昭.50-62	57点 ¥19,700
No,5859	"	野菜サラダの製造法と製品	昭.50-60	84点 ¥25,300
No,6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造加工方法	昭.58-62	75点 ¥23,400
No,"(B)	"	野菜類の冷凍加工方法	昭.58-62	57点 ¥18,600
No,"(C)	"	野菜エキスの抽出法と製品	昭.58-62	56点 ¥19,700

\*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 〒	

# 漬物の加工方法と製品

No.10163

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 75点

CD-ROM版 ¥24,990

B5製本版 ¥24,990

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750 )

- |                                     |              |  |                       |
|-------------------------------------|--------------|--|-----------------------|
| 1 冷凍水煮メンマの製造方法                      | 山崎 裕康        | 37 漬け物を素材とする食品の製造方法                                  | 渡邊食品株式会社              |
| 2 小田原漬け                             | 内藤 奎         | 38 玉葱紫蘇酵素漬の製法  | 野中 恭子                 |
| 3 漬け物液及び漬け物製造方法                     | マルキン忠勇株式会社   | 39 漬物の製造方法   | 有限会社土江本店              |
| 4 キムチを原料とした味噌の製法                    | 雙田 みどり       | 40 風味改良剤   | 協和発酵フーズ株式会社           |
| 5 サツマイモの糖浸漬物の焼成方法                   | みかど農産株式会社    | 41 飲食品および食品添加物                                       | 合同酒精株式会社              |
| 6 加工食品の調製方法及びレトルト食品                 | ハウス食品株式会社    | 42 酵母エキス及びその製造方法                                     | 日本製紙ケミカル株式会社          |
| 7 キムチの製造方法                          | ビュン, ジェ - ヨン | 43 酵母エキス及びその製造方法                                     | 日本製紙ケミカル株式会社          |
| 8 健康維持用調理食品及びその調理方法                 | 中元 千鶴        | 44 ニンニク臭の消臭方法  | 株式会社 GREENSTUFF       |
| 9 漬物用床、および漬物製造方法                    | 鈴木 健         | 45 冷凍漬物およびその製造方法                                     | 株式会社江本産業              |
| 10 鮮度保持用又は消臭用組成物、並びにその使用方法          | カナエ化学工業株式会社  | 46 乳酸発酵食品  | 八雲香産株式会社              |
| 11 冷凍漬物の製造方法およびこれにより製造された冷凍漬物       | ふうどりーむず株式会社  | 47 タケノコの調理方法および調理済みタケノコ                              | 佐藤 辰男                 |
| 12 漬け物の製造方法及び無塩梅                    | 岡芹 宣治        | 48 胡瓜の漬物における製造方法                                     | 株式会社山豊                |
| 13 塩酸添加食酢とアミノ酸化学調味料                 | 永井 正哉        | 49 密閉容器  | 西宗株式会社                |
| 14 褐変植物及び海草等の緑色還元方法                 | 土田 義昭        | 50 醗酵黒ニンニク抽出液及び醗酵黒ニンニクパウダー並びにこれらの製造方法及びこれらを含む飲食品     | 有限会社ミールジャパン           |
| 15 大根の加工処理方法                        | 松橋 洋司        | 51 ヤーコン漬物の製造方法                                       | 櫛引農村工業農業協同組合連合会       |
| 16 みりん粕を使用したモロミ食材                   | 養命酒製造株式会社    | 52 野菜の保存方法   | 株式会社田口青果              |
| 17 日本山人参の発酵を伴う漬物製造方法                | 田中 祥照        | 53 冷凍メンマの製造方法、それがら得られたメンマ及び冷凍メンマ並びに味付メンマ             | 山崎 裕康                 |
| 18 健康和風キムチ食品およびその製造方法               | 廣瀬 行博        | 54 脱水分解スクルー  | 有限会社 ラムサ・ABE          |
| 19 緑色が鮮明なわさびの塩漬物                    | 福原 栄一        | 55 食品用脱臭剤  | 株式会社SNT               |
| 20 キムチの製造方法                         | 大 島 シマ子      | 56 エリンギの漬物及びその製造方法                                   | 小林 大輔                 |
| 21 野菜加工の前処理方法                       | 株式会社ユニマック    | 57 デキストラン生成酵素遺伝子、デキストラン生成酵素およびその製造方法、デキストランの製造方法     | 国立大学法人 北海道大学          |
| 22 加工青果の乾燥方法及びに還元方法                 | 佐渡山 安雄       | 58 ペースト状のラッキョウ及びその作り方                                | 谷口 和子                 |
| 23 健康キムチおよびその他の漬物                   | 廣瀬 行博        | 59 オリゴ糖又は単糖の増強された食品又は食品素材と、その製造方法                    | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 24 野菜類、肉類およびノまたは魚介類の加工食品素材並びにその製造方法 | アリアケジャパン株式会社 | 60 ナスニン等を含有する食品及びその製造方法。                             | 佃 康正                  |
| 25 酒粕漬物床及び粕漬物の製造方法                  | 西條 裕三        | 61 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飲食品。                 | 株式会社日本海水              |
| 26 食品封入袋                            | 新田 恵子        | 62 有機乾燥食材の製造方法及びその装置                                 | 株式会社アメニティ・テクノロジー      |
| 27 プール茶の葉が含まれたキムチ及びその製造方法           | 尹 澤 榮        | 63 ニガウリとゴーヤの味噌衣の漬物とその製法。                             | 矢野 陽子                 |
| 28 糠味噌床の水抜き具                        | 株式会社二進       | 64 押圧板を利用する漬物製造方法及び漬物製造装置に関する                        | 佐々木 峯夫                |
| 29 胆汁酸結合能を有する新規菌株                   | 学校法人明治大学     | 65 新規食品の製造方法   | 菊水酒造株式会社              |
| 30 ゴーヤの味噌漬け                         | 西川 和子        | 66 乳酸菌ラクトバシラス・サケイ株、飲料製造方法、食品製造方法、漬け床製造方法、製パン改質原料製造方法 | 秋田県                   |
| 31 咀嚼困難者用漬物及びその製造方法                 | キューピー株式会社    | 67 フルクトタン含有発酵食品及びその製造方法                              | 福井県                   |
| 32 漬物とその製造方法                        | 株式会社佐藤運送     | 68 アブラナ科野菜のアンジオテンシン変換酵素阻害活性を高める方法                    | 石川県                   |
| 33 冷凍調理済メンマの製造方法                    | 山崎 裕康        | 69 コエンザイムQ10富化麹の製造方法、および当該麹を用いたコエンザイムQ10富化食品         | 島根県                   |
| 34 漬物                               | 本田 史郎        | 70 乾燥キムチの製造方法  | 有限会社りょうぶん             |
| 35 米黒酢使い漬物                          | 田崎 達夫        | 71 ニンニク自動醗酵装置  | 青木 敏男                 |
| 36 大根の漬物製造方法                        | 綿田 光康        | 72 キムチ納豆血液流動性改善食品                                    | 有限会社柴山商事              |

以下3点省略