## <u>ニュースガイドNo, 1</u> 0 1 7 9

FAX03-3294-8063

< 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!

### ぎょうざの製造方法

[公開編]平成17年~平成19年(3年間) 93点

 (税込価格)
 (本体価格)

 全文PDF
 CD-ROM 版(抄録版付)
 ¥29,295 ¥27,900 

 全文紙収録
 B5製本版
 ¥29,295 ¥27,900 

 (CD-ROM版・B5製本版
 —括購入
 ¥43,050 ¥41,000-)

既刊関連セットのご案内 (本体価格) No,9894(A) ぎょうざの製造方法 平.11-16 ¥27,700 公開特許 99点 ぎょうざの製造装置 No, " (B) 平.11-16 76点 ¥20,600 " No,9806 タラコの処理加工方法 平.14-16 70点 ¥21,300 No,9288 平.11-13 57点 ¥13,000 No.8573 平.8-10 ¥20,300 " 56点 No,7985 平.4-7 54点 ¥19,700 昭.63-平.3 No,7429 63点 ¥20,000 No,6391 " 昭.57-62 68点 ¥21,400 No.8518 おにぎり用具材の製造加工方法 平.5-9 73点 ¥24,800 平.5-8 No.8200 シート状食品の製造加工方法 " 63点 ¥21,600 No,6791 " 魚介類珍味食品の製造方法 昭.55-平.1 80点 ¥24,400 No,6025 イカ風珍味食品の製造方法 昭.48-61 77点 ¥23,400 No,8008 " 魚肉チーズ嗜好食品の製造方法 昭.61-平.7 81点 ¥25,600 No.7667 水産物コピー食品の製造加工方法 昭.62-平.5 75点 ¥24,700 " No,7666(A) 魚肉フレーク食品の製造加工方法 昭.59-平.5 75点 ¥24.700 魚骨加工食品の製造加工方法 昭.59-平.5 ¥13,400 No, " (B) 37点 " No, 7651 昆布巻加工食品とその製造方法 昭.54-平.5 100点 ¥24,600 " No,7769 エビの処理加工方法 平.3-6 65点 ¥23,500 カニの処理加工方法と製品 No,7492 " 昭.62-平.3 53点 ¥19.700 No.7984 鮭の処理加工方法と製品 平.4-7 70点 ¥27,600 " No,7908 マグロの加工方法と製品 昭.62-平.6 68点 ¥23,700 佃煮の製造加工方法と製品 平.2-7 ¥21,300 No.8009 61点

\*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 込 書

会 社 名		扩仆 No , 名		注	文内名 CD-ROM版		製本版・一括則	— 購入
					<u>合</u>	計¥		
担 当 者 名	E-mai	il						
		(	)		FAx	(	)	
住所 〒								

# ぎょうざの製造方法 No.10179

[公開編] 平成17年~平成19年(3年間) 93点

CD-ROM版 ¥29,295

33 電子レンジ調理用食品

B5製本版 ¥29,295 (全て税込価格)

( CD-ROM版·B5製本版 一括購入 ¥43,050 )

ı	冷凍食品包装用トレー及び冷凍食品 包装体	日本たばこ産業株式会社	34 おから含有食品の製造方法及びそれにより製造されるおから含有食品	株式会社佐野食品
_	アクリルアミドを低減化し得る加熱調理 食品の製造方法	東洋水産株式会社	35 米粉加工シート状食品及びその製造法	太陽化学株式会社
	アクリルアミドを低減化し得る加熱調理 食品の製造方法	東洋水産株式会社	36 食品用包装体	凸版印刷株式会社
4	冷凍食品の加熱·解凍用容器及びこれに入れて包装した冷凍食品	有限会社丸龍庵	37 大豆胚芽入りおからの骨成分増加組 成物及び該組成物を含む機能性食品	有限会社ダイハナ
5	冷凍レンジアップ餃子	松谷化学工業株式会社	38 餃子の皮、餃子及び餃子の調理方法	原田 宏業
6	耐冷凍性穀物製食品およびその製造 方法	エヌアイフーズ株式会社	39 麺類の品質改良剤とそれを使用した麺類	フジ日本精糖株式会社
7	ギョウザパン及びその製法	総合エネルギー研究所株 式会社	40 緑茶入り餃子の製造方法	中村 広正
8	乳化バッター付き冷凍又は冷蔵の連 結餃子	味の素株式会社	冷凍食品の解凍及び食品の加熱に磁 41 性体の性質を選択し、電子レンジを利 用し、目的とする温度	河野 武平
9	麺皮片及び麺皮食品の製造方法	明星食品株式会社	42 可食性包材およびこれとフィリングを組み合わせた食品	不二製油株式会社
10	直下加熱用食品容器	味の素株式会社	43 密封容器	四国化工機株式会社
11	食品用成形加工物	旭電化工業株式会社	44 中華麺及び皮類の製造方法	日本製粉株式会社
12	焼き餃子の製造方法	味の素株式会社	45 魚肉入り餃子	松田 浩二
13	食品用品質改良剤	奥野製薬工業株式会社	46 挽肉加工食品類及びその原料	不二製油株式会社
14	練りシート生地とそれを用いた包み食 品、および練りシート生地の製造方法	株式会社両双	里芋、八つ頭等の生野菜や、桃、柿、 47 梨、パイナップル等のすべての生果物 を、パンの薬効味成分とし	小野 作男
15	加工食品の製造方法	三菱化学フーズ株式会社	48 冷凍包餡麺帯食品の製造法	味の素株式会社
16	未焼成冷凍食品の解凍、加熱調理方 法及び装置	株式会社シー・エス・テック	49 加工食品の製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式 会社
17	酸味·酸臭をマスキングした低pH食品	日清フーズ株式会社	50 麺類及び麺皮類並びにその製造方法	日の本穀粉株式会社
18	包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	51 食品の処理方法と装置	株式会社両双
19	包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	52 冷凍食品の製造方法および冷凍食品	有限会社キュウレイ
20	包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	53 でん粉を主体とする包子、餃子または 焼売などの皮及び麺帯の機能改善	日本たばこ産業株式会社
21	包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	54 エノキダケを原料とする食品組成物及 び同食品組成物を使用した食品	有限会社 ホクリン
22	油脂含有保存食品の製造方法	小野食品興業株式会社	55 酸味・酸臭を低減させた低りH食品	日清フーズ株式会社
_	包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社	56 セラック樹脂含有加熱食品およびその 製造方法	味の素株式会社
24	脂肪酸エステル類を含有する粉末食 品添加物製剤およびそれを使用した 食品	株式会社武蔵野化学研究 所	57 タンパク質含有食品用改良剤及びそれを用いたタンパク質含有食品	日本食品化工株式会社
	添加物製剤	株式会社武蔵野化学研究 所	58 焼き調理用包餡麺帯食品	味の素株式会社
26	バッター、揚げ用餃子又は揚げ用焼売、その製造法及び、揚げ餃子又は揚げ焼売	株式会社ニチレイフーズ	59 食品の保存性向上剤	理研ビタミン株式会社
27	わがえ 惣菜食品用組成物及び惣菜食品また はその製造方法もしくはその品質改良 方法	エーザイ株式会社	60 麺皮類の製造システム	株式会社豊製作所
28	7(1)7 11(1)11 日本(1)日日名21	塩田 高久	61 餃子及びその製造方法	金 高 武夫
29	焼成前の点心、焼き点心及びそれらの 製造法	株式会社ニチレイ	62 冷凍餃子	味の素株式会社
20	加工食品の離水防止法および離水防 止剤	キッコーマン株式会社	63 餃子の製造方法	株式会社 マクアートサービス
31	多加水麺類の製造方法	株式会社サンク ステラ コーポレーション	64 麺や餃子の皮の製造方法と装置	株式会社ぎょうざの満洲
32	粉体混合物、その製造方法、混捏物、 でん粉食品およびその製造方法	有限会社ケイホットライス	65 穀類加工食品のほぐれ性の改良剤	大日本住友製薬株式会社
33	雷子レンジ調理用食品	味の麦株式会社	66 冷凍食品の製造法	味の麦株式会社

66 冷凍食品の製造法

味の素株式会社

以下27点省略

味の素株式会社