

< 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!

佃煮の製造加工方法と製品

[公開編] 平成 16 年 ~ 平成 19 年 (4 年間) 67 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 20,685 -	¥ 19,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 20,685 -	¥ 19,700 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 31,500 -	¥ 30,000 -)

既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内

(本体価格)

No,9721	公開特許	佃煮の製造加工方法と製品	平.8-15	67点	¥20,300
No,8009	公開特許	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400
No,9126	公告特許	"	昭.61-平.12	59点	¥20,000
No,9357	公開特許	おにぎり用具材の製造加工方法	平.10-13	70点	¥14,000
No,8518	"	"	平.5-9	73点	¥24,800
No,9660	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.14-15	65点	¥15,600
No,9272	"	"	平.12-13	64点	¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11	58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点	¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1	84点	¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62	113点	¥32,800
No,9567	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.11-14	75点	¥17,500
No,8655	"	"	平.1-10	84点	¥27,700
No,9568	"	牡蛎の処理加工方法	昭.63-平.14	85点	¥19,700
No,9569	"	浅蜷・蜆・蛤の処理加工方法	昭.63-平.14	85点	¥19,700
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点	¥19,800
No,7770	"	"	昭.62-平.6	69点	¥21,300

*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

佃煮の製造加工方法と製品

No.10222

[公開編] 平成16年～平成19年(4年間) 67点

CD-ROM版 ¥20,685

B5製本版 ¥20,685

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|---|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1 蒲鉾の佃煮及びその製造方法 | 藤田 東一 | 38 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 |
| 2 生イカの足からなる成形食材及びその製法並びにその用途 | 株式会社陽樹 | 39 グリーンペーパーの佃煮及びその製造方法 | 長谷部開発株式会社 |
| 3 鯨肉製品製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | 40 もずく佃煮の製造方法 | 株式会社セレクトフード |
| 4 鯨フレーク・チーズ珍味及びその製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | 41 うなぎ加工品の製造方法 | 宝酒造株式会社 |
| 5 ヤマブシタケ含有食品及びその製造方法 | 西屋食品工業有限公司 | 42 塩酸添加食酢とアミノ酸化学調味料 | 永井 正哉 |
| 6 魚食品 | 鯉節のカネイ株式会社 | 43 佃煮及びその製造方法 | フジッコ株式会社 |
| 7 発酵処理物及びその製造方法 | 株式会社琉球バイオリソース開発 | 44 タケノコ麹及びその製造方法並びにタケノコ醗酵食品及びその製造方法 | 山口県 |
| 8 鯨肉組み合わせ珍味及びその製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | 45 野苳の佃煮及びその粉末並びにその製造方法 | 石川 幸男 |
| 9 調味加工食品とその製造方法 | 田中 孝 | 46 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 |
| 10 食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 47 金粉または銀粉入り食品および嗜好品 | 齋藤 英孝 |
| 11 食品変質防止剤及びそれを含有する食品 | 小川 博衛 | 48 シイタケの加工食品及びその製造方法 | 株式会社プロシオンメドサン |
| 12 発酵処理物及びその製造方法 | 株式会社琉球バイオリソース開発 | 49 保形性向上作用を有した糖組成物、及びそれらを含有した飲食物 | 昭和産業株式会社 |
| 13 加工食品用離水防止剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 50 茶葉佃煮の製造方法および茶葉佃煮 | 佐藤 泰博 |
| 14 つゆ類の製造方法 | 日清フーズ株式会社 | 51 機能性飲食品 | 株式会社創研 |
| 15 ハナピラタケの酵素処理物および飲食品 | ユニチカ株式会社 | 52 粳餅様食品の製造方法及びその供食方法並びに粳餅様食品 | 株式会社 仁志 |
| 16 ハナピラタケ含有佃煮およびその製造方法 | ユニチカ株式会社 | 53 重金属の除去方法 | 独立行政法人科学技術振興機構 |
| 17 機能性調味料 | 株式会社カランテ | 54 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 |
| 18 茎わかめ加工食品およびその製造方法 | 株式会社香り芽本舗 | 55 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 |
| 19 揚げ菓子 | 下地 初枝 | 56 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 |
| 20 加工品の品質保持方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 57 畜水産加工品の食感改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 21 食品用静菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 58 糖尿病の予防・改善用機能性食品 | 小高 勇 |
| 22 そぼろ状鶏挽肉加熱加工品の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 59 疲労の予防又は改善剤 | 月桂冠株式会社 |
| 23 昆布の佃煮 | 一志株式会社 | 60 うなぎ風味料およびその製造法 | 株式会社丸川 |
| 24 海藻類フレーバーの製造方法 | 川崎 清光 | 61 湯葉の佃煮及びその製造方法 | 株式会社ゆば屋はな花 |
| 25 食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 62 加工ウナギの鮮度保持加工法 | 畔田 貢 |
| 26 海苔黒酢健康食品 | 株式会社朝くら | 63 新規なウニ加工食品及びその製造方法 | 有限会社東商店 |
| 27 鉄補給剤及びその利用 | 月桂冠株式会社 | 64 車両用電源装置 | 三菱電機株式会社 |
| 28 酵母エキスおよびその製造法 | 日本製紙ケミカル株式会社 | 65 新しい湯葉の効率的な製造法およびその製造装置 | 石谷 孝佑 |
| 29 魚肉加工品及び魚干物の酸化又は紫外線による劣化防止方法および該方法により製造された魚加工品又は魚干物 | 富士化学工業株式会社 | 66 金時草の加工方法、金時草有効成分エキス及びそれを含有する製品 | 石川県 |
| 30 佃煮およびその製造方法 | 伊藤 佳一 | 67 食品の製造方法及びその装置 | 株式会社玄 |
| 31 包装体の製造方法及び包装袋 | 甲賀高分子株式会社 | | |
| 32 海藻類の脱臭方法及び海藻調味食品 | 理研食品株式会社 | | |
| 33 海藻粉を混和していない黒色系コンニャク | ハイスキー食品工業株式会社 | | |
| 34 加工食品 | 稗田 富美男 | | |
| 35 食品 | 佐藤 久夫 | | |
| 36 滋養食材およびそれをういた滋養食品 | 岩谷 平雄 | | |
| 37 ホップ抽出物含有組成物 | 武田キリン食品株式会社 | | |

以上67点収録