

< 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!

## 山菜の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 5 年 ~ 平成 19 年 ( 15 年間 ) 79 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,885 -	¥ 23,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,885 -	¥ 23,700 -
( CD-ROM版・B 5 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, 9763	公開特許	乾燥野菜の製造加工方法	平.6-15	100点 ¥23,700
No, 10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-19	80点 ¥24,000
No, 9390	"	"	平.2-13	73点 ¥18,700
No, 9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14	70点 ¥16,100
No, " (B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	"	51点 ¥11,700
No, 9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点 ¥23,700
No, 9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点 ¥23,700
No, 9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点 ¥15,500
No, 9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点 ¥18,700
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ¥19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点 ¥17,700
No, 9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点 ¥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点 ¥14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点 ¥16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ¥23,700
No, 9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点 ¥18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点 ¥19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点 ¥21,700
No, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点 ¥13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点 ¥20,500

\*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 〒	

# 山菜の加工方法と製品 No.10245

[公開編] 平成5年～平成19年(15年間) 79点

CD-ROM版 ¥24,885

B5製本版 ¥24,885

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750 )

1 ぜんまい乾燥機	株式会社寺田製作所	39 ウドからの水抽出物およびウドからの水抽出物を含む飲料	株式会社マグノール
2 食品保存剤	三洋科研株式会社	40 ギョウジャニンニクの風味を最大限に移行させた醤油風味調味料	伊那醤油株式会社
3 包装用袋へ食品を挿入する方法及び装置	株式会社クロバー食品	41 ガマズミジュースの製造方法、およびそれに使用するガマズミ搾汁装置	寺牛 康政
4 ぜんまい乾燥方法	株式会社寺田製作所	42 健康補助食品	野邨 学
5 白きくらげドリンクの製造方法	河野 豊	43 ドレッシング調味料並びにワサビ煮加工食品	坂口 秀和
6 山菜の揚物食品の製造方法	株式会社福一旅館	44 刻み野菜サラダ	旭化成株式会社
7 キムチ風食品類	有限会社城友	湯煎による植物由来の緑色素還元・定着方法、およびそれ用の植物由来緑色素還元固定用加熱容器	佐藤 東洋彦
8 漢膳ゼリーシリーズ	常藤 あや子	46 混合固形具材の製造法及びそれを含む食品	江崎グリコ株式会社
9 粘質性物質の製造方法およびその粘質性物質を用いた飲食物	株式会社コスモス食品	47 食品の軟化防止方法、食品の軟化防止剤およびレトルト食品	青葉化成株式会社
10 食品添加用増粘剤	柳野 浩三	48 生野菜のあく抜き保存方法	株式会社谷中魚善
11 焙煎野菜とその製造方法	フジスコ株式会社	49 イタドリキムチ	パシフィックソフトウェア開発株式会社
12 即席食品の製造方法	株式会社花正	50 保存性に優れた食品の製造法および食品保存剤	アサマ化成株式会社
13 青臭みのない凍結乾燥野菜	株式会社ポッカコーポレーション	51 乾燥粉末生食品及びその製造法	株式会社アミックグループ
14 苦味含有物質の被覆組成物	花王株式会社	52 搾液抽出装置及びこれを用いた搾液抽出方法	鶴巻 國夫
15 乾燥野菜の貯蔵方法	南果産業株式会社	53 食品素材の殺菌方法	有限会社 瀬戸鉄工
16 ぜんまいゆで装置	株式会社寺田製作所	54 野菜類の保存加工方法	株式会社プロス
17 塩蔵野菜・山菜の復色法	斎藤食品工業株式会社	55 褐変植物及び海草等の緑色還元方法	鍋林株式会社
18 具に山菜、肉や野菜、蕎麦、漬物が入った笹団子	中村 正	56 茸と山菜と野菜で作った食用紙の製造方法	滝本 幸恵
19 健康食品	千葉真知子クッキングスタジオ有限会社	57 乾燥食品	有限会社 瀬戸鉄工
20 食品着色料	千葉真知子クッキングスタジオ有限会社	58 緑色食用植物具材、その製造方法およびこれを用いた密封包装食品	エスピー食品株式会社
21 山菜を含む野菜の冷凍保存方法	岩崎 兼治	59 昆布の佃煮	一志株式会社
22 野菜類の保存方法	秋田県	60 耐熱性好酸性菌の増殖抑制方法	株式会社カレックス
23 栄養補助食品	茂呂 隆	61 植物の緑色を還元しあるいは緑色に保持する方法	株式会社佐藤運送
24 惣菜類の製法およびそれにより得られた惣菜類、ならびにそれを用いた販売用惣菜類の製法	フジッコ株式会社	62 褐変抑制されているカット野菜包装体	福岡県
25 保存食品の製造方法	株式会社ハスプロダクツ	63 抗アレルギー組成物	オリザ油化株式会社
26 健康食品	千葉真知子クッキングスタジオ有限会社	64 食品用調湿剤およびこれを用いた食品調湿方法	株式会社永谷園
27 野菜類および豆類のための消臭方法および消臭剤	三井製糖株式会社	65 健康食品及び製造方法	株式会社イング
28 ギョウジャニンニクの漬物の製造方法	相和産業株式会社	66 食材洗浄殺菌装置及び食材洗浄殺菌法	共同組合新食研
29 結合材を使用しない野菜シートの製造方法	株式会社 ファーストリバー	67 微粉末食品の製法およびそれにより得られた微粉末食品	三笠産業株式会社
30 山菜、野菜及び穀類の殺菌方法	寒川井 孝嗣	68 褐変植物及び海草等の緑色還元方法	土田 義昭
31 食品の可燃異物除去装置	株式会社協栄テクノス	69 乾燥山菜の製造方法	株式会社永谷園
32 燻液吸着塩	株式会社ニュー・アクア技術研究所	70 海藻・小魚・野菜又は山菜から異物を除去するための方法及び装置	株式会社山忠
33 具入りこんにゃく食品及びその製造方法	アイレス株式会社	71 野苺の佃煮及びその粉末並びにその製造方法	石川 幸男
34 抗菌・消臭・鮮度維持性ゲル状組成物	株式会社ソーエイ	72 水で溶ける野菜と果物等の顆粒とその製造方法	新居 高行
35 野菜シートおよびその製造方法	三星食品株式会社	73 乾燥粉末食品	株式会社アミックグループ
36 タラの芽系抗肥満症剤の製法	有限会社 坂本薬草園		
37 健康補助食品	與儀 和美		
38 筍用皮剥き装置	今 茂		

以下6点省略