

< 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!

## 納豆の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[登録・公開編] 平成20年(1年間) 75点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥25,515-	¥24,300-
全文紙収録	B5製本版	¥25,515-	¥24,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥38,220-	¥36,400-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	¥
No,10136	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.19	75点	¥23,400
No,10026	"	納豆の製造加工方法	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	¥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	¥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	¥19,800
No,6739	"	"	昭.63-平.4	73点	¥22,700
No,6136	"	"	昭.61-62	78点	¥23,400
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

\*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 〒	

# 納豆の製造加工方法

No.10284

[登録・公開編] 平成20年(1年間) 75点

CD-ROM版 ¥25,515 B5製本版 ¥25,515 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,220 )

- |                                  |                    |  |                    |
|----------------------------------|--------------------|--|--------------------|
| 1 ムチン含有煮物及びムチン含有煮物の製造方法          | 葛生 幹夫              | 36 発酵大豆およびその製造方法。                                      | 石原 一興              |
| 2 マトリックス型腸溶性・徐放性組成物              | 株式会社NRLファーマ        | 37 ビタミンB2高生産納豆菌、及び該納豆菌を用いて製造された納豆                      | 株式会社ミツカングループ本社     |
| 3 納豆の発酵装置                        | タカノフーズ株式会社         | 38 微細挽割納豆の製造方法   | 株式会社ヤマダフーズ         |
| 4 雲南SL-001菌の培養によるビタミンKの生産方法      | 須見 洋行              | 39 睡眠改善用組成物  | 株式会社ミツカングループ本社     |
| 5 納豆容器                           | 山根 さゆり             | 40 ご飯を入れて食べられる納豆容器                                     | 野村 誠一              |
| 6 カテキン誘導体の製造方法                   | 株式会社フローラ           | 41 ノンオイル納豆ドレッシング                                       | 菅 善巳               |
| 7 自然形質転換能を有する納豆菌                 | 味の素株式会社            | 42 納豆容器の縁つば部に、からしの袋が収まるように形成した納豆容器。                    | 飯高 公秀              |
| 8 ビタミンK高生産性菌株及びそれを用いたビタミンKの生産方法  | 旭松食品株式会社           | 43 乾燥納豆粉末加工食品  | 有限会社健康の駅           |
| 9 香りのよい納豆およびその製造方法               | 旭松食品株式会社           | 44 加工食品用容器   | 野村総合商事株式会社         |
| 10 無菌納豆の製造方法                     | 株式会社ヤマダフーズ         | 45 表面被覆切削工具  | 住友電工ハードメタル株式会社     |
| 11 軟らかい納豆及びその製造方法                | タカノフーズ株式会社         | 46 樹脂製容器の製造装置および方法                                     | ホクエイ化工株式会社         |
| 12 芳香納豆の製造法                      | 旭松食品株式会社           | 47 樹脂製容器の製造装置および方法                                     | ホクエイ化工株式会社         |
| 13 発酵食品の製造装置及び発酵食品の製造方法          | 京岐株式会社             | 48 納豆菌注射器  | 上田 文夫              |
| 14 美味からし納豆                       | 濱田 正喜              | 49 高密度納豆菌胞子の製造法  | チッソ株式会社            |
| 15 消臭除菌剤の製造方法                    | 株式会社バイオ医療情報        | 50 免疫に対する機能性を高めた納豆及び抗アレルギー用組成物                         | タカノフーズ株式会社         |
| 16 納豆充填装置                        | 有限会社フォース           | 51 納豆の製造方法及び納豆   | 株式会社ナチュラルグループ本社    |
| 17 発酵食品およびその製造方法                 | 株式会社ホソダSHC         | 52 培地兼用発酵食品及びその製造方法                                    | 株式会社喜源バイオジェニックス研究所 |
| 18 システインプロテアーゼインヒター及びその利用        | 株式会社ミツカングループ本社     | 53 納豆菌ワクチン   | タカノフーズ株式会社         |
| 19 レーザー加工した納豆容器の製造方法             | タカノフーズ株式会社         | 54 カテキン誘導体の製造方法  | 株式会社フローラ           |
| 20 加熱処理納豆                        | 濱田 正喜              | 55 末梢血行改善組成物   | 富士化学工業株式会社         |
| 21 納豆かき混ぜ機                       | 河内 由昭              | 56 発酵食品及びその加工食品、並びにこれらの製造方法                            | 旭松食品株式会社           |
| 22 大豆加工食品                        | 株式会社まるや            | 57 納豆容器  | 土井 弘義              |
| 23 包装用容器のための開口弁、及び開口弁を形成するための抜き型 | リスパック株式会社          | 58 血圧上昇抑制作用を有する組成物                                     | 明治製菓株式会社           |
| 24 風味改善剤、これを用いた風味改善方法及び飲食品       | 三井製糖株式会社           | 59 大豆の加工法と加工品の利用法                                      | 越智 猛夫              |
| 25 免疫賦活剤                         | 理研ビタミン株式会社         | 60 アグロバクテリウムを介したダイズ国内品種の形質転換体作出方法並びに形質転換体当代及び後代の種子を... | タカノフーズ株式会社         |
| 26 大麦醗酵食品                        | 株式会社 大豆工房 おらが      | 61 新規納豆菌、及び該納豆菌を用いて製造された柔らかい納豆                         | 株式会社ミツカングループ本社     |
| 27 ナットウキナーゼ及びビタミンK2の製造方法         | 株式会社 ホンダ トレーディング   | 62 納豆容器  | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 |
| 28 食品包装容器                        | アンドウケミカル株式会社       | 63 頭皮外用剤   | 富士化学工業株式会社         |
| 29 t - PA 亢進物質及びその製造方法           | 株式会社 ホンダ トレーディング   | 64 ムチン含有煮物及びムチン含有煮物の製造方法                               | 葛生 幹夫              |
| 30 線溶亢進剤及び線溶亢進効果を有する食品           | 株式会社 ホンダ トレーディング   | 65 大豆煮汁から製造した醸造酢又は、焼酎粕から抽出・分離したアポトーシスを誘導するトリプトフォール誘... | 株式会社丸美屋            |
| 31 乾燥粉末おから納豆                     | 有限会社健康の駅           | 66 食用種子加工物   | 株式会社シービー           |
| 32 大豆ペプチド含有納豆およびその製造方法           | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 | 67 ナットウキナーゼを含む眼科疾患の治療・予防剤                              | 国立大学法人 熊本大学        |
| 33 目詰まりしない液垂れ防止手段およびそれを備えたノズル    | タカノフーズ株式会社         | 68 大麦発酵食品及びその製造方法                                      | 大山豆腐株式会社           |
| 34 凍結乾燥粉末納豆                      | 有限会社健康の駅           | 69 まぶし納豆   | 麦とろ納豆株式会社          |
| 35 t - PA 亢進物質及びその製造方法           | 株式会社 ホンダ トレーディング   | 70 プラスチック製食品容器の構造                                      | 伊藤忠フレッシュ株式会社       |

以下5点省略