

< 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!

イワシの処理加工方法と製品

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 20 年 (7 年間) 92 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 28,035 -	¥ 26,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 28,035 -	¥ 26,700 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 42,000 -	¥ 40,000 -)

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, 9387	公開特許	イワシの加工処理方法と製品	平. 2-13 93点	¥ 25,000
No, 10102	"	サバの加工処理方法と製品	平. 14-18 77点	¥ 24,700
No, 9388	"	"	平. 2-13 96点	¥ 25,800
No, 10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平. 14-18 83点	¥ 26,300
No, 9389	"	"	平. 2-13 85点	¥ 21,700
No, 10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平. 16-19 87点	¥ 26,100
No, 9724	"	"	平. 12-15 89点	¥ 19,800
No, 8881	"	"	平. 8-11 56点	¥ 19,700
No, 7984	"	"	平. 4-7 70点	¥ 27,600
No, 7428	"	"	昭. 62-平. 3 62点	¥ 23,400
No, 9973	"	マグロの加工方法と製品	平. 14-17 88点	¥ 26,400
No, 9329	"	"	平. 7-13 76点	¥ 19,000
No, 7908	"	"	昭. 62-平. 6 68点	¥ 23,700
No, 8661	"	アジの処理加工方法と製品	平. 1-10 71点	¥ 25,500
No, 8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平. 5-9 64点	¥ 23,200
No, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平. 5-13 87点	¥ 20,000
No, 9974	"	鮫の処理加工方法と製品	平. 8-17 81点	¥ 24,300
No, 9954	"	ウナギの加工方法と製品	平. 11-17 74点	¥ 22,200
No, 8719	"	"	平. 6-10 63点	¥ 21,800
No, 7661	"	"	昭. 63-平. 5 58点	¥ 19,700
No, 9522	"	小魚の処理加工方法と製品	平. 5-14 131点	¥ 26,200

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

イワシの処理加工方法と製品 No.10326

[公開編] 平成14年～平成20年(7年間) 92点

CD-ROM版 ¥28,035 B5製本版 ¥28,035 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

1 小魚ジャーキーの製造方法	有限会社 ジャパンテクノ	36 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法	株式会社有明のり
2 鮮度保持剤	澤田 重美	37 魚加工品	高木 征一
3 食品の鮮度保持方法	苅野 仁	38 チリメン加工食品及びチリメン加工食品の製造方法	株式会社アッキーフーズ
4 アンチョビーの製法	光和デリカ株式会社	39 新規な珍味並びにシート状水産物複合食品及びその製造方法	濱野 孝治
5 緑茶の色調を保持した水産フライ食品及びその製造方法	株式会社丸又	40 魚肉加工食品の製造法	日清フーズ株式会社
6 生鮮食品の鮮度保持方法とそれに使用する塩含有水の製造方法と生鮮食品の鮮度保持システム	株式会社前川製作所	41 食材の加工方法	株式会社シーピー
7 チーズ様魚卵加工食品およびその製造法	早淵 仁美	42 味付き葉状食品及びその製造方法	株式会社ヨシノ
8 クリスピー食品およびその製造法	早淵 仁美	43 活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法	大関食品株式会社
9 水産物または農産物の光処理方法	科学技術振興事業団	44 生小魚の包装体及び生小魚の保存・流通・販売方法	株式会社ヤマイチ
10 加工魚およびその製造方法	マルトモ株式会社	45 シート状食品の製造装置およびその方法	株式会社ナカガワ エフエム テイ
11 鮮魚加工処理法	有限会社高梨施工	46 イワシ干物の製造方法	有限会社鮎川
12 魚の焼つみれの製造方法	有限会社イトウフーズ	47 水産食品の加工方法	宮島醤油株式会社
13 日もちするチリメンジャコの製法	株式会社ヨコハタ	48 乾魚および乾魚の製造方法	井上食品株式会社
14 魚の加工法とこれに用いる分析計	エイブル株式会社	49 漬け物の製法	株式会社 鹿児島TLO
15 魚介類加工品	有限会社シーアンドシー	50 釜揚げしらすの製造方法	林 國正
16 しらす入りさつま揚げ	有限会社快飛	51 骨まで食することのできる調理魚及び冷凍調理魚の製造方法	有限会社モリタフードテクノ
17 赤シソ液で着色された梅干と白色小魚とを含有する混ぜご飯の素	三島食品株式会社	52 炭火焼き干物の製造方法及びその方法により製造された炭火焼き干物	有限会社早瀬幸八商店
18 ちりめん雑魚等の天日乾燥装置	有限会社花立電機製作所	53 魚の乾燥方法と魚の乾燥装置	有限会社エムテック
19 魚介類変質防止用噴霧剤、魚介類変質防止方法	株式会社シーイーシー・ジャパン	54 魚介類等の鮮度保持方法	尾鷲市
20 かたくちいわしの稚魚及びしらすの乾燥方法	国益冷機有限会社	55 干し魚の製造方法	クリオン株式会社
21 水産製品類の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社	56 魚の加工方法	株式会社メイプルフーズ
22 冷凍食品及びその製造方法	有限会社モリタフードテクノ	57 レトルト魚介類	仙味エキス株式会社
魚介類の肉風味改善用油中水分分散型		58 寿司及びその製造方法	海津株式会社
23 エマルジョン、その製造方法および加工魚肉	日本油脂株式会社	59 乾燥かたくちいわしの製造方法	ペク ヨン - シク
24 魚の加工方法	宮城 マサ子	60 食味と保存性に優れた骨付魚類入りパウチの製造方法	三菱瓦斯化学株式会社
25 いわしの笹ずし	菅野 重美	61 加熱処理した魚およびその製造方法	株式会社大冷
26 乾燥海産物パック容器と乾燥海産物の水分回復方法	株式会社三幸産業	62 赤身魚肉の変色防止方法	株式会社タイショーテクノス
27 魚栄養食品及びその製造方法並びに魚ペースト含有調味料	江崎 正記	63 冷凍食品及びその製造方法	有限会社モリタフードテクノ
28 生小魚の包装体及び生小魚の保存・流通・販売方法	株式会社ヤマイチ	64 多獲性小型魚類加工品及びその製造方法	坂川 昌治
29 魚体の酢締め方法とそれに用いる組成液	株式会社ミツカングループ本社	65 青魚の加工方法	丸三食品株式会社
30 小魚の品質改良方法	奥野製薬工業株式会社	66 食品のボイル加工方法、及び該方法に用いるボイル加工用遠赤外線生成材	有限会社ネイチャー
31 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法、その…	静岡県	67 魚加工方法及び加工魚	株式会社ニチロ
32 魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法	株式会社タイショーテクノス	68 魚干物及びその製造方法	五十嵐 勉
33 骨抜き魚体加工品、骨抜き魚体加工品製造装置および骨抜き魚体加工品製造方法	日本フィレスタ株式会社	69 冷凍しらすの製造方法	山崎 裕康
34 魚介類の鮮度保持ならびに輸送方法	株式会社羽根		
35 釜揚げしらすの製造方法	林 國正		

以下23点省略