

<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!

長ネギの処理加工方法と製品

[公開編] 平成11年~平成20年(10年間) 85点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥26,775-	¥25,500-
全文紙収録	B5製本版	¥26,775-	¥25,500-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥39,900-	¥38,000-

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,10243	公開特許	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,6876	"	"	昭.55-平.1 80点	¥25,700
No,9744	"	トマトの処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No,9759	"	人参の処理加工方法と製品	平.5-14 99点	¥23,700
No,10239(A)	"	大根の処理加工方法	平.14-19 82点	¥25,000
No,9301(A)	"	"	平.3-13 74点	¥17,000
No,10239(B)	"	山芋の処理加工方法	平.14-19 71点	¥21,400
No,9301(B)	"	"	平.3-13 64点	¥14,700
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	平.5-14 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,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15 100点	¥23,700
No,9969	"	カット野菜の保存処理方法	平.14-17 86点	¥26,100
No,9359	"	"	平.5-13 77点	¥17,700
No,9970	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.14-17 90点	¥27,000
No,9358	"	"	平.9-13 70点	¥16,000
No,9971	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.14-17 85点	¥27,000
No,9302	"	"	平.5-13 76点	¥19,000
No,9761	"	野菜シートの製造加工方法	平.6-13 85点	¥19,600

*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 〒	

長ネギの処理加工方法と製品 No.10329

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 85点

CD-ROM版 ¥26,775 B5製本版 ¥26,775 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

1 ねり状ねぎ	日野 徹	35 香味増強素材、これを含む調理食品 又は調理食品用基材	ハウス食品株式会社
2 野菜組成物	ライオン株式会社	36 長葱の切断処理装置	株式会社マツモト
3 食品保存剤及び保存方法	奥野製薬工業株式会社	37 ネギ属植物からなる調理用生食材の 処理方法	ホシザキ電機株式会社
4 低エネルギー電子線による植物性食 品の殺菌方法	ヤスマ株式会社	38 長ねぎ等の調理用カッター	石黒 正子
5 ねぎ類の汚泥外皮、不要葉自動除去 装置	三栄工業株式会社	39 マイクロ波を利用した常圧高温蒸気の 製造とマイクロ波の応用による殺菌シス テム並びに青果物の無菌物流…	河野 武平
6 車両用乗員検出装置	株式会社デンソー	40 葱ペースト調味料	新居 高行
7 半乾燥食品	岸本 實明	41 ネギ属植物処理物	北海道ティー・エル・オー株 式会社
8 植物体の鮮度保持方法及び鮮度保持 剤	ハウス食品株式会社	42 乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブの製造 方法、及び該製造方法によって得られ た乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブ	エルム食品株式会社
9 油脂調理冷凍野菜及びその製造方法	食品工業発展研究所	43 排水処理装置	住友重機械工業株式会社
10 葉類風味食品	ライオン株式会社	44 揚材料を空洞状野菜で巻回した揚玉 の油揚製法	いし本食品工業株式会社
11 乾燥野菜およびその製造法	株式会社 フード インス ティテュート インターナシヨ ナル	45 農作物の鮮度維持用複合吸着剤	株式会社かこうクリーン・フ ローラ
12 ねぎ加工品の製造方法	日野 徹	46 食品の殺菌方法	株式会社ハナマサ
13 香味野菜の冷凍保存方法	日本たばこ産業株式会社	47 褐変抑制剤及びその製造方法	独立行政法人食品総合研 究所
14 塩蔵および/または乾燥ハーブ	理研食品株式会社	48 野菜類の調理方法	理研ビタミン株式会社
15 半固形状食品およびその製造方法	有限会社 協和商会	49 生鮮野菜の鮮度保持方法および保存 性のよい生鮮野菜	アサマ化成株式会社
16 ネギ属特殊野菜の加工製品	工藤 満	50 野菜類いも類豆類穀物を原料とした加 工食品とその製法	株式会社日本ピクルス
17 青果物用鮮度保持包装材	三井化学株式会社	51 カット野菜の保存方法	住友ベークライト株式会社
18 乾燥焼成ねぎ及びその製造方法	株式会社八ちゃん堂	52 ミックスカット野菜の鮮度保持包装袋及 びそれを用いた包装体	住友ベークライト株式会社
19 野菜果物シートの製造方法及びその 製造装置	有限会社桃商	53 冷凍・解凍後も食感が保持される冷凍 野菜食品	日本水産株式会社
20 乾燥野菜の製造法	株式会社永谷園	54 辛葱を用いた食物及び辛葱を用いた 食物の製造方法	佐久間 鋭
21 多孔質食品の製造方法	ハウス食品株式会社	55 緑葉造粒物及び緑葉造粒物の製造方 法	日本製粉株式会社
22 発酵飲料の製造方法	ハウス食品株式会社	56 生食用野菜、および生食用半乾燥野 菜、並びに調味冷凍野菜の製造方 法。	岐阜アグリフーズ 株式會 社
23 飲料	ハウス食品株式会社	57 褐変抑制されているカット野菜包装体	福岡県
24 生ネギまたは生ミツバの保存方法	くめ・クオリティ・プロダクツ 株式会社	58 緑色野菜の処理方法およびその方法 によって得られる緑色野菜	日清フーズ株式会社
25 野菜由来の不凍活性物質	小幡 斉	59 味噌とその製造方法	知念 美智子
26 緑色野菜の鮮度保持方法	農林水産省食品総合研究 所長	60 押圧成型乾燥食材の製造方法	日本エフディ株式会社
27 ペースト状生ねぎ及びその製法	海老澤 悦夫	61 脱色剤	独立行政法人食品総合研 究所
28 調味用組成物	日本たばこ産業株式会社	62 青果物の流通方法	チッソ株式会社
29 植物性材料の香りを改変する方法	倉敷紡績株式会社	63 凍結乾燥食品	信越化学工業株式会社
30 油性ハーブペースト及びその製造方 法	ライオン株式会社	64 ペースト状薬味ねぎ及びその製造方 法	大山豆腐株式会社
31 青果物の保存方法	住友ベークライト株式会社	65 乾燥粉末食品	株式会社アミックグループ
32 焼きねぎの製造方法	ハナマルキ株式会社	66 香味野菜エキス粉末の製造方法	佐藤食品工業株式会社
33 アリウム属植物エキスの製造方法	小川香料株式会社	67 機能的飲食品	独立行政法人農業・食品産 業技術総合研究機構
34 根深ねぎの漬物の製造方法	三正建設工業株式会社		以下18点省略