

ニュースガイド No. 10349A

<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！

即席味噌汁の製法とその具材

[公開編]平成9年～平成14年(6年間) 75点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,250-	¥25,000-
全文紙収録 B5製本版	¥26,250-	¥25,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥38,850-	¥37,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	年次	点	(本体価格)
No.8288	公開特許	即席味噌汁の製法とその具材	平.5-8	71点	¥23,700
No.9145	公告特許	"	昭.61-平.12	58点	¥20,000
No.8289	"	味噌の醸造方法と製品	平.6-8	56点	¥19,700
No.6729	公開特許	味噌の製造加工方法	昭.58-平.1	86点	¥21,400
No.10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-18	71点	¥24,800
No.8912	"	"	平.5-11	56点	¥19,700
No.9945	"	魚醤油の製造加工方法	平.12-17	76点	¥22,800
No.8909	"	"	平.2-11	67点	¥24,700
No.8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	¥24,600
No.6680	"	"	昭.56-63	70点	¥23,700
No.8624	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10	64点	¥24,300
No.7786	"	"	平.4-6	62点	¥23,700
No.8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点	¥21,800
No.9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14	88点	¥21,000
No.9558	"	醤油の保存・安定化方法	昭.63-平.14	83点	¥19,700
No.9498(A)	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No. " (B)	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14	59点	¥12,600
No.9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14	76点	¥17,500
No.8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9	62点	¥20,000
No.8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	¥19,800

*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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	合計 ¥	
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所: 〒		

料金には別途送料がかかります。

即席味噌汁の製法とその具材 No.10349A

[公開編] 平成9年～平成14年(6年間) 75点

CD-ROM版 ¥26,250 B5製本版 ¥26,250 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1	とろろ昆布を用いたブロック状インスタント固形乾燥食品の製造法	株式会社コスモス食品	36	密封容器入り味噌汁飲料	長崎海道物産株式会社
2	大豆加工食品またはその乾燥品	昭和産業株式会社	37	フリーズドライ豆腐及び冷凍豆腐	坂本香料株式会社
3	即席碗種	有限会社タネキン	38	食品の真空処理システム	株式会社グリーンセイジユ
4	凍結乾燥野菜及びその製法	仙波糖化工業株式会社	39	乾燥野菜・果実製品の製造法	理研ビタミン株式会社
5	鯉パウダー及びその製造方法	仙波フーズ株式会社	40	オカラと醗酵納豆を混合した即席食品及びその製造方法	アサヒ食品工業株式会社
6	粉末状の食品用分散増粘剤	日澱化学株式会社	41	乾燥昆布の製造方法	マルキチ食品株式会社
7	広葉野菜のフリーズドライ方法	エースコック株式会社	42	ガラクトマンナン類含有食品	日清製油株式会社
8	蕎麦の葉を用いた味噌食品及びその製造方法	竹内 富子	43	乾燥焼成茄子及びその製造方法	株式会社八ちゃん堂
9	高粘度食品乾燥物	花王株式会社	44	密封容器入り味噌汁	長崎海道物産株式会社
10	固形増粘剤	日本ジフィー食品株式会社	45	生タイプの即席味噌汁用包装味噌の製造方法	旭松食品株式会社
11	乾燥固形食品の製造方法	株式会社ポッカコーポレーション	46	貝類の乾燥前の処理方法	植田製油株式会社
12	消臭食品の製造法	赤松 晃代	47	節類の顆粒	日本たばこ産業株式会社
13	即席鍋物類、汁物類の製造方法及び調理方法	片平 亮太	48	コク味の付与された魚介エキス調味料の製造法	味の素株式会社
14	寒天乾物及びこれを用いたカップ食品並びに寒天乾物の製造方法	伊那食品工業株式会社	49	振り掛け健康食品	川内 景敏
15	コク味の付与された魚介エキス調味料の製造方法	味の素株式会社	50	簡易調味料	川内 景敏
16	コク味の付与された魚介エキス調味料の製造法	味の素株式会社	51	ゼリ 食品	伊那食品工業株式会社
17	新規調味料の製造法	味の素株式会社	52	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 インターナショナル
18	二層構造のブロック状即席固形味噌汁の製造法	株式会社永谷園	53	乾燥食品の製造方法	日清食品株式会社
19	粉末食品組成物	日本コーンスターチ株式会社	54	フリーズドライ豆腐用冷凍豆腐の製造方法	長井 清宏
20	ネイティブゼランガムを含有する分散安定剤、及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	55	グルコサミンを添加しただしパック	株式会社カネカ
21	凍結乾燥豆腐及びその製造方法	明星食品株式会社	56	味噌汁様諸味スープの素	キッコーマン株式会社
22	具入りスープ	沖田興産株式会社	57	タブレット状の液体食品の素	伊那食品工業株式会社
23	包装二枚貝の製造法	株式会社永谷園	58	乾燥焼成ネギ及びその製造方法	株式会社八ちゃん堂
24	即席汁食品	天野実業株式会社	59	スープ類の容器入りインスタント食品の製造方法および該製造方法によって製造されるスープ類の容器入り...	株式会社シンワ機械
25	調味料素材の製造法	味の素株式会社	60	辛味油揚げの製造方法	有限会社卯野食品
26	調味料素材の製造方法	味の素株式会社	61	乾燥野菜の製造法	株式会社永谷園
27	低塩・低臭海藻およびその製造法並びにそれを利用した飲食物	理研食品株式会社	62	シジミ貝殻粉末体、およびその製造方法	青森県
28	被加熱殺菌処理食品用の分散安定化組成物及びその用途	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	63	ゲル状粒子含有液体スープ組成物及びその製造方法	明星食品株式会社
29	分散安定化組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	64	食品の保存方法及び食品用保存剤	エフジーエー・ラボラトリーズ株式会社
30	浮遊性の改良された浮身製品の製造方法	平岡 健一	65	乾燥油揚げ及びその製造方法	但馬屋食品株式会社
31	分散安定化組成物及びそれを用いた分散安定食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	66	凍結乾燥豆腐の製造方法	株式会社永谷園
32	もとに戻る凍結乾燥魚介類ストリング練製品の製造方法およびその製品	日本水産株式会社	67	多価金属塩補給食品及びこれを用いた嚙下補助食品	キュービー株式会社
33	豆乳入り味噌汁	長崎海道物産株式会社	68	焼きねぎの製造方法	ハナマルキ株式会社
34	味噌汁飲料及びその製造方法	長崎海道物産株式会社	69	新規ペプチドおよびその製造方法	株式会社シマヤ
35	高粘性キサンタンガム含有食品	日清製油株式会社	70	分散安定剤及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

以下5点省略