

ニュースガイド No. 10350A

<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！

減塩醤油の製造加工方法

[公開編]平成9年～平成15年(7年間) 64点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,040-	¥24,800-
全文紙収録 B5製本版	¥26,040-	¥24,800-
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.	公開特許	減塩醤油の製造加工方法	点	(本体価格)
No,8279	公開特許	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8 61点	¥19,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-平.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,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,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18 69点	¥23,700
No,9796	"	"	平.15-平.16 67点	¥16,800
No,9467	"	"	平.13-平.14 73点	¥15,800
No,9106	"	"	平.11-平.12 70点	¥19,800
No,8756	"	"	平.9-平.10 65点	¥23,300
No,8097	"	"	平.6-平.8 77点	¥22,500

*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。

減塩醤油の製造加工方法 No.10350A

[公開編] 平成9年～平成15年(7年間) 64点

CD-ROM版 ¥26,040 B5製本版 ¥26,040 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1 醤油の製造法	キッコーマン株式会社	42 淡色濃厚醤油の製造法	ヤマサ醤油株式会社
2 醗酵調味料の製造方法	サンベースフード株式会社	43 高血圧症予防・改善・治療剤	花王株式会社
3 調味料の製造法	キッコーマン株式会社	44 酒精含有調味料の製造法	キッコーマン株式会社
4 高グルタミン酸含有汎用調味料	味の素株式会社	45 呈味の改善された低塩醤油	ヤマサ醤油株式会社
5 醤油の脱臭方法	キッコーマン株式会社	46 淡色醤油の製造方法	キッコーマン株式会社
6 低塩低タンパク質低リン低カリウムしょう油様調味料	株式会社真喜食品	47 液体調味料	キッセイ薬品工業株式会社
7 淡色・減塩醤油	キッコーマン株式会社	48 食塩味増強方法、食塩味増強剤、食塩味調味料および食塩味増強飲食品	協和醗酵工業株式会社
8 食品エキスの製造方法及び同方法により得られる食品エキス	日進化成株式会社	49 培地を用いる低濁性醤油乳酸菌の分離法及び同乳酸菌を用いる清澄度	キッコーマン株式会社
9 飲食物の塩から味及びノ又は旨味増強方法	株式会社林原生物化学研究所	50 高血圧症予防・改善・治療剤	花王株式会社
10 液体調味料およびその製造方法	マルトモ株式会社	51 海洋深層水を配合した食卓醤油	庄木 良也
11 だし割り醤油の製造方法	新潟県醤油協業組合	52 軟体動物由来の醤油様調味料とその製造方法	科学技術振興事業団
12 調味料の製造法	キッコーマン株式会社	53 ミネラル調味剤	赤穂海水株式会社
13 濃厚醤油の製造方法	キッコーマン株式会社	54 呈味改良剤	ひかり製菓株式会社
14 淡色醤油の製造方法及び醤油色沢の調整方法	キッコーマン株式会社	55 食品調味料とその製造方法	昭和化学工業株式会社
15 タウリンを添加した調味料	有限会社コウメイ企画	56 減塩食品の製造方法	鐘淵化学工業株式会社
16 調味料の製造法	キッコーマン株式会社	57 梅干し入りボン酢醤油及びその製造方法	三谷 明彦
17 発酵調味液の製造方法	大島 貞雄	58 アレルゲンが実質的に含まれない液体状食品およびその製造方法	株式会社クラレ
18 調味料用組成物	武田薬品工業株式会社	59 汎用基本調味料の製造方法及びその使用	味の素株式会社
19 低塩化自己消化魚醤油の製造方法	理研ビタミン株式会社	60 生モズクを用いた醤油、及び調味料。	古堅 勸
20 海洋深層水醤油を用いた食品	有限会社畠中醤油醸造場	61 調味料の製造方法	味の素株式会社
21 焼鳥用塩味のタレ	宝醤油株式会社	62 醤油製造時の発酵調整剤、醤油およびその製造法	藤沢薬品工業株式会社
22 笹エキス入り塩	清水 智子	63 醸造物と食品と飲料	橋本 きく枝
23 紅麹を用いた食品素材	キミセ醤油 株式会社	64 食塩味増強方法、食塩味増強剤、食塩味調味料および食塩味増強食品	協和醗酵工業株式会社
24 濃色醤油の製造法	キッコーマン株式会社		
25 調味料、テクスチャー改良剤及びドリップ防止剤	杉野 哲也		
26 調味料	キッコーマン株式会社		
27 脱塩海水を用いた醤油及びその製造方法	有限会社畠中醤油醸造場		
28 機能性醤油	株式会社王樹製菓		
29 つゆ類	キッコーマン株式会社		
30 食品添加剤用組成物	株式会社タイム アソシエイツ		
31 低食塩又は減塩醤油及びその製造法	宇根岡 成憲		
32 再仕込醤油の製造法	キッコーマン株式会社		
33 蛋白調味液の製法	八田 一		
34 調味料の製造方法	広島県		
35 カルシウム強化調味料の製造法	ヤマサ醤油株式会社		
36 減塩醤油およびその製造方法	横川 和子		
37 低塩醤油調味料	正田醤油株式会社		
38 こく味調味料及びその製造方法	寶酒造株式会社		
39 植物性塩及びその製造方法	金 原大		
40 液状植物性塩及びその製造方法	金 原大		
41 無塩梅酢入りの製法と、その製法によって得られた無塩梅酢入り低塩醤油	小倉 満子		

以上64点収録