

<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！

減塩味噌の製造加工方法

[公開編]平成11年～平成20年(10年間) 87点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録 B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥47,250-	¥45,000-

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-平.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-平.8	56点	¥19,700
No.6729	公開特許	濃口醤油の製造方法	昭.58-平.1	86点	¥21,400
No.9800	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.13-平.16	76点	¥19,700
No.9094	"	"	平.9-平.12	52点	¥19,700
No.8315	"	"	平.3-平.8	75点	¥26,300
No.7063	"	"	昭.55-平.2	75点	¥24,500
No.9945	"	魚醤油の製造加工方法	平.12-平.17	76点	¥22,800
No.8909	"	"	平.2-平.11	67点	¥24,700
No.8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-平.8	76点	¥24,600
No.6680	"	"	昭.56-昭.63	70点	¥23,700
No.8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-平.8	61点	¥19,040
No.10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18	71点	¥26,040
No.8912	"	"	平.5-平.11	56点	¥19,700
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

*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	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	題名	
	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。

減塩味噌の製造加工方法 No.10351

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 87点

CD-ROM版 ¥31,500 B5製本版 ¥31,500 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250)

- | | | | |
|---|---------------------|--|-----------------|
| 1 タウリンを添加した調味料 | 有限会社コウメイ企画 | 35 豆腐の味噌漬及びその製造方法 | ウメサ食品株式会社 |
| 2 豆乳入り味噌汁 | 長崎海道物産株式会社 | 36 チロシン含有食品の処理方法 | キッコーマン株式会社 |
| 3 笹エキス入り塩 | 清水 智子 | 37 釣竿 | ダイワ精工株式会社 |
| 4 塩味をつくる組成物および方法 | ミンガン ステイト ユニバーシティー | 38 減塩用食品 | 日成興産株式会社 |
| 5 醸造物と食品と飲料 | 橋本 きく枝 | 39 調味料及びその製造方法 | 石山味噌醤油株式会社 |
| 6 養殖コンブ仮根からなる食品素材 | 共成製菓株式会社 | 40 小豆発酵食品 | 国立大学法人三重大学 |
| 7 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 | 41 新規食品素材の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 8 味噌または味噌加工食品およびその製造方法 | 武田薬品工業株式会社 | 42 新規食品とその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 9 サツマイモ及び大豆を原料とする発酵食品の製造法 | 鹿児島県 | 43 味噌風調味料及びその製造方法 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 10 味噌の加熱装置及び加熱方法 | 石山味噌醤油株式会社 | 44 低ナトリウム調味塩 | 伊東 福一 |
| 11 辛子味噌及びその製造方法 | 株式会社ハイディアノインターナショナル | 45 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能的組成物 | 伊那食品工業株式会社 |
| 12 調味料の製造方法 | 広島県 | 46 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能的組成物 | 伊那食品工業株式会社 |
| 13 アントシアニン含有有色甘藷入り味噌およびその製造方法 | 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 | 47 抗肥満作用を有する組成物及び食品 | 味の素株式会社 |
| 14 味噌栄養食品 | 有限会社水尾醸造所 | 48 麴用の包装材及び麴の包装体 | 住友ベークライト株式会社 |
| 15 味噌風味健康食品およびその製造方法 | 久郷 威彦 | 49 無塩味噌若しくは減塩味噌又はこれらの抽出物含有機能的組成物 | 伊那食品工業株式会社 |
| 16 発芽玄米味噌の製法及びその製品 | 金弘 武人 | 50 タケノコ麴及びその製造方法並びにタケノコ醗酵食品及びその製造方法 | 山口県 |
| 17 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 | 51 水産蛋白質性発酵調味料の製造方法、水産蛋白質性発酵調味料、麴製造方法、麴 | 愛知県 |
| 18 大豆オカラの味噌及びその製造方法 | 有限会社自然快気研究所 | 52 味噌風調味食品の製造方法 | 学校法人東京農業大学 |
| 19 粘着性大豆製品の非付着型食品の製法及びその製品 | 藤村 明宏 | 53 調味料及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 20 ミネラル調味剤 | 赤穂海水株式会社 | 54 チーズ様食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 21 呈味改良剤 | ひかり製菓株式会社 | 55 醬使用食品 | 味の素株式会社 |
| 22 新規生物系材料およびその製造方法 | 財団法人大阪産業振興機構 | 56 低塩食品の製造方法及び低塩食品製造システム | 株式会社タクマ |
| 23 呈味改良剤 | 宝ホールディングス株式会社 | 57 味噌及び味噌食品の製造方法 | マルコム株式会社 |
| 24 風味向上剤 | 新三井製糖株式会社 | 58 飲食品および食品添加物 | 合同酒精株式会社 |
| 25 風味向上剤 | 新三井製糖株式会社 | 59 呈味、風味の良好な速醸型味噌様食材の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 26 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 | 60 大豆発酵物含有食品、並びに食品の吸油量抑制組成物、食品の剥離性向上組成物、食品の乳化安定化組成物 | 伊那食品工業株式会社 |
| 27 香気強化味噌およびその製造法 | 長谷川香料株式会社 | 61 抗アレルギー剤 | 伊那食品工業株式会社 |
| 28 発酵食品の製造方法 | 株式会社アイティージェム | 62 た減塩調味料並びに食味改善食品 | 株式会社日本海水 |
| 29 無塩味噌の製造方法 | 中村 啓次郎 | 63 乳酸菌ラクトバシラス・サケイ株、飲料製造方法、食品製造方法、漬け床製造方法、製パン改質原料製造方法 | 秋田県 |
| 30 加工食品用離水防止剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 64 麴、味噌の製造法及び味噌含有食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 31 燕麦を用いた味噌 | 有限会社ソーイ | 65 呈味が改善され、調理時間が短縮化された飲食物及びその製造方法 | 株式会社キックオフ |
| 32 機能性調味料 | 株式会社カランテ | 66 発酵調味料の製造法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 33 唐辛子味噌と胡麻ペーストか、南京豆ペースト等を用いた風味調味料、及びこの風味調味料の製造方法 | 河原 潤 | 67 塩化カルウム含有発酵食品の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 34 トレハロース又はマルチールと金属イオン化合物との会合物 | 株式会社林原生物化学研究所 | 68 塩味増強剤、または塩味増強剤を添加した減塩飲食物及びその製造方法 | 株式会社キックオフ |

以下19点省略