

ニュースガイド No. 10388

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

アジの処理加工方法と製品

[公開編]平成11年～平成20年(10年間) 100点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥30,030-	¥28,600-
全文紙収録 B5製本版	¥30,030-	¥28,600-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥44,100-	¥42,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,8661	公開特許	アジの処理加工方法と製品	平.1-10 71点	¥25,500
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,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-20 92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-13 93点	¥25,000
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,9522	"	小魚の加工処理方法と製品	平.5-14 131点	¥26,200
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-20 98点	¥30,000
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-20 74点	¥24,700
No,9096	"	"	平.6-12 54点	¥19,800
No,10164	"	イカの加工方法と製品	平.18-19 68点	¥20,700
No,9931	"	"	平.16-17 66点	¥18,500
No,9606	"	"	平.14-15 65点	¥15,000
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-20 84点	¥25,200

*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.	
	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	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。

アジの処理加工方法と製品

No. 10388

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間)

100点

CD-ROM版 ¥30,030

B5製本版 ¥30,030 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥44,100)

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------|---|---------------------|
| 1 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社氷温 | 37 魚肉加工品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 2 冷凍揚物の製造法 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 38 加熱加工食品の高品質化方法 | 株式会社氷温 |
| 3 ハーフフレーバー食品の製造法 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 39 冷凍骨抜き姿魚及びその加工方法 | 株式会社加ト吉 |
| 4 低温遠赤外線乾燥機および干物の製造方法 | 千代田化工建設株式会社 | 40 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 |
| 5 生鮮魚介類の保存方法 | 日本水産株式会社 | 41 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 |
| 6 調味液およびその製造方法 | マルトモ株式会社 | 42 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 |
| 7 水産加工品の製造方法 | 理研ヘルス株式会社 | 43 冷凍骨抜き姿魚及びその加工方法 | 株式会社加ト吉 |
| 8 シリカゲルを使用した干物の製造方法 | 株式会社紅屋 | 44 山葵の葉で包んだ食品 | 有限会社系井商事 |
| 9 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 45 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 |
| 10 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 46 乾燥食品又はその製造中間品の殺虫方法 | 株式会社にんべん |
| 11 茶漬け用刺身及びそれを利用した茶漬け並びに茶漬け用刺身の製造方法 | 株式会社磯兆 | 47 レトルト容器入り魚肉食品及びその製造方法 | キュービー株式会社 |
| 12 魚肉加工食品用油脂組成物及び魚肉加工食品 | 理研ビタミン株式会社 | 48 塩干品の製造方法および塩干品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 |
| 13 水産加工食品及びその製造方法 | 株式会社 マル八橋本商会 | 49 鮮魚の貯蔵に使用するミネラル氷とミネラル氷の製造方法および製造装置 | 株式会社オオツカ |
| 14 燻製風味の魚類のひらき製造方法 | 株式会社 販売促進センター | 50 魚干物 | 高 木 征一 |
| 15 魚干し製造方法 | 坂常水産有限会社 | 51 魚加工品 | 高 木 征一 |
| 16 魚介類の処理方法 | 昭和電工株式会社 | 52 水産発酵食品の製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 17 パン生地定量分割排出装置 | レオン自動機株式会社 | 53 食肉加工品添加用組成物 | プリマハム株式会社 |
| 18 練り魚肉干物及びその製造方法 | 株式会社 マルヤ水産 | 54 アジ魚醬の製造法 | 大分県 |
| 19 包装製品用煮魚調理方法 | 株式会社サムソン | 55 魚介類の調味付け方法 | 株式会社スギヨ |
| 20 タキ及びその製造方法 | 下関魚類株式会社 | 56 食品乾燥防止方法 | 株式会社 コーザイ |
| 21 鮮魚の加工方法およびその加工品 | 有限会社ハマケン水産 | 57 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 |
| 22 魚類のひらき製造方法 | 有限会社 臼井義次商店 | 58 燻煙香を増強した食品 | 味の素株式会社 |
| 23 魚貝類味噌漬け法 | 玉城 光雄 | 59 水産物の乾燥方法および乾燥装置 | 株式会社村上製作所 |
| 24 調味液をゼリー化した魚介類のレトルト食品 | マル八株式会社 | 60 味付け焼き魚の製造方法、味付け焼き魚素材、液状焙焼調味料及びその製造方法 | 坂本 幸資 |
| 25 魚類の切り身加工方法 | 遠藤 昭 | 61 吸湿性の少ない食塩組成物およびこれを含有する食品 | 有限会社コッシ |
| 26 串刺干物 | 株式会社イチコー | 62 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック | 遠井 博 |
| 27 魚の調理済みパック | 西川 陽子 | 63 お茶漬け用刺身の製造方法とそのお刺身茶漬け | 有限会社 鳥井 |
| 28 魚介類の加工品ならびにその製造方法 | 有限会社シーアンドシー | 64 水産食品の加工方法 | 宮島醤油株式会社 |
| 29 干物装置 | 清水 茂樹 | 65 乾魚および乾魚の製造方法 | 井上食品株式会社 |
| 30 加工魚およびその製造方法 | マルトモ株式会社 | 66 塩干品の製造方法および塩干品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 |
| 31 漁獲物の鮮度保持方法 | 株式会社ダイエイ | 67 魚肉加工品及び魚干物の酸化又は紫外線による劣化防止方法および該方法により製造された魚加工品又は... | 富士化学工業株式会社 |
| 32 魚介類加工品 | 有限会社シーアンドシー | 68 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 |
| 33 魚類の即殺前加圧処理方法及びその装置 | 豊国工業株式会社 | 69 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 |
| 34 魚介類の加工食品の製造方法 | 株式会社ベニレイ | 70 魚の乾燥方法及び魚の乾燥装置 | 有限会社エムテック |
| 35 魚調理加工素材の製造方法 | 海洋フーズ株式会社 | 71 包装開き干物 | 株式会社イチコー |
| 36 ワンパッケージ干物及びその組み合わせ体 | ギョルメ舎フーズ株式会社 | | |

以下29点省略