

ニュースガイドNo, 10407

<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！

焼きおにぎりの製造加工方法

[公開編]平成9年～平成20年(12年間) 90点

	(税込価格)	(本体価格)
◎全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥28,980-	¥27,600-
◎全文紙収録 B5製本版	¥28,980-	¥27,600-
◎CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥43,470-	¥41,400-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	焼おにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点	(本体価格)
No,8294	公開特許	焼おにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点	¥21,800・
No,10313	登録・公開	冷凍米飯の製造加工方法	平.18-20	73点	¥25,600・
No,9937	公開特許	〃	平.15-17	73点	¥21,900・
No,9475	〃	〃	平.12-14	70点	¥16,100・
No,8829	〃	冷凍米飯の処理加工方法	平.9-11	65点	¥23,400・
No,8164	〃	〃	平.7-8	67点	¥24,300・
No,7910	〃	〃	平.5-6	70点	¥24,700・
No,7519	〃	〃	平.2-4	68点	¥24,300・
No,6754	〃	〃	昭.62-平.1	66点	¥22,400・
No,8456	〃	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	¥24,500・
No,9310	〃	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.9-13	73点	¥16,800・
No,8178	〃	〃	平.3-8	65点	¥23,700・
No,7139	〃	〃	昭.60-平.2	60点	¥21,300・
No,9312	〃	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点	¥17,900・
No,8949	〃	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	¥24,700・
No,8891	〃	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,000・
No,8890(B)	〃	米の品質改良方法と工程	平.8-11	64点	¥25,000・
No, (A)	〃	〃	平.4-7	64点	¥25,000・
No,8843	〃	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	¥23,200・
No,8828	〃	パック詰め米飯の製造加工方法	平.9-11	67点	¥23,700・

*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。

焼きおにぎりの製造加工方法

No.10407

[公開編] 平成9年～平成20年(12年間) 90点

CD-ROM版 ¥28,980 B5製本版 ¥28,980 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,470)

- | | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| 1 俵型おにぎり | 日本水産株式会社 | 38 炊飯用油脂組成物 | 昭和産業株式会社 |
| 2 低温で流通可能な米飯食品およびその製造方法 | 日本水産株式会社 | 39 冷凍飲食品及びその製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 3 食品調理方法及びそれに用いる装置 | ほくれい株式会社 | 40 冷凍米飯用改質剤組成物 | 第一工業製薬株式会社 |
| 4 インスタント茶漬け製品の製造法 | 株式会社コスモス食品 | 41 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法 | 有限会社河久 |
| 5 米飯成型食品の製造法 | 株式会社紀文食品 | 42 炭火焼き食品の製造方法及び装置 | 味の素株式会社 |
| 6 洋風のおにぎり及びその製造方法 | 長塩 吉之助 | 43 新規加熱調理用食品 | 株式会社紀文食品 |
| 7 細長く平らな串に串ざした焼きおにぎり | 日本水産株式会社 | 44 ピザ風焼おむすびの製造方法 | 鈴茂器工株式会社 |
| 8 マイクロ波加熱調整シートとこれを用いた加熱調理法 | 株式会社ニチロ | 45 食用表皮シートとこれを用いたおにぎり及び押し寿司 | 足立 恵市 |
| 9 マイクロ波加熱調整機能付き容器とこれを用いた加熱調理法 | 株式会社ニチロ | 46 おにぎり製造器 | 株式会社ニチレイ |
| 10 低温で硬くなりにくいデンプン食品 | 日本水産株式会社 | 47 粉末醤油及びその焙焼風味付与方法 | 理研食品株式会社 |
| 11 低温で流通・販売できる米飯食品 | 日本水産株式会社 | 48 食品加熱装置 | 味の素株式会社 |
| 12 おにぎり及び焼きおにぎり製造器 | ニュー・グッズ株式会社 | 49 個別包装おにぎり食品 | 斉藤 隆文 |
| 13 10℃以下の低温で自然解凍できる冷凍米飯 | 高橋 文夫 | 50 フィルムでラッピング包装した保存性の良好な赤飯おにぎり及びその製造方法 | 明治ライスデリカ株式会社 |
| 14 おにぎりの製造方法 | キッコーマン株式会社 | 51 冷凍食品の解凍方法及びこの解凍方法に用いられる解凍装置 | 株式会社前川製作所 |
| 15 穀物類またはその加工食品を主原料とする成形食品の結着剤および成形食品の製造方法 | オルガノ株式会社 | 52 渦巻き形焼おにぎり状食品、及びその製造法 | 株式会社エスジーアール |
| 16 電子レンジ加熱調理用焼おにぎり及びその製造法 | 株式会社ニチレイ | 53 積層型焼おにぎり状食品、及びその製造法 | 株式会社エスジーアール |
| 17 未凍結の低温で流通販売できる米飯食品 | 日本水産株式会社 | 54 焼きおにぎりおよびその製造方法 | 株式会社東友精米 |
| 18 シート状食品が添付された冷凍米飯成形食品 | 日本水産株式会社 | 55 米飯用品質改良剤及び米飯 | 太陽化学株式会社 |
| 19 焙焼風味を有する粉末調味料の製造方法 | 三協食品工業株式会社 | 56 でん粉類改質材、米飯改質材および改質米飯の製造方法 | 日本油脂株式会社 |
| 20 おにぎり加工食品及びその製造法 | 株式会社紀文食品 | 57 携帯用食料品 | 佐藤 民江 |
| 21 易嚥下加工米飯食品及びその加工品 | 石田 幸男 | 58 焼きおにぎり及び焼きおにぎりの製造方法 | 株式会社 大船軒 |
| 22 サンドイッチ状おにぎり | 鈴茂器工株式会社 | 59 串焼きおにぎり製造装置 | 株式会社トヨー |
| 23 アルファ米を用いたおにぎりセット | 尾西食品株式会社 | 60 あさり炊き込みコロッケ及びその製造方法 | 森田 房江 |
| 24 焼おにぎり | 酒井 正二 | 61 オブラートで覆ったバンズ形状のごはん | 上見 正賢 |
| 25 焼おにぎり、その製造法及び冷凍焼おにぎり | 株式会社ニチレイ | 62 米飯用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 26 含気包装成形容器入り串物食品 | マルハ株式会社 | 63 海苔巻の冷凍食品 | 鳴海 ▲邦▼次郎 |
| 27 香気揮発性成分を含有する冷凍食品 | 日本水産株式会社 | 64 保存性に優れたライス食品の製造方法 | 鈴木 喜作 |
| 28 炊飯米に冷媒の機能をもたせた米飯食品 | 日本水産株式会社 | 65 ピザライスの製造方法 | 鈴木 喜作 |
| 29 粉末調味料の製造方法および装置 | 池田食研株式会社 | 66 保存性に優れたライス食品の製造方法 | 鈴木 喜作 |
| 30 冷凍調理済み米飯類 | 塩野香料株式会社 | 67 串付おにぎり及びその製造方法 | 谷川 壽 |
| 31 米飯用の結着防止剤 | 第一工業製薬株式会社 | 68 冷凍食品用起立整列装置 | 株式会社ニチレイフーズ |
| 32 冷凍おにぎりの解凍方法 | 農林水産省食品総合研究所長 | 69 炭焼風味食品の製造方法および炭焼風味付与装置 | 日本ハム株式会社 |
| 33 予め冷凍されたおにぎりの解凍方法 | 農林水産省食品総合研究所長 | 70 成形米飯食品の製造方法 | 日本リッチ株式会社 |
| 34 冷凍食品及びその解凍方法 | 日本酸素株式会社 | 71 納豆を用いた惣菜及びこれを具材として含んでなるおにぎり又は弁当 | 旭松食品株式会社 |
| 35 焼きおにぎり茶漬けの製法 | 日比谷 迪子 | 72 うなぎ焼きおにぎり及びその製造方法並びに保存方法 | 有限会社勝美 |
| 36 低温流通適性を有する米飯食品 | 日本水産株式会社 | 73 ミンチ包み揚げおにぎり及びこの製法 | 安斎 孝意 |
| 37 電子レンジ加熱調理用食品及びその製造方法 | 明治乳業株式会社 | | |

以下17点省略