

ニュースガイドNo, 10414

<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>

## 納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成21年(1年間) 74点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥24,885-	¥23,700-
全文紙収録 B5製本版	¥24,885-	¥23,700-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥36,750-	¥35,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10284	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	¥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	¥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	¥19,800
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

\*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](mailto: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。

# 納豆の製造加工方法

No.10414

[登録・公開編] 平成21年(1年間) 74点

CD-ROM版 ¥24,885 B5製本版 ¥24,885 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750 )

1 高ルテイン含有大豆	タカノフーズ株式会社	33 日持ち納豆およびその製造方法	タカノフーズ株式会社
2 大豆発酵食品およびその製造方法	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社	34 袋入り納豆	株式会社ヤマダフーズ
納豆容器を用いた納豆の製造方法、およびこの製造方法により製造されたパック入り納豆	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社	35 大豆加工食品及びその製造法	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
4 ビタミンK2高生産性納豆菌、その育種方法及び納豆	株式会社ミツカングループ本社	36 冷凍納豆の製造方法	旭松食品株式会社
5 連続した小袋の分配装置	株式会社ミツカングループ本社	37 冷凍納豆	旭松食品株式会社
6 容器入り食品の製造方法	株式会社ミツカンサンミ	38 納豆容器及び該納豆容器を用いた納豆の製造方法	株式会社ミツカン
7 容器入り納豆及びその製造方法	株式会社ミツカン	39 抗肥満剤およびそれを用いた飲食品	国立大学法人神戸大学
8 納豆泡立て用たれ	株式会社ミツカングループ本社	40 納豆の製法およびそれにより得られた納豆	フジッコ株式会社
9 納豆及び納豆の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	41 ナットウキナーゼ(酵素)を補った乾燥納豆加工食品	株式会社リブレライフ
10 循環通風型納豆発酵室及びその運転方法	株式会社ミツカングループ本社	42 ビタミンK低含有納豆及びその製造方法並びにビタミンK低生産性納豆菌及びその選抜方法	有限会社エフ・ティ・イノベーション
11 容器用封帯とするシート素材、およびそれから得られる容器用封帯	小松 秀一	43 発泡スチロール製容器の熱シール装置および熱シール方法	有限会社みわ精機
12 フランジを有するカップの連結ホルダー	日本紙パック株式会社	44 納豆容器	山根 さゆり
13 食品発酵用フィルム	日本パック株式会社	45 包装袋に対する引裂き誘導疵形成用ロール対、充填包装機および包装袋	丸山 裕一
14 食品包装用容器	加茂 守	46 包装用容器	福助工業株式会社
15 容器	丸山 昭治	47 蓋付き容器	株式会社吉野工業所
16 胆汁酸結合能を有する新規菌株	学校法人明治大学	48 ポリエチレン系樹脂用易剥離接着性樹脂組成物およびこの組成物の蓋材への利用	東洋アドレ株式会社
17 バチルス・ズブチリス菌株およびこれを用いた納豆の製造方法	木内 幹	49 発泡性積層体用樹脂、発泡性積層体、及びそれを用いた発泡加工紙並びに断熱容器	日本ポリエチレン株式会社
18 ウコン粉末加工食品	佐藤 実	50 食品、薬品等の保存に適した袋状容器	三菱瓦斯化学株式会社
19 炭化野草を含有した健康食品の製造方法	株式会社 ミヤトウ野草研究所	51 シュードモナス属(Pseudomonas sp.)新種菌株、および該新種菌株を使用してキチナーゼ(…	私立淡江大学
20 納豆油含有豆腐の製造方法及び納豆油含有揚げ豆腐類の製造方法	但馬屋食品株式会社	52 原料添付食品製品	末松 大吉
21 半液化状納豆の製法および該製法に用いる装置、ならびに半液化状納豆製品	株式会社サンワテクノ	53 乳酸菌含有有用組成物及びその製造方法	崔 正 植
22 風味改善剤、これを用いた風味改善方法及び飲食品	三井製糖株式会社	54 麹納豆	稲田 幸
23 調味料	株式会社ADEKA	55 納豆の保存方法	大村 きん子
24 多糖類低生産性納豆菌	旭松食品株式会社	56 小豆納豆の製造方法	河西 憲昭
25 癌細胞遠隔転移抑制剤	中津川 重一	57 麦芽根抽出物、その製造方法、およびそれを含んでなる微生物の発酵促進剤	キリンホールディングス株式会社
26 消臭剤及びそれを用いた消臭体並びに消臭方法	橋本 一成	58 純植物性チーズ様食品の製造法	佐々木 俊雄
27 抗酸化用組成物	株式会社ラティアクリエイツ	59 納豆粉の製造法及び納豆粉	越智 猛夫
28 糖尿病治療薬	大和薬品株式会社	60 健康食	日本パック株式会社
29 樹脂製容器の製造方法、樹脂製容器切断装置、樹脂製容器製造装置	ホクエイ化工株式会社	61 原色及び原型並びに栄養素を保持した介護食用大豆	株式会社フード・リサーチ
30 軟らかい納豆及びその製造方法	タカノフーズ株式会社	62 チーズ様大豆発酵食品の製造法	不二製油株式会社
31 アンモニア生産が抑制された納豆菌、及びそれを用いて製造した納豆	タカノフーズ株式会社	63 二酸化炭素納豆菌注射器	上田 文夫
32 二段階蒸煮による蒸煮大豆の製造方法およびそれを用いた納豆	タカノフーズ株式会社		

以下11点省略