

ニュースガイド No. 10437

<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>

食塩の製造方法と加工食塩

[公開編]平成20年～平成21年(2年間) 73点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥23,100-	¥22,000-
全文紙収録 B5製本版	¥23,100-	¥22,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥34,650	¥33,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	年次	点	(本体価格)
No,10160	公開特許	食塩の製造方法と加工食塩	平.18-19	74点	¥22,500
No,9930	"	"	平.16-17	82点	¥23,000
No,9670	"	"	平.14-15	71点	¥16,400
No,9282	"	"	平.12-13	61点	¥14,000
No,8805	"	"	平.10-11	63点	¥24,500
No,7662	公告特許	"	昭.59-平.5	66点	¥25,500
No,7714	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥26,000
No,7063	"	麺つゆ類の製造加工方法	昭.55-平.2	75点	¥24,500
No,7725	"	焼き肉のたれの製造加工方法	平.2-5	64点	¥22,300
No,6899	"	"	昭.59-平.1	59点	¥21,300
No,6680	"	醤油風調味料の製造加工方法	昭.53-63	70点	¥23,700
No,7786	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.4-6	62点	¥23,700
No,7355	"	"	昭.63-平.3	59点	¥19,700
No,6252	"	"	昭.58-62	61点	¥19,700
No,9485	"	海洋深層水の取水方法と装置	平.7-平.14	75点	¥17,300
No,10083	"	"	平.15-平.18	71点	¥21,300
No,10081	"	海洋深層水を使用した飲食品	平.15-平.18	74点	¥23,500
No,9473	"	"	平5-平.14	85点	¥19,600

*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。

食塩の製造方法と加工食塩

No.10437

[公開編] 平成20年～平成21年(2年間) 73点

CD-ROM版 ¥23,100 B5製本版 ¥23,100 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,650)

- | | | | |
|--|-------------------------|--|--------------------------|
| 1 塩組成物およびその製造方法 | 大日精化工業株式会社 | 34 製塩装置及び製塩方法 | 株式会社沖縄全業 |
| 2 微細霧発生器 | 株式会社ぬちまーす | 35 塩化ナトリウムの結晶形状維持方法 | 赤穂化成株式会社 |
| 3 食塩含有食品への - アミノ酪酸の富
化方法 | 三笠産業株式会社 | 36 脱塩方法 | 大日精化工業株式会社 |
| 4 黒塩加工方法 | 高藤 恭胤 | 37 食品または飲料に塩味を与えるための
組成物および方法 | レッドポイント バイオ コー
ポレイション |
| 5 生業用塩の製法 | 中山 嘉久 | 38 食塩の量を減らした風味調味料を生成
するための組成物および方法 | レッドポイント バイオ コー
ポレイション |
| 6 海洋深層水から低温真空結晶法を用
いた高純度ミネラルの効率的抽出方法 | ウォーターピス, インコーポ
レイテッド | 39 調味料組成物、調味料素材、およびそ
れらを用いた食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 7 海水からの金属イオン化合物の混合
物とシクロデキストリンとの包接体 | バイオマリン株式会社 | 40 塩化カリウム含有飲食品の呈味改善
剤、塩化カリウム含有飲食品の製造方
法、及び該製造方法によって得ら... | 焼津水産化学工業株式会
社 |
| 8 噴霧方式による海水淡水化装置兼製
塩装置 | 柏木 嘉之 | 41 塩類の固結防止方法 | 味の素株式会社 |
| 9 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 42 カキ肉を原料とした塩及びその製造方
法 | 日本クリニック株式会社 |
| 10 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 43 飲食物の塩から味及び / 又は旨味増
強方法 | 株式会社林原生物化学研
究所 |
| 11 塩味強化剤 | 株式会社ADEKA | 44 製塩用陽イオン交換膜およびその製
造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 12 孟宗竹塩及びその製造方法 | 日下 英元 | 45 陽イオン交換膜およびその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 13 製塩用海水ろ過装置 | 財団法人塩事業センター | 46 飲める海水深層水及び海水深層水で
育つ植物 | 吉田 等 |
| 14 塩味増強方法 | 日研化成株式会社 | 47 膜材料及びその製造方法 | 国立大学法人東京工業大
学 |
| 15 加工食品原料及び加工食品の多機能
化方法 | 株式会社ディ・トリップ | 48 界面活性剤添加即溶ココアパウダー | 永井 正哉 |
| 16 鍋 | 有限会社JOMONデザイン | 49 微粒子水溶性無機塩の製造方法とそ
の製品 | 赤穂化成株式会社 |
| 17 微細霧発生器 | 株式会社ぬちまーす | 50 陽イオン交換、陰イオン交換膜および
これらの製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 18 ミネラル成分が調整された塩、ミネラル
成分が調整されたミネラル水及び当該
塩及びミネラル水を得るため... | 室戸海洋深層水株式会社 | 51 製塩方法 | 博多港管理株式会社 |
| 19 食肉加工用塩漬液 | 日油株式会社 | 52 陰イオン交換膜およびその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 20 塩の製造方法 | JFEエンジニアリング株式
会社 | 53 塩味増強剤及びその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 21 機能性飲料水 | 五洲薬品株式会社 | 54 燃烧装置及び燃烧方法 | 石川 真三 |
| 22 食塩組成物及びそれを含有する食品 | 株式会社 徳倉 | 55 陰イオン交換膜及びその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 23 塩水漬け食品の製造方法 | 株式会社兼由 | 56 陽イオン交換膜及びその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 24 低ナトリウム加工塩及びそれを用いた
食品 | 赤穂化成株式会社 | 57 ミネラル塩の含有率が調整された食用
塩およびその製造方法 | 株式会社ミツカングルー
プ本社 |
| 25 塩蔵食品の製造方法及び前記方法に
より製造された塩蔵食品、並びに塩蔵
食品製造用浸漬液 | 三上 勲 | 58 陰イオン交換膜およびその用途 | 株式会社トクヤマ |
| 26 地熱製塩法 | 今井 熙 | 59 陽イオン交換膜及びその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 27 製塩用陽イオン交換膜及びその製造
方法 | 財団法人塩事業センター | 60 陰イオン交換膜及びその製造方法 | 財団法人塩事業センター |
| 28 製塩用陰イオン交換膜及びその製造
方法 | 財団法人塩事業センター | 61 粉粒体の回収方法並びに回収装置 | 高安 正勝 |
| 29 固体状調味料組成物、固体状調味料
素材、およびそれらを用いた食品の製
造方法 | 味の素株式会社 | 62 ミネラル塩及びその製造方法 | 株式会社ミツカングルー
プ本社 |
| 30 菓子類、菓子類の製造方法、及び菓
子類の塩味消失防止方法 | 株式会社ADEKA | 63 製塩設備及び製塩方法 | 株式会社弁天 |
| 31 顆粒状塩味料 | 焼津水産化学工業株式会
社 | 64 製塩用陽イオン交換膜及びその製造
方法 | 財団法人塩事業センター |
| 32 保存機能を備えた濃縮海水の製造方
法と製造システム及びその濃縮海水を
用いた海産物の保存方法 | 仲村渠 英信 | 65 塩製健康ブロック | 村平 忠司 |
| 33 食塩代替物、及び減塩加工食品とそ
の製造方法 | 日清食品ホールディングス
株式会社 | | |

以下8点省略