株式会社国際技術開発センター
東京都千代田区内神田1－15－6藤井第二ビル
TEL03－3294－8061(代)
FAX03－3294－8063

ニュースガイドNo,10441

＜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！

漬物の加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成21年（2年間）　72点

	(税込価格)	(本体価格)
◎全文PDF　CD-ROM版(抄録版付)	￥19，950－	￥19，000－
◎全文紙収録　　B5製本版	￥19，950－	￥19，000－
◎CD-ROM版・B5製本版　一括購入	￥29，925	￥28，500－

既刊関連セットのご案内　(本体価格)

No,10163	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.18 - 19	75点	￥23,800
No,9929	〃	〃	平.16-17	73点	￥20,500
No,9669	〃	〃	平.14-15	65点	￥15,000
No,9281	〃	〃	平.12-13	62点	￥14,500
No,8873	〃	〃	平.10-11	66点	￥19,700
No,8365	〃	〃	平.8-9	66点	￥19,700
No,7982	〃	〃	平.6-7	91点	￥29,800
No,7652	〃	〃	平.4-5	72点	￥21,800
No,7294	〃	〃	平.2-3	78点	￥22,500
No,6721	〃	〃	昭.63-平.1	80点	￥22,700
No,9969	〃	カット野菜の保存処理方法	平.14-平.17	86点	￥26,100
No,9971	〃	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.14-平.17	89点	￥27,000
No,10243	〃	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-平.19	80点	￥24,000
No,10330	〃	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-平.20	83点	￥25,500
No,10329	〃	長ネギの処理加工方法と製品	平.11-平.20	85点	￥25,500
No,10328	〃	ピーマンの処理加工方法と製品	平.11-平.20	86点	￥25,800
No,10245	〃	山菜の加工方法と製品	平.5-平.19	79点	￥23,700
No,10393	〃	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20	71点	￥21,400
No,10239A	〃	大根の処理加工方法	平.14-平.19	82点	￥25,000

*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 題名 合計 ￥
所属部署名	
担当者名	E-mail:
	TEL:　　FAX:
住所：〒	

※料金には別途送料がかかります。

漬物の加工方法と製品　　*No.10441*

[公開編]　平成20年～平成21年 (2年間)　　72点

CD-ROM版　￥19,950　　　Ｂ５製本版　￥19,950　　(全て税込価格)

（ CD-ROM版･Ｂ５製本版　一括購入　　￥29,925 ）

1	食塩含有食品へのγ－アミノ酪酸の富化方法	三笠産業株式会社
2	生ひじきのキムチ漬け及び製造方法	水野　るみ子
3	発酵食品およびその製造方法	株式会社ホソダＳＨＣ
4	緑茶葉の漬物及びその製法	日本有機株式会社
5	竹の子の漬物とその製造方法。	伊藤　良孝
6	風味改良剤	協和発酵フーズ株式会社
7	経口摂取物	月桂冠株式会社
8	γ－アミノ酪酸高生産能を有する新規乳酸菌、ならびにそれを使用したγ－アミノ酪酸および乳酸発酵食品･･･	国立大学法人京都工芸繊維大学
9	米糠食材の製造方法	有限会社　上州ふる里食品
10	極限環境でも保存が可能な宇宙キムチの製造方法	コリア　アトミック　エナジー　リサーチ　インスティテュート
11	塩味強化剤	株式会社ＡＤＥＫＡ
12	塩味強化剤	株式会社ＡＤＥＫＡ
13	調味剤	株式会社ＡＤＥＫＡ
14	塩味強化剤	株式会社ＡＤＥＫＡ
15	色素含有飲食品及び当該飲食品を安定的に着色する方法	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社
16	発酵食品	伊那食品工業株式会社
17	塩味増強方法	日研化成株式会社
18	生鮮食料の変色を抑制する方法及び生鮮食料変色抑制剤	有限会社クオリア
19	食品保存剤および食品の保存方法	上野製薬株式会社
20	野菜類浅漬けの製造方法	株式会社アキモ
21	カレー用の福神漬け小分けパック	藤田　博文
22	調理栄養食品	愼　英順
23	食材の殺菌又は保存方法	花王株式会社
24	酵母天然発酵漬けの床	井尻　真紀
25	γ－アミノ酪酸の製造方法、食品又は食品素材の製造方法、食品又は食品素材	国立大学法人北見工業大学
26	高酢酸含有食品の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社
27	新規乳酸菌およびこの乳酸菌を用いる発酵食品の製造方法	愛知県
28	いぶり大根の漬物を使用したカレー味のいぶり大根の漬物	有限会社ゆめ企画須藤健太郎商店
29	やわらか漬物及びその製造方法	広島県
30	海藻漬物及びその製造方法	有限会社平井活魚設備
31	野菜類の脱色剤、野菜類の変色防止剤、野菜類の脱色方法、野菜類の変色防止方法及び発酵食品	伊那食品工業株式会社
32	ナスの退色防止材及びその利用	宝酒造株式会社
33	咀嚼嚥下機能低下者用の漬物加工品	キユーピー株式会社
34	食品用静菌剤および当該静菌剤を含有する食品	三菱化学株式会社
35	焼酎の蒸留粕を用いた漬け床及び加工食品の製造方法	宮崎県
36	乳酸菌含有調味料の製造方法	株式会社カザミ
37	日持ち向上剤含有使用済み調味液の脱塩方法	株式会社アストム
38	粉末状又は小粒状の漬物の素及びその製造法	松下　精孝
39	植物性加工食品	石井食品株式会社
40	食品の静菌用組成物及び静菌方法。	株式会社小松屋食品
41	落花生の漬物及びその製造方法	中島　満幸
42	乳酸菌スターター、該乳酸菌スターターを用いて製造された漬物及び該漬物の製造方法	学校法人東京農業大学
43	漬け物ゼリー加工食品	桐田　信一
44	品質劣化の少ない発酵食品の製造方法	不二製油株式会社
45	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
46	味噌とその製造方法	知念　美智子
47	ウコン漬物及びゴーヤ漬物の製造方法	西岡　平一郎
48	味噌とその製造方法	知念　美智子
49	漬物用ナイロン包装フィルム及び包装体	凸版印刷株式会社
50	食品用静菌剤および当該静菌剤を含有する食品	三菱化学フーズ株式会社
51	容器入り調味液漬の食品及びその製造方法	東海漬物株式会社
52	キムチソースの製造方法、キムチソース、キムチ	佐藤　恵
53	漬物調味液用抗菌剤	花王株式会社
54	塩味増強剤及びその製造方法	日本水産株式会社
55	発酵及び熟成機能が補強されたキムチ用保存容器、これを用いたキムチ熟成方法、及びそれにより製造され･･･	チャン　チュン　ドン　ワン　チョク　バル　カンパニー　リミテッド
56	殺菌･静菌剤	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社
57	塩分忌避者にも使用できる保存性が高い酸液含有ハスカップ産物	佐久間　和夫
58	漬物の着色方法	三栄源エフ･エフ･アイ株式会社
59	漬物の製法およびそれにより得られた漬物	フジッコ株式会社
60	新規なワイン及びその製造方法	鞍手町商工会
61	巨峰ベビーを原料とする新規な飲料及び食品、並びにその製造方法	鞍手町商工会
62	茶葉成分入り野菜漬物、茶葉成分入りニンニク味噌及び茶葉成分入りピーマン味噌の製造方法	梁川　正
63	包装容器入り茄子の浅漬け	吉川　泰正
64	茄子漬物の製造法	株式会社かわかみ

以下8点省略