

ニュースガイドNo, 10447B

<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!

## ニンニクの処理加工方法

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 58点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,955-	¥17,100-
全文紙収録 B5製本版	¥17,955-	¥17,100-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥26,880	¥25,600-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10174A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.18-平.19 97点	¥29,700
No,10174B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.18-平.19 63点	¥19,600
No,9935A	公開	天然香辛料の処理加工方法	平.16-平.17 95点	¥26,600
No,9935B	公開	ニンニクの処理加工方法	平.16-平.17 60点	¥16,800
No,9673A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.14-平.15 86点	¥20,000
No,9673B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.14-平.15 45点	¥10,600
No,9287A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.12-平.13 83点	¥19,600
No,9287B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.12-平.13 52点	¥12,400
No,8827A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.10-平.11 85点	¥29,700
No,8827B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.10-平.11 54点	¥18,800
No,8338A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.8-平.9 69点	¥25,700
No,8338B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.8-平.9 49点	¥17,300
No,7996A	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-平.7 65点	¥24,700
No,7996B	"	ニンニクの処理加工方法	平.6-平.7 35点	¥13,700
No,7640A	"	天然香辛料の処理加工方法	平.4-平.5 65点	¥24,300
No,7640B	"	ニンニクの処理加工方法	平.4-平.5 31点	¥12,400
No,10235A	公開特許	ワサビの加工方法と製品	平.9-平.19 90点	¥31,500
No,8132B	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-平.8 54点	¥19,800
No,10234	"	ワサビ有効成分の利用方法	平.15-平.19 80点	¥28,000
No,10232	"	香辛料用チューブ容器の構造	平.15-平.19 84点	¥35,000
No,9560	"	香辛料用チューブ容器の構造	昭.5-平.14 105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](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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

# ニンニクの処理加工方法

No.10447B

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

58点

CD-ROM版 ¥17,955

B5製本版 ¥17,955 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,880 )

1 「酵素蒸しニンニク」の製品内容	三健食品株式会社	33 にんにく卵黄に水溶性有機イオウ化合物S - アリルシステインを配合した製品とその製造方法	山田 一郎
2 加工ニンニク、およびその処理方法	青森県	34 湯煎器並びに該器を用いたアホエン生成法	星野 昌史
3 醗酵黒ニンニク抽出液及び醗酵黒ニンニクパウダー並びにこれらの製造方法及びこれらを含む飲食品	有限会社ミールジャパン	35 ニンニクの発芽抑制剤包装体及び発芽抑制方法	三菱瓦斯化学株式会社
4 にんにく風味液状調味料及びその製造方法	キュービー株式会社	36 にんにく卵黄ソフトカプセルの製造方法	株式会社サン・プロジェクト
5 アーリオ・オーリオソースの製造方法	日清フーズ株式会社	37 ニンニク発酵組成物	湧永製薬株式会社
6 ニンニクの球根抽出物をベースとする抗脂肪症局所処理用組成物、および美容のおよび治療的使用	ピエール・ファブル・デルモ - コスメティク	38 上部は黄色で下方は白色の長いニンニクの茎葉野菜の調理加工食品	池田 吉康
7 記憶障害改善作用を有する組成物	独立行政法人科学技術振興機構	39 生鮮野菜の加工方法	越後製菓株式会社
8 テストステロン増加剤、およびネギ属植物処理物の製造方法	学校法人東海大学	40 植物性生薬エキス配合液剤	湧永製薬株式会社
9 無臭にんにくの製造方法	今西 博也	41 黒ニンニク製造方法および黒ニンニク添加食品	株式会社スパン・ライフ
10 植物性素材の単細胞化装置および単細胞化植物の製造方法	赤澤 基	42 ニンニク加工物由来不快臭の抑制方法	興和株式会社
11 疲労予防用内服用組成物及び疲労予防用内服用製剤	小林製薬株式会社	43 大蒜抽出成分製造法	小湊 環
12 ニンニク卵黄を含有する花粉症及び/又はハウスダストアレルギーの予防及び/又は治療用組成物	株式会社健康家族	44 黒にんにくの炭素化(カーボン化)及びその炭素化した物質を食品・サプリメント等に利用すること	北村 正太郎
13 敗血症性ショックの予防のための医薬	興和株式会社	45 加工ニンニク含有チョコレート菓子およびその製造方法	杉山 早実
14 生殖機能増強用組成物	オリザ油化株式会社	46 ニンニク乳酸発酵物	日本デルモンテ株式会社
15 アルコール性肝硬変患者における感染の予防及び治療のための医薬	興和株式会社	47 ニンニク成分吸収茶及びその製造方法	杉山 早実
16 抗疲労用組成物	オリザ油化株式会社	48 腸溶性・徐放性ソフトカプセル及びその製造方法	ユニメディカル株式会社
17 加工ニンニク製造方法および製造装置	高 村 鶴男	49 行者ニンニクを用いた薬酒およびその製法	伊藤 貞子
18 MSM、ガーリック及びAFAの混合粉末からなる健康食品	合資会社 ティーエム イースト	50 ミルラを使用した低臭にんにくの製造装置	今中 ひろみ
19 薬、健康食品又は化粧品	葛生 幹夫	51 異種染色体添加ネギに由来する抗がん性化合物及びその作製方法	国立大学法人山口大学
20 回転式にんにく醗酵自動機	有限会社みやび	52 ニンニクを主成分とする健康食品の製造方法	株式会社 ミヤトウ野草研究所
21 合わせ調味料に浸したニンニクの芽	有限会社アトラス	53 にんにく卵黄の製造方法	株式会社エスアールエル
22 DFAIIIの製造方法及びDFAIII高含有植物エキス	株式会社ファンケル	54 生にんにく醗酵自動機	青木 敏男
23 ニンニクの増殖方法	三健食品株式会社	55 水性経口液剤	国立大学法人鳥取大学
24 ファイトケミカルエキス抽出方法及び該方法によって得られるファイトケミカルエキス	高橋 弘	56 生活習慣病改善剤	東洋紡績株式会社
25 低コスト熟成室、マルチ増産及び水溶性成分回収システム	原 正和	57 疲労自覚症状改善用組成物	協和発酵バイオ株式会社
26 皮膚外用剤及び飲食品	株式会社ノエビア	58 疲労予防及び/又は回復のための医薬	興和株式会社
27 加工ニンニクの製造方法	橋本 敦		
28 乾燥粉末食品	木曾食品工業株式会社		
29 含イオウ化合物とチオール型ビタミンB1との結合方法	株式会社生農研		
30 ギョウジャニンニク風味をもつ醤油風味調味料の製造方法	伊那醤油株式会社		
31 調味液の製造方法及びその調味液の保存方法	大松 重尚		
32 ニンニクの保存方法およびニンニクの包装体	住友ベークライト株式会社		

以上58点収録