

<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！

タケノコの処理加工方法と製品

[公開編]平成15年～平成21年(7年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,010-	¥16,200-
全文紙収録 B5製本版	¥17,010-	¥16,200-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)	¥25,515	¥24,300-

		既刊関連セットのご案内			(本体価格)
No,9479	公開特許	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,6447	"	"	昭.58-62	75点	¥19,700
No,10239A	"	大根の処理加工方法	平.14-19	82点	¥17,700
No,9301A	"	"	平.3-13	74点	¥17,000
No,7262A	"	"	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No,10239B	"	山芋の処理加工方法	平.14-19	71点	¥21,400
No,9301B	"	"	平.3-13	64点	¥14,700
No,10245	"	山芋の加工方法と製品	平.5-19	79点	¥23,700
No,10393	"	カット野菜の保存処理方法	平.18-20	71点	¥21,400
No,9969	"	"	平.14-17	86点	¥26,100
No,9359	"	"	平.5-13	77点	¥17,700
No,10391	"	里芋の処理方法と製品	平.6-20	90点	¥25,700
No,9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥19,700
No,10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-19	80点	¥24,000
No,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
No,6876	"	タマネギの処理加工方法と製品	昭.55-平.1	80点	¥25,700
No,10330	"	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-20	83点	¥25,500
No,10329	"	長ネギの処理加工方法と製品	"	85点	¥25,500
No,10328	"	ピーマンの処理加工方法と製品	"	86点	¥25,800

*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。

タケノコの処理加工方法と製品

No.10451

[公開編] 平成15年～平成21年(7年間) 70点

CD-ROM版 ¥17,010 B5製本版 ¥17,010 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,515)

- | | | | |
|--------------------------------------|------------------|--|---------------------------|
| 1 海洋深層水を利用した味付け筍及びその製造方法 | 高知パック株式会社 | 37 竹からの抽出のトリテルペノイドサポゲニン化合物の製法と用途 | 上海 ユン 騰 植 物 提取科技 発 展有限公 司 |
| 2 凍結青果物の包装体 | レンゴー株式会社 | 38 冷凍味付け竹の子 | 株式会社 ニッセン |
| 3 調理済み食品セット | 東洋製罐株式会社 | 39 タケノコの調理方法および調理済みタケノコ | 佐藤 辰男 |
| 4 食品用黒変・褐変防止剤 | 大島 敏明 | 40 竹の子の包装体とその製造方法 | 前川 隆志 |
| 5 野菜類の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 41 冷凍メンマの製造方法、それがら得られたメンマ及び冷凍メンマ並びに味付メンマ | 山崎 裕康 |
| 6 食品の軟化防止方法、食品の軟化防止剤およびレトルト食品 | 青葉化成株式会社 | 42 竹の子を含有した凝固食品の製造法 | 岡野 吉二郎 |
| 7 生野菜のあく抜き保存方法 | 株式会社谷中魚善 | 43 冷凍惣菜 | 森田 日出男 |
| 8 健康食品及び抗腫瘍剤 | アダプトゲン製薬株式会社 | 44 タケノコ発酵食品の製造方法及びタケノコ発酵食品 | 山口県 |
| 9 凍結乾燥方法 | 池田食研株式会社 | 45 アクアガスをを用いた農産物のフード供給システム | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 10 食品用変色防止剤および食品の変色防止方法 | アサマ化成株式会社 | 46 褐変防止剤 | 王子製紙株式会社 |
| 11 タケノコ皮剥き機 | 行政院農業委員会桃園區農業改良場 | 47 筍茶並びに筍茶飲料及びその製造方法 | 鹿児島県 |
| 12 食品素材の改質方法 | 味の素株式会社 | 48 調理食品の製造方法 | 広島県 |
| 13 鮮度保持材およびその加工法 | 前田 信秀 | 49 竹の子の漬物とその製造方法。 | 伊藤 良孝 |
| 14 野菜類の保存加工方法 | 株式会社プロス | 50 加工野菜用浸漬液及び加工野菜の調製方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 青果物用鮮度保持包装袋及びそれを用いた包装体 | 住友ベークライト株式会社 | 51 密封容器入り中間水分食品の水分調整方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 16 加工食品、加工食品の副合製品又はジュース類の製造方法 | 有限会社映富士 | 52 野菜類および果実類の除菌方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 17 おろし竹の子 | 小作 次郎 | 53 筍の発芽防止方法およびその装置 | 株式会社坂口製作所 |
| 18 野菜等の保存方法 | 昭和商业株式会社 | 54 筍の皮を用いたアルコール製造方法 | 有限会社勝山テクノス |
| 19 有機野菜の処理方法及びその装置 | 株式会社前川製作所 | 55 冷凍味付け竹の子 | 株式会社 ニッセン |
| 20 加工野菜用調味料、及びそれが添付された包装加工野菜 | 大東食研株式会社 | 56 いぶりたけのこの製造方法 | 有限会社マルイシ食品 |
| 21 加工食品及び加工食品の製造方法、加工食品の製造システム。 | 株式会社逸見電機エンジニアリング | 57 揚げ物食品 | 株式会社 伊藤園 |
| 22 食粉材料、それを用いた食品及び食粉材料の製造方法並びに飼料 | 有限会社勝山テクノス | 58 野菜加工品及びその製造方法 | 株式会社鮎家 |
| 23 青果物の流通方法 | チッソ株式会社 | 59 筍食材と食品とその製造方法 | 押川 澄枝 |
| 24 食品加工原料の異物分離除去装置 | 株式会社親和製作所 | 60 除水筍の製造及び製造方法。 | 宮口 義武 |
| 25 冷凍水煮メンマの製造方法 | 山崎 裕康 | 61 抗菌性部材 | 有限会社勝山テクノス |
| 26 乾燥山菜の製造方法 | 株式会社永谷園 | 62 加熱殺菌処理食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 |
| 27 タケノコ麩及びその製造方法並びにタケノコ醗酵食品及びその製造方法 | 山口県 | 63 食品及びその製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 28 野菜組織を維持した保冷野菜 | ユニコロイド株式会社 | 64 棒状根茎野菜の葉柄リング切込み器及び切込み方法 | 鹿児島県 |
| 29 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ | 65 食品の下処理方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 30 軟質植物質食品の製造方法 | 三島食品株式会社 | 66 天然物由来の食品用変色防止、酸化防止剤 | 株式会社フィットイン |
| 31 筍ベ - スト及び筍食品 | 佐藤 久勝 | 67 冷蔵温度で保存される加熱調理済み食品の安全性の判定方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 32 牛肉をたけのこで挟み込むたけのこ料理 | 有限会社日本料理竹茂 | 68 パウチ詰液状食品 | キユーピー株式会社 |
| 33 食品のボイル加工方法、及び該方法に用いるボイル加工用遠赤外線生成材 | 有限会社ネイチャー | 69 容器詰め加熱調理食品の製造方法 | キユーピー株式会社 |
| 34 外皮付き水煮タケノコの製造方法 | 山口県 | 70 たけのこと牛肉とからなるたけのこ料理品 | 有限会社日本料理竹茂 |
| 35 新しい水煮竹の子の製造方法 | ヤマサン食品工業株式会社 | | |
| 36 冷凍調理済メンマの製造方法 | 山崎 裕康 | | |

以上70点収録