

ニュースガイドNo, 10552

<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！

餅の製造加工方法と工程

[登録・公開編]平成22年(1年間) 58点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.	点	(本体価格)
No,10417	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.21	70点	¥21,600
No,10287	"	"	平.20	73点	¥23,600
No,10142	"	"	平.19	73点	¥23,600
No,10034	"	"	平.18	75点	¥23,700
No,9907	"	"	平.17	63点	¥18,900
No,9786	"	"	平.16	70点	¥17,500
No,9638	"	"	平.15	67点	¥15,400
No,9439	"	"	平.14	67点	¥15,400
No,9251	"	"	平.13	64点	¥16,000
No,9025	"	"	平.12	63点	¥21,300
No,8802	"	"	平.11	63点	¥21,300
No,8585	"	"	平.10	58点	¥19,800
No,8217	公告・公開	"	平.8	61点	¥21,700
No,8004	"	"	平.6-7	106点	¥34,400
No,7639B	"	"	平.5	51点	¥18,400
No,7509B	"	"	平.4	50点	¥17,800
No,7332B	"	"	平.3	64点	¥23,300
No,8828	公開特許	パック詰め米飯の製造加工方法	平.9-11	67点	¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点	¥25,500
No,8178	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.3-8	65点	¥23,700

*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。

餅の製造加工方法と工程

No.10552

[登録・公開編] 平成22年(1年間) 58点

CD-ROM版 ¥18,900 B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|--|------------------|-------------------------------|----------------|
| 1 糖質摂取制限食用素材
餅様食品用ミックス粉、それを用いた | 崎山元春 | 40 じゃこてんで食物を包み込んだ食品 | 株式会社ゆうゆう |
| 2 餅様食品の製造方法及び該方法によって得られた餅様食品 | 日東富士製粉株式会社 | 41 餅の再生装置 | 株式会社コンテックウツミ |
| 3 もち米粉組成物、発酵生地及びパン・菓子の製造方法 | 株式会社福盛ドウ | 42 古代米を使用した餅様食品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 4 連結包装食品 | 大阪シーリング印刷株式会社 | 43 鏡餅用包装体 | 大日本印刷株式会社 |
| 5 餡・餅入り焼菓子の製造方法 | 株式会社加ト吉 | 44 餅様食品の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 6 包装袋 | 大日本印刷株式会社 | 45 餅様食材の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ |
| 7 ゴマダンゴ風ドーナツ、生地及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 46 緑色発色を鮮明に維持した穀物加工食品 | 株式会社サーマクリエイション |
| 8 包装鏡餅用飾り台 | 大日本印刷株式会社 | 47 米穀と胡麻を含有する非常食 | CTC-LANKA株式会社 |
| 9 包装袋及びその製造方法 | 大日本印刷株式会社 | 48 過酸化水素バリア性フィルムおよびそれを使用した積層材 | 大日本印刷株式会社 |
| 10 澱粉含有食品の物性改良方法及び物性改良剤 | 味の素株式会社 | 49 積層フィルムおよびそれを用いた包装用フィルム | 大日本印刷株式会社 |
| 11 電子レンジ調理用餅食品及びその製造方法 | 株式会社ファンケル | 50 飾り鏡餅体 | マルシン食品株式会社 |
| 12 餅 | 越後製菓株式会社 | 51 澱粉食品用ふやけ抑制剤 | 不二製油株式会社 |
| 13 焼餅及びその製造方法 | 株式会社オオヤマフーズマシナリー | 52 菓子加工品包装体 | 株式会社たねや |
| 14 レトルト用パウチ | 大日本印刷株式会社 | 53 包装鏡餅 | 桑野食品工業株式会社 |
| 15 包装鏡餅用飾り台 | 大日本印刷株式会社 | 54 包装容器 | ハセガワ化成工業株式会社 |
| 16 穀物種子抽出物およびその用途 | 学校法人 関西大学 | 55 ねじってつくる丸棒状の餅 | 居畑 実 |
| 17 飾り鏡餅 | 越後製菓株式会社 | 56 鏡餅容器用台材およびそれを備えた鏡餅容器 | たいまつ食品株式会社 |
| - 1, 4 - グルカンおよび/またはその修飾物を含む成型物およびその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 57 インスタント食品用容器 | 竹内産業株式会社 |
| 19 携帯食品 | 吉田 美穂 | 58 お盆お供え用冷凍料理セット | 株式会社 三和葬祭 |
| 20 鏡餅包装体 | 凸版印刷株式会社 | | |
| 21 餅菓子用生地及び該餅菓子用生地を用いて製造する餅菓子 | 富樫 和久 | | |
| 22 棒状食品包装体 | 株式会社スズパック | | |
| 23 餅並びに餅の製造方法 | 越後製菓株式会社 | | |
| 24 餅の製造方法 | 越後製菓株式会社 | | |
| 25 糖質摂取制限食用素材 | 崎山元春 | | |
| 26 餅の加工方法 | 株式会社タムラック | | |
| 27 鏡餅容器 | マルシン食品株式会社 | | |
| 28 大豆 - コングリシニン高含有和菓子様食品及びその製造法 | 不二製油株式会社 | | |
| 29 切り餅 | 株式会社きむら食品 | | |
| 30 鏡餅 | 株式会社きむら食品 | | |
| 31 伸餅成形器及び伸餅の成形方法 | 榎原 清 | | |
| 32 穀類粉碎物からなるプレミックス粉 | 菱沼 稔 | | |
| 33 餅食品 | シダックス株式会社 | | |
| 34 食品用物性改良剤 | 不二製油株式会社 | | |
| 35 複合菓子生地 | 株式会社A D E K A | | |
| 36 練製食品切断機 | みのる産業株式会社 | | |
| 37 小麦餅 | NPO法人アクティブサポート | | |
| 38 餅の缶入り非常食 | CTC-LANKA株式会社 | | |
| 39 米を原料とする食材並びにこれを用いた加工食品並びにそれらの製造法 | 静岡県公立大学法人 | | |

以上58点収録