

ニュースガイド No. 10578

<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>

## 新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成22年(1年間) 60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.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	点	(本体価格)
No,10461	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21 67点	¥20,000
No,10018	"	"	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,10535	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.15-平.21 67点	¥20,000
No,9477	"	"	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10478	"	マンナン加工健康食品の製造方法	平.19-平.21 64点	¥20,000
No,10130	"	"	平.16-平.18 76点	¥26,300
No,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17 100点	¥28,700
No,10409	"	ピザ・パイの製造方法	平.17-平.20 80点	¥24,000
No,9895	"	"	平.10-平.16 100点	¥27,700
No,10256	"	冷凍パン生地の製造方法	平.17-平.19 93点	¥30,000
No,9892	"	"	平.13-平.16 70点	¥25,300
No,10521	"	パイナップル・パパイアの加工法	平.7-平.21 60点	¥15,000
No,10519	"	マンゴーの処理加工方法と製品	平.7-平.21 60点	¥15,000
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21 100点	¥25,000
No,10520	"	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21 80点	¥24,000

\*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。]

### 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。

# 新食感菓子類の製造加工方法

No. 10578

[公開編] 平成22年(1年間) 60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 糖衣物	ユーハ味覚糖株式会社	38 パン様の食感と風味を有するソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
2 焼き菓子用油脂組成物	株式会社カネカ	39 高蛋白・高栄養焼き菓子	旭化成ケミカルズ株式会社
3 水種菓子加工品包装体及びその製造方法	株式会社たねや	40 含気チョコレート及び焼成含気チョコレート並びにそれらの製造方法	森永製菓株式会社
4 ホイップグミキャンディ	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	41 焼成菓子粉碎品を使用した焼成菓子	明治製菓株式会社
5 キャラメル菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	42 型焼き菓子用焙煎小麦粉組成物	日本製粉株式会社
6 ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	43 餅様の食感と風味を有するソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
7 チップス状食品の製造方法	ミシマデリカ 株式会社	44 ゲル状食品およびその製造方法	新田ゼラチン株式会社
8 ハードグミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	45 焼き菓子生地の製造方法	株式会社A D E K A
9 糖衣した食品	ユーハ味覚糖株式会社	46 ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
10 ハードグミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	47 センター入り油脂性菓子とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
11 菓子パンの製造方法	株式会社コルネット	48 スフレ菓子の製造法	不二製油株式会社
12 ノンカロリーキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	49 食品用粘弾性組成物	ピージーフーズ株式会社
13 糖衣した食品	ユーハ味覚糖株式会社	50 チョコレートの串団子、チョコレートのまんじゅう。	坂本 よみみ
14 可食の冷菓デザート用シートゼリーとその製造方法	旭東化学産業株式会社	51 複数テクスチャーの食品	クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド
15 酸味を有するグミキャンディ組成物	ユーハ味覚糖株式会社	52 ソフトキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
16 吸熱剤を含有するチューインガムおよび菓子組成物	キャドバリー・アダムズ・ユースエイ・エルエルシー	53 ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
17 糖衣した食品	ユーハ味覚糖株式会社	54 膨化菓子	明治製菓株式会社
18 含気グミキャンディ糖衣物及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	55 クレス種子抽出物の新規用途	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
19 多孔質キャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	56 膨化菓子及びその製造方法	明治製菓株式会社
20 グミキャンディーおよびその製造方法	有限会社コバタ総合研究所	57 含気グミキャンディ糖衣物の製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
21 おこし様食品及びその製造方法	日本製粉株式会社	58 塊状グミキャンディ組成物およびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
22 棒状焼き菓子及びその製造方法	江崎グリコ株式会社	59 魚卵状の餡を包餡、内蔵した菓子	株式会社香梅
23 焼成菓子	日清オイリオグループ株式会社	60 加熱菓子用食感改良剤及び食感の改良された加熱菓子	不二製油株式会社
24 含気グミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社		
25 複合菓子生地	株式会社A D E K A		
26 生キャラメル様食感を有するグミキャンディ	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社		
27 スナック菓子	ジャパンフリトレー株式会社		
28 薄肉成形焼き菓子の製造方法と金型と製造装置	有限会社スミヤコーポレーション		
29 グミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社		
30 膨化食材および食品	新田ゼラチン株式会社		
31 チョコレート複合菓子	ユーハ味覚糖株式会社		
32 ノンシュガーグミキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社		
33 柔軟性を有するハードキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社		
34 冷凍下でも軟らかいガナッシュ	不二製油株式会社		
35 膨化菓子	ユニバースフーズ株式会社		
36 膨化菓子の製造方法	ユニバースフーズ株式会社		
37 冷涼感を有する焼き菓子	不二製油株式会社		

以上60点収録