

ニュースガイド No. 10586

<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>

魚醤油の製造加工方法

[公開編]平成18年～平成22年(5年間) 68点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥22,050-	¥21,000-
全文紙収録 B5製本版	¥22,050-	¥21,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥33,075-	¥31,500-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	魚醤油の製造加工方法	点	(本体価格)
No,9945	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点	¥24,700
No,9800	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,9094	"	"	平.9-平.12 52点	¥19,700
No,10350B	"	減塩醤油の製造加工方法	平.16-平.20 70点	¥24,800
No,10350A	"	"	平.9-平.15 64点	¥24,800
No,8279	"	"	平.1-平.8 61点	¥19,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-平.11 56点	¥19,700
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点	¥21,000
No,9498A	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,9498B	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点	¥17,500
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-平.9 62点	¥20,000
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-平.8 76点	¥24,600
No,10009	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.11-平.17 80点	¥27,700
No,8624	"	"	平.7-平.10 64点	¥24,300
No,7786	"	"	平.4-平.6 62点	¥23,700
No,10361	"	削り節の製造加工方法	平.11-平.20 100点	¥30,000

*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.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

魚醤油の製造加工方法

No.10586

[公開編] 平成18年～平成22年(5年間)

68点

CD-ROM版 ¥22,050

B5製本版 ¥22,050 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,075)

1 煮物の製造法	理研ビタミン株式会社	33 バクテリオシン含有乳酸菌培養物の製造法及びそれを用いる食品の保存方法	味の素株式会社
2 魚の魚醤漬け切り身加工食品およびその製造方法	株式会社 つながれ	34 カドミウム除去能を有する微生物処理による水産軟体動物の内臓の有効利用	学校法人近畿大学
3 調味料、および複合調味料	合資会社大和一酒造元	35 分離型液状調味料	キッコーマン株式会社
4 即席麺類の風味安定化方法	理研ビタミン株式会社	36 - 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
5 液体調味料	花王株式会社	37 魚介類発酵調味液	ヤエガキ醗酵技研株式会社
6 液体調味料	花王株式会社	38 魚醤油およびその製造方法。	雑賀 昇
7 液体調味料	花王株式会社	39 風味改良物質	クエストインターナショナルサービシーズ ビー・ブイ
8 魚肉等を原料とする粉末状調味料の製造方法	株式会社RIVERSON	40 液状調味料及びその製造方法	ベストアメニティ株式会社
9 食用動物エキス等を原料とする微粉末状調味料の製造方法	株式会社RIVERSON	41 魚醤油の製造方法及び魚醤油	九州丸一食品株式会社
10 液体調味料	花王株式会社	42 臭気抑制菌を用いた練り製品の品質改良	国立大学法人 東京大学
11 不精臭が低減した飲食品	キッコーマン株式会社	43 液体調味料の製造方法及び液体調味料	株式会社東洋サブリ
12 ロースト粉末調味料	キッコーマン株式会社	44 鍋物用垂れ製造方法	株式会社伸光
13 水産蛋白質性発酵調味料の製造方法、水産蛋白質性発酵調味料、麹製造方法、麹	愛知県	45 スープ	花王株式会社
14 魚醤油の製造方法	山口県	46 容器入り液体調味料	キッコーマン株式会社
15 液体調味料の製造方法	花王株式会社	47 麹、醗酵調味料及びその製造方法	株式会社浅沼醤油店
16 液体調味料の製造方法	花王株式会社	48 一般汚染細菌が少なくプロテアーゼ活性の高い麹及びその製造方法、並びに該方法で作られた麹を用いた魚...	ヤマキ株式会社
17 生鮮肉の味付け方法及び味付け生鮮肉	株式会社シーサット	49 発酵食品及び加工食品の製造方法	鈴木 義克
18 酵母エキス及びその製造方法	日本製紙ケミカル株式会社	50 魚醤油の製造方法	株式会社河久
19 酵母エキス及びその製造方法	日本製紙ケミカル株式会社	51 食用不快部位を含む水産原料からの食肉製造方法	静岡県
20 液体調味料	花王株式会社	52 魚醤油中の重金属除去方法	石川県
21 調味料素材及びその製造方法	株式会社キックオフ	53 いかの肝臓の加工食品	新村 みち子
22 魚介類を用いた発酵調味料の製造方法及び製品	富山県	54 加熱調理油性フレーバー及びその製造方法	高砂香料工業株式会社
23 オリゴ糖又は単糖の増強された食品又は食品素材と、その製造方法	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	55 魚醤油の製造方法	国立大学法人 鹿児島大学
24 野菜粒子含有液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	56 - アミノ酪酸高含有醤油調味料	キッコーマン株式会社
25 生姜風味液状調味料	キッコーマン株式会社	57 麹を使用したエイ調味食品及びその製造方法	柏木 享
26 醤油特有の香りの少ない醤油	キッコーマン株式会社	58 コク味付と機能を有する新規ペプチド組成物	株式会社興人
27 不精臭低生産性麹菌	キッコーマン株式会社	59 食品用の強化された液体調味料	キッコーマン シンガポールアール アンド ディー ラボラトリー ...
28 乳酸菌ラクトバシラス・サケイ株、飲料製造方法、食品製造方法、漬け床製造方法、製パン改質原料製造方法	秋田県	60 ペースト状合わせ調味料の製造方法	林 中賢
29 塩化カリウム含有発酵食品の製造方法	焼津水産化学工業株式会社	61 鯖魚醬及びその製造法	公立大学法人福井県立大学
30 魚醤油とその製造方法	青森県	62 機能性調味料及び機能性調味料の製造方法	地方独立行政法人青森県産業技術センター
31 塩味調味料の製造方法及び塩味調味料	プレッシングフェバー株式会社	63 醤油配合食品	キュービー株式会社
32 旨味調味料およびその製造法	学校法人近畿大学	64 蒸し焼き料理用調味液	キッコーマン株式会社

以下4点省略