

ニュースガイド No. 10629

< 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！

薩摩揚げの製造加工方法

[公開編] 平成14年～平成22年(9年間) 62点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800 -	¥16,000 -
全文紙収録 B5製本版	¥16,800 -	¥16,000 -
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200 -	¥24,000 -

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.9375	公開特許	薩摩揚げの製造加工方法	平.4-平.13	75点	¥17,200
No.9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15	100点	¥23,000
No.9725	"	魚肉スリ身の製造加工方法	平.6-平.15	100点	¥23,600
No.9727	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
No.8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	¥23,300
No.10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No.9721	"	"	平.8-平.15	88点	¥20,300
No.8909	"	"	平.2-平.7	61点	¥21,300
No.10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20	74点	¥24,700
No.9096	"	"	平.6-平.12	54点	¥19,800
No.10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20	78点	¥19,700
No.9376A	"	はんぺんの製造加工方法	平.4-平.13	55点	¥13,700
No.9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13	47点	¥11,700
No.7359A	"	板付きかまぼこの製造加工方法	昭.62-平.3	76点	¥23,700
No.7359B	"	はんぺんの製造加工方法	昭.62-平.3	37点	¥13,500
No.7359C	"	つみれの製造加工方法	昭.62-平.3	33点	¥12,000
No.10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No.9723	"	"	平.9-平.15	87点	¥21,700
No.9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15	100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。

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com

お電話でも承ります)

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。

薩摩揚げの製造加工方法

No.10629

[公開編] 平成14年～平成22年(9年間)

62点

CD-ROM版 ￥16,800

B5製本版 ￥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥25,200)

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------------|
| 1 魚落し身と眼窩脂肪組織を用いたサラム風味食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 36 無リン冷凍すり身のpH調整剤及びそれを使用した無リンすり身の製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 2 はんぺんを用いたフライ食品 | 月島食品工業株式会社 | 37 魚介類の加工食品の臭いなど除去法 | 古谷 守 |
| 3 練り製品及び該練り製品の製造方法 | 杉野哲也 | 38 新規食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 4 緑茶の色調を保持した水産フライ食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 39 魚のすり身からなる麺状の水産加工食品及びその製造方法 | 南新 博美 |
| 5 肉加工食品の製造方法 | 不二製油株式会社 | 40 揚げ蒲鉾の製造方法および揚げ蒲鉾 | 長崎県 |
| 6 練製品改良材及びこれを含んでなる練製品 | 不二製油株式会社 | 41 調理済み包装食品及びその製造方法 | 一正蒲鉾株式会社 |
| 7 かまぼこの包装方法および包装容器 | 株式会社サンブラスト三笠 | 42 魚肉すり身入りドーナツ | 野中蒲鉾株式会社 |
| 8 食品の風味改良方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 43 魚介類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 9 干し大根入り薩摩揚げ | 塩田真一 | 44 レトルト水産練り製品の製造方法とレトルト水産練り製品 | 鹿児島県 |
| 10 粉末だし素材入り魚肉練り製品 | 日本水産株式会社 | 45 さつま揚げ及びその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 11 しらす入りさつま揚げ | 有限会社快飛 | 46 竹輪の磯辺揚げ及びその製造装置並びに製造方法 | 一正蒲鉾株式会社 |
| 12 カマボコ等の練り物の成形方法とその装置 | 湯川広久 | 47 揚げ物食品 | 株式会社 伊藤園 |
| 13 さつま揚げの製造法 | 株式会社紀文食品 | 48 魚肉加工食品およびその製造方法 | 丸友しまか有限会社 |
| 14 揚げ物食品及びその製造方法 | 和田八蒲鉾製造株式会社 | 49 練り製品及びその製造方法 | カネテツデリカフーズ株式会社 |
| 15 水産練製品の物性制御剤およびこれを用いた水産練製品 | 日本水産株式会社 | 50 水産練り製品の製造方法 | 愛媛県 |
| 16 水産練製品を原料とした水産発酵食品の製造方法 | 岩手県 | 51 水産練り製品 | 株式会社カネカ |
| 17 納豆入り魚肉加工製品及びその製造方法 | 一正蒲鉾株式会社 | 52 骨入り魚肉ペーストの製造方法及び骨入り魚肉ペーストを用いた加工食品の製造方法 | 酒六冷蔵株式会社 |
| 18 蒲鉾風味のおにぎり及びその製造方法 | 株式会社鐘崎 | 53 無晒または低晒しのミンチ状魚肉の冷凍品 | 日本水産株式会社 |
| 19 スナック風魚肉・畜肉加工品及びその製造方法 | 一正蒲鉾株式会社 | 54 魚肉すり身加工食品およびその製造方法 | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 20 魚肉練り製品およびその製造方法 | オルガノ株式会社 | 55 絹がんもおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 21 魚肉練り製品 | 新田ゼラチン株式会社 | 56 練り製品の製造装置 | カネテツデリカフーズ株式会社 |
| 22 竹輪、さつま揚げ、つみれ、魚肉ソーセージおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 57 魚肉加工食品及びその製造方法 | 坂井 求治 |
| 23 ミニトマト入りスリ身ボール及びその製造方法 | 株式会社鐘崎 | 58 練り製品用つなぎ生地及びこれを用いた練り製品 | 不二製油株式会社 |
| 24 練り製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 | 59 粉末スリミの製造方法 | 株式会社土佐蒲鉾 |
| 25 具材入りスリ身ボール及びその製造方法 | 株式会社鐘崎 | 60 緑色発色を鮮明に維持した水産物加工食品 | 株式会社サーマクリエイション |
| 26 食品の冷却方法 | 株式会社紀文食品 | 61 無晒または低晒しのミンチ状魚肉の冷凍品 | 日本水産株式会社 |
| 27 巻きぐるみ食品の製造方法及びその製造装置 | 伏見蒲鉾株式会社 | 62 具材入りスリ身ボール | 株式会社鐘崎 |
| 28 白色度向上剤及びこれを用いた水産練り製品 | 丸善製菓株式会社 | | |
| 29 微小気泡を利用した魚肉練製品の殺菌製造方法及びこの製造方法により得られる無菌魚肉練製品 | 白出 征三 | | |
| 30 動物性タンパク質の分解物製造方法とその分解生成物を含む食品 | 株式会社鈴廣蒲鉾本店 | | |
| 31 加工食品 | 富山蒲鉾株式会社 | | |
| 32 食品原料製造法とそれを用いたすり身加工食品及び粉末練食品 | 株式会社藤井水産 | | |
| 33 かまぼこ | 生地蒲鉾有限会社 | | |
| 34 麺状練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | | |
| 35 具材入り練り製品の製造方法及びその製造装置 | 株式会社紀文食品 | | |

以上62点収録