

ニュースガイド No. 10630

< 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>

## デザート豆腐の製造加工方法

[公開編]平成16年～平成22年(7年間) 72点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10181	公開特許	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19 72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14 82点	¥18,700
No,10578	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
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,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14 99点	¥23,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14 83点	¥19,300
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14 92点	¥19,800
No,9493	"	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,8722	"	油揚製造装置の構造	平.6-平.10 60点	¥21,500
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-平.10 63点	¥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10 78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10 64点	¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10 67点	¥23,000
No,7707A	"	豆腐スナック・デザートの製造方法	昭.59-平.5 56点	¥21,700
No,7707B	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	昭.59-平.5 48点	¥19,800
No,7707C	"	麻婆豆腐の製造方法	昭.59-平.5 35点	¥14,500
No,10444	"	オカラの処理加工方法と製品	平.20-平.21 65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19 67点	¥20,400

\*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](mailto: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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

# デザート豆腐の製造加工方法

No.10630

[公開編] 平成16年～平成22年(7年間) 72点

CD-ROM版 ¥21,000 B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500 )

1 大豆まるごと豆腐と豆乳のパパロアムース	石山 秀則	35 大豆飲食物の風味改善剤、風味改善方法	昭和産業株式会社
2 大豆系飲食物	光山 冬樹	36 豆乳の製造方法	登喜和冷凍食品株式会社
3 豆乳アイスクリームの製造方法	有限会社植杉造園	大豆成分含有食品の原料、該原料を使用した大豆成分含有食品、及び前記大豆成分含有食品の製造方法	株式会社ソイフ
4 豆乳臭のマスクング方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	38 発芽処理大豆を原料とする豆乳	日清オイリオグループ株式会社
5 チーズ様豆腐の製造方法	長野県	39 豆乳含有冷菓用油脂及びそれを用いた豆乳含有冷菓	カネボウフーズ株式会社
6 野菜プリンの製造方法及び野菜プリン	森永乳業株式会社	40 豆乳含有冷菓	カネボウフーズ株式会社
7 酸性豆乳飲料の製造法	不二製油株式会社	41 酸性豆乳飲料の製造法	不二製油株式会社
8 滅菌豆乳及び滅菌豆乳を含む豆乳製品	不二製油株式会社	42 大豆発酵食品およびその製造法	大塚食品株式会社
9 酸性豆乳飲料およびその製造方法	株式会社ヤクルト本社	43 常温流通可能な豆腐様食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
10 豆乳発酵物およびそれを用いた飲食品	フジッコ株式会社	44 豆乳製造方法	日清オイリオグループ株式会社
11 豆乳を納豆菌で発酵させた納豆菌発酵飲料	金井 好男	45 豆腐ピューレを含有する冷菓	森永乳業株式会社
12 豆腐加工品及びその製造方法	小林 弘子	46 大豆食品用風味改良剤	大洋香料株式会社
13 大豆発酵食品およびその製造法	大塚食品株式会社	47 大豆加工食品及びその製造方法	太子食品工業株式会社
14 卵白・豆乳食品および卵白・豆乳食品の製造方法	星野科学株式会社	48 大豆加工品の連続製造方法及び装置	株式会社ソイフ
15 豆腐及びその製造方法	登喜和冷凍食品株式会社	49 冷菓、冷菓ミックス及びその製造法	江崎グリコ株式会社
16 豆乳の製造方法及び豆腐の製造方法	松浦 勝	50 豆乳風味組成物の製造法	不二製油株式会社
17 豆乳飲料及び豆乳飲料の製造方法	イセデリカ株式会社	51 大豆加工食品	株式会社まるや
18 中性ゲル状食品用ベース	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	52 豆乳の風味改善方法	日研化成株式会社
19 生搾り滅菌豆乳及びその製造法	不二製油株式会社	53 豆腐ピューレを含有する乳酸菌発酵食品	森永乳業株式会社
20 豆腐製造用の補助添加剤、及び豆腐の製造方法	第一工業製薬株式会社	54 豆乳発酵物及びそれを含有する均質組成物	キッコーマン株式会社
21 大豆製品用呈味改善剤、大豆製品用香味料組成物及びこれらを含有する大豆製品並びに大豆製品……	小川香料株式会社	55 低アレルギー豆乳	株式会社椿き家
22 豆乳及びその加工食品	株式会社応微研	56 コラーゲン入りチーズ豆腐及びその製造方法	藤重 秀樹
23 葛豆腐	荒牧 由貴子	57 豆乳の分散安定剤	阪本薬品工業株式会社
24 脱臭大豆粉末の製造方法	上 すぎ 和彦	58 彩食感豆腐とその製造方法	高取食品株式会社
25 大豆加工素材及びその製造方法	ピースビーンズ株式会社	59 活性炭処理豆乳及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
26 クリーミーなチーズ豆腐の製造方法	株式会社佐野食品	60 大豆加工食品および大豆加工食品原料	白石 良蔵
27 ブルーベリー豆腐	久住 泰正	61 新規な乳酸菌、それを用いた乳酸発酵物及び乳酸発酵物含有飲食品	キッコーマン株式会社
28 豆乳加工食品製造用原料、それを用いた豆乳加工食品、及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社	62 チーズ食感の大豆加工食品及びその製造方法	赤穂化成株式会社
29 濃縮豆乳及びそれを用いた豆乳含有冷菓	カネボウ株式会社	63 ゲル化食品およびその製造方法	八田 一
30 豆乳、なたね油、玄米甘酒、塩、メイプルシロップからなる豆乳アイスクリーム、及びその製造方法。	深谷 了愛	64 豆乳、その製造方法、及び豆乳用甘味組成物	キッコーマン株式会社
31 豆乳含有冷菓	カネボウ株式会社	65 豆乳用ゲル化剤及びそれを用いたゲル化組成物の製造方法	キッコーマン株式会社
32 豆乳の製造法	不二製油株式会社	66 豆腐のヨーグルト	水元 誠一
33 冷凍豆乳の製造法	不二製油株式会社	67 高繊維大豆食品およびその製造方法	ハンミ・エフティ・カンパニー・リミテッド
34 大豆を原料とするゲル状食品の製造方法	岐阜アグリフーズ 株式会社		

以下5点省略