

ニュースガイド No. 10632

< 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>

はんぺんの製造加工方法

[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

No.	公開特許	題名	期間	点	(本体価格)
No,9376A	公開特許	はんぺんの製造加工方法	平.4-平.13	55点	¥13,700
No,7359B	"	"	昭.62-平.3	37点	¥13,500
No,10629	"	薩摩揚げの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
No,9375	"	"	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,7359A	"	板付きかまぼこの製造加工方法	昭.62-平.3	76点	¥23,700
No,9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13	47点	¥11,700
No,7359C	"	"	昭.62-平.3	33点	¥12,000
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,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,9704	"	おでんとその材料の製造方法	平.6-平.15	100点	¥23,000
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.	
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。

はんぺんの製造加工方法

No.10632

[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 | はんぺんを用いたフライ食品 | 月島食品工業株式会社 | 38 | 麺状練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 2 | サメ類落身の製造方法およびその製造装置 | 協同水産株式会社 | 39 | 畜肉水産練り製品用着色料製剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 3 | 気泡入り食品の製造方法 | 株式会社紀文食品 | 40 | 魚肉加工食品及びその製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 4 | 凍結物の解凍方法及び装置 | 株式会社紀文食品 | 41 | 食品用改良剤 | 株式会社紀文フードケミファ |
| 5 | ホタテガイ貝柱肉を主原料とするハンぺんの製造方法 | 青森県 | 42 | 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 |
| 6 | パン粉付き食品の製造方法 | 株式会社紀文食品 | 43 | 炭酸水膨張剤 | 永井 正哉 |
| 7 | 魚肉すり身加工品及びその製造方法 | 有限会社萬坊 | 44 | 魚肉ねり製品の日持ち向上方法 | 株式会社 徳倉 |
| 8 | 畜肉および魚肉加工品用の食感改良剤 | 株式会社紀文フードケミファ | 45 | 水産練り製品又は畜肉練り製品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 9 | 水産練り製品の製造法 | 鐘淵化学工業株式会社 | 46 | 新規食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 10 | 気泡入り食品の製造方法 | 株式会社紀文食品 | 47 | 畜肉水産練り製品用色素製剤とその着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 11 | 含気性練製品の製造法 | 株式会社紀文食品 | 48 | うなぎ風味料およびその製造法 | 株式会社丸川 |
| 12 | ジュール加熱法およびジュール加熱装置 | 株式会社紀文食品 | 49 | 水産練製品及びその水産練製品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 13 | 耐熱性及び耐水性を有するチーズ及びその製造方法 | 雪印乳業株式会社 | 50 | 水産練り製品用食品添加物製剤 | 株式会社タイショーテクノス |
| 14 | 流動性食品材料の供給装置 | 株式会社紀文食品 | 51 | 食肉加工品又は水産練り製品及びその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 15 | 流動性食品材料の供給装置 | 株式会社紀文食品 | 52 | 火入れ醤油を用いた加工食品の製造 | 株式会社桃屋 |
| 16 | 麺状食材の製造装置 | 株式会社紀文食品 | 53 | 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 |
| 17 | 水産練り製品用品質改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 54 | 気泡入り練り製品の製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 18 | 食用ねり製品の製造方法 | ホンザキ電機株式会社 | 55 | 水産練り製品の製造方法 | 愛媛県 |
| 19 | 気泡含有食品組成物の調製方法及び該方法によって調製される食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 56 | 水産練り製品 | 株式会社カネカ |
| 20 | 麺状食品の製造装置 | 株式会社紀文食品 | 57 | 嚙下食用の魚加工食品の製造方法 | 東京海上日動サミュエル株式会社 |
| 21 | 練り製品の製造法 | 不二製油株式会社 | 58 | 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 |
| 22 | ヨ-グルト入り水産練製品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 59 | 湯戻りの良い乾燥水産練り製品の製造方法 | 八水蒲鉾株式会社 |
| 23 | 魚肉練り製品 | 新田ゼラチン株式会社 | 60 | 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 |
| 24 | 水産加工食品 | 五洲薬品株式会社 | 61 | 水産練り製品 | 蔵橋 嘉樹 |
| 25 | 経口組成物とその着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 62 | マイクロ波減圧乾燥による乾燥水産練り製品の製造方法 | 八水蒲鉾株式会社 |
| 26 | 畜肉加工品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | | | |
| 27 | 魚肉練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | | | |
| 28 | 練り製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 | | | |
| 29 | 水及び油脂含有食品の製造法 | 不二製油株式会社 | | | |
| 30 | 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 | | | |
| 31 | 白色度向上剤及びこれを用いた水産練り製品 | 丸善製薬株式会社 | | | |
| 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 | 食品の湯煮装置 | 株式会社紀文食品 | | | |
| 34 | はんぺんおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | | | |
| 35 | 嚙下容易な魚肉練り製品の製造方法及びその製品 | 藤井 誠之 | | | |
| 36 | 畜肉水産練り製品用の着色料製剤及び該着色料製剤により着色された畜肉水産練り製品とその着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | | |
| 37 | 練り製品 | フジ日本精糖株式会社 | | | |

以上62点収録