

ニュースガイド No. 10634

<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>

ポン酢醤油の製造加工方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 63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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10586	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点	¥24,700
No,10584	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,9094	"	"	平.9-平.12 52点	¥19,700
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点	¥24,800
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,10342A	"	酢ドリンクの製造加工方法	平.11-平.20 92点	¥30,000
No,10342B	"	酢健康食品の製造加工方法	平.11-平.20 92点	¥30,000
No,9860A	"	食酢の製造方法	平.11-平.13 64点	¥22,100
No,9860B	"	"	平.14-平.16 82点	¥26,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19 76点	¥35,000
No,10010	"	酵母エキスの製造加工方法	平.10-平.17 90点	¥28,400

*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。

(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.	
	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。

ポン酢醤油の製造加工方法

No.10634

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

63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 酸含有調味料及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 | 32 酸性調味料用ごま香料、及び当該香料を含有する酸性調味料 | フロイント産業株式会社 |
| 2 酸性調味料の香味のマイルド化法 | ヤマサ醤油株式会社 | 33 寒天を使ったゲル状調味料 | 株式会社ピンショー |
| 3 減塩醤油およびその製造方法 | 横川和子 | 34 醸造酢の製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 4 酢酸系調味組成物及び酢酸系調味食品の製造方法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 無塩醤油風調味液、無塩醤油風調味料、無塩醤油風味ドレッシング、無塩醤油風味ポン酢、醤油風調味液、... | 株式会社オフィス・ケイ |
| 5 ゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 36 食酢の呈味改善剤 | 株式会社キックオフ |
| 6 ゲル状調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 37 醤油特有の香りの少ない醤油 | キッコーマン株式会社 |
| 7 固形物を含むゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 38 野菜片入り液体調味料、乾燥野菜片の液体浸透方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 8 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 | 39 魚醤油とその製造方法 | 青森県 |
| 9 食酢、その製造方法、及び該食酢を含有する飲食品 | 株式会社有明のり | 40 トマト酢の製造方法、及びトマト酢 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 10 液状食品中のリン含量低減化方法 | 正田醤油株式会社 | 41 柚子胡椒及びその製造方法 | 川島 弘明 |
| 11 食酢を用いた調味液 | 有限会社畠中醤油醸造場 | 42 風味改良剤 | 協和発酵フーズ株式会社 |
| 12 梅果実と梅種子仁を用いた健康食品 | 芝耕三郎 | 43 発酵性調味料、その製造方法、及びこれによる醤油加工品 | 株式会社 畠中醤油 |
| 13 梅干し入りポン酢醤油及びその製造方法 | 三谷明彦 | 柑橘果実の搾汁装置及び該装置により搾汁処理された柑橘果汁並びに該柑橘果汁を使用した酸性調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 14 包材入り柑橘調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 45 酢かど抑制方法 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 15 生モズクを用いた醤油、及び調味料。 | 古堅勤 | 46 液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 16 黒酢入りぼん酢醤油 | ヤマサ醤油株式会社 | 47 食酢の製造方法及び該方法により製造された食酢 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 17 酢カドを低減した飲食物およびその製造方法 | 日研化成株式会社 | 酢酸含有飲食物の製造方法、及び該方法によって製造された酢酸含有飲食物 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 18 食塩含有飲食品 | キッコーマン株式会社 | 49 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 19 まろやかな健康食酢及びその製造方法 | 独立行政法人科学技術振興機構 | 保存用容器入りの液体調味料、柑橘果汁感を増強または長期間保持する方法 | 株式会社ミツカンナカノス |
| 20 果汁調味料 | ヤマサ醤油株式会社 | 51 容器入り液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 21 梅干し入りポン酢醤油の製造方法 | 株式会社フィールテクノロジー | 52 もずくペーストを用いた調味料。 | 農業生産法人有限会社月桃茶家 |
| 22 魚醤油の製造法 | 学校法人東京農業大学 | 53 液体調味料の果実香の改善方法および果実香が改善された液体調味料 | メルシャン株式会社 |
| 23 食品の塩から味をマスキングする方法 | 株式会社興人 | 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 |
| 24 食品の酸味をマスキングする方法 | 株式会社興人 | 55 カンキツ果肉入りポン酢醤油 | キッコーマン株式会社 |
| 25 かえしの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 56 酢酸含有粉末の製造法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類 | 東和化成工業株式会社 | 57 果実酒ぼん酢 | 松美屋醤油有限会社 |
| 27 ポン酢調味料 | チカミルテック株式会社 | 58 酸性液状調味料の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 28 かえしの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 59 酢酸含有飲食物及び酢酸含有飲食物の酢酸臭低減方法 | 株式会社ミツカンナカノス |
| 29 新規な柑橘系果実の搾汁方法および搾汁装置 | 馬路村農業協同組合 | 60 コクが増強された食酢とその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 呈味改善材およびその製造方法、ならびに呈味改善材を含有する食品組成物 | キュービー株式会社 | 61 液体食品の消泡用組成物および泡立ち抑制方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 31 きび酢と醤油を主体とする調味料 | ブリーヴドットネット有限会社 | | |

以下2点省略