

ニュースガイド No. 10636

<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>

## ラーメン用スープの素

[公開編]平成18年～平成22年(5年間) 66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,9944	公開特許	ラーメン用スープの素	平.14-平.17 73点	¥21,900
No,9316	"	"	平.9-平.13 67点	¥16,800
No,8129	"	"	平.1-平.8 75点	¥27,400
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10584	"	麺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,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,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10586	"	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,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18 69点	¥23,700
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,9525	"	"	平.5-平.14 85点	¥19,700
No,10585	"	パスタソースの製造加工方法	平.18-平.22 70点	¥21,000
No,10004	"	"	平.11-平.17 82点	¥29,400
No,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17 77点	¥27,300
No,10008	"	酸性調味料の製造加工方法	平.11-平.17 78点	¥28,800
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](mailto: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。

# ラーメン用スープの素

No.10636

[公開編] 平成18年～平成22年(5年間)

66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 呈味性の改善された中華麺用スープの製造方法                         | 大東食研株式会社       | 32 粉末スープ類及び、具材等をオブラート類で包装した、インスタント食品。               | 小牧 照博            |
| 2 カビ臭の低減方法                                      | 協和発酵フーズ株式会社    | 33 液体調味料  | キッコーマン株式会社       |
| 3 易崩壊性を有する固形調味食品、及びその製造方法                       | 日清食品株式会社       | 34 畜肉エキスの製造方法                                       | 協和発酵フーズ株式会社      |
| 4 調味液油脂混合物                                      | 味の素株式会社        | 固体状調味料組成物、固体状調味料                                    |                  |
| 5 粉末調味料   | 日研化成株式会社       | 35 素材、およびそれらを用いた食品の製造方法                             | 味の素株式会社          |
| 6 加熱反応調味料の製造方法                                  | アサヒビール株式会社     | 36 香味の発現性及び持続性が改善された調味食品                            | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 7 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     | 37 液体調味料  | 花王株式会社           |
| 8 低食塩醤油   | キッコーマン株式会社     | 38 ガラだし天然調味料、加工食品およびそれらの製造方法                        | アリアケジャパン株式会社     |
| 9 シラエビの殻干し、及びこれを用いた麺類のスープ材                      | 株式会社天高く        | 39 野菜加工品の製造方法および野菜加工品並びにそれを用いた食品                    | 株式会社カネカ          |
| 10 粉末調味料、その製造方法及びそれを含有する食品                      | 理研食品株式会社       | 40 調味料組成物、調味料素材、およびそれらを用いた食品の製造方法                   | 味の素株式会社          |
| 11 機能性食品の製造法                                    | ヤマモリ株式会社       | 41 液状食品用増粘組成物、及び液状食品用増粘組成物の製造方法                     | 森永乳業株式会社         |
| 12 易分散安定剤とそれを含有する粉末食品または液体食品                    | 旭化成ケミカルズ株式会社   | 42 易溶解性とろみ付スープ、及び該スープの製造方法、並びにとろみ付と剤                | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 13 多脂性魚による調味料及びその製造方法                           | 北海道            | 43 食品素材の加熱処理方法                                      | 株式会社カネカ          |
| 14 スープ原料用焼成鶏ガラ及びそのスープ                           | 高知食鶏加工株式会社     | 44 加熱調理食品の製造方法                                      | 株式会社カネカ          |
| 15 畜肉系天然調味料およびその製造法                             | 株式会社カネカ        | 45 ニンニク乳酸発酵物  | 日本デルモンテ株式会社      |
| 16 調味料素材及びその製造方法                                | 株式会社キックオフ      | 46 骨スープ材生成方法及び生成装置                                  | 猪狩 幸造            |
| 17 中華合わせ調味料                                     | 味の素株式会社        | 47 スープ  | 花王株式会社           |
| 18 塩辛味増強用添加剤及びそれを用いた減塩調味料並びに食味改善飲食品。            | 株式会社日本海水       | 48 塩味増強剤及びその製造方法                                    | 日本水産株式会社         |
| 19 味噌加工食品                                       | キューピー株式会社      | 一般汚染細菌が少なくプロテアーゼ活性の高い麴及びその製造方法、並びに該方法で作られた麴を用いた魚... | ヤマキ株式会社          |
| 20 粉末状或いは顆粒状のスープ又はソース                           | キューピー株式会社      | 50 ペプチド含有食品組成物                                      | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 21 発酵調味料の製造法                                    | ヤマサ醤油株式会社      | 51 天然こく味調味料の製造方法及び同方法により得られる天然こく味調味料並びにその用途         | 毎日食品 株式会社        |
| 22 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 | - ポリグルタミン酸含有食品の塩味増強方法                               | 味の素株式会社          |
| 23 乾燥食品   | 株式会社コスモス食品     | 53 醤油香の少ない醸造醤油及びその製造法                               | キッコーマン株式会社       |
| 24 白湯スープの製造法                                    | 協和発酵フーズ株式会社    | 54 チキンエキスおよびチキンエキスの製造方法                             | キリン協和フーズ株式会社     |
| 25 食品の脂質酸化抑制剤、その製造方法、及び調理加工品又は調理加工用調味料の脂質酸化抑制方法 | 焼津水産化学工業株式会社   | 55 スープ用油脂組成物  | 理研ビタミン株式会社       |
| 26 焼成鶏ガラスープを利用した麺類                              | 岡村 啓輔          | 56 豚骨スープ及び豚骨冷風乾処理方法並びに豚骨ラーメンスープ                     | 前野 泰弘            |
| 27 湯葉麺入りスープ食品                                   | 江崎グリコ株式会社      | 57 バター風味調味料組成物及び飲食品のバター風味増強方法                       | テーブルマーク株式会社      |
| 28 風味改良剤  | 協和発酵フーズ株式会社    | 58 タマネギエキスおよびタマネギエキスの製造方法並びにそれを用いた食品                | 株式会社カネカ          |
| 29 粉末調味料  | 太陽化学株式会社       | 59 タマネギエキスおよびタマネギエキスの製造方法並びにそれを用いた食品                | 株式会社カネカ          |
| 30 塩味増強方法                                       | 日研化成株式会社       | 60 チアミンを含有するこく味向上剤                                  | キリンフードテック株式会社    |
| 31 易分散安定剤                                       | 旭化成ケミカルズ株式会社   | 61 畜肉フレーバー又は卵フレーバー様調味料の製造方法                         | 味の素株式会社          |
|   |                | 62 コク味付と組成物   | 味の素株式会社          |

以下4点省略