

ニュースガイド No. 10637

<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>

蒲鉾の製造加工方法

[公開編]平成17年～平成22年(6年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	品名	年次	点	(本体価格)
No,10632	公開特許	はんぺんの製造加工方法	平.14 - 22	62点	¥16,000
No,9376A	"	"	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.	
	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。

蒲鉾の製造加工方法

No.10637

[公開編] 平成17年～平成22年(6年間)

70点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|---|---------------|--|------------------|
| 1 魚肉練り製品の製造方法 | 株式会社タケショー | 32 魚肉とコンニャクとが融合してなる新規なゲル状組織を有する食品の製造方法。 | 加藤 武憲 |
| 2 食品の冷却方法 | 株式会社紀文食品 | 33 食物繊維性魚肉食品及びその製造方法 | 川野 信久 |
| 3 練製食品の製造方法ならびに加工食品の熱処理方法 | 呉羽化学工業株式会社 | 34 魚肉加工食品の製造方法 | メルシャン株式会社 |
| 4 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 | 35 加工食品原料、及び加工食品原料製造方法 | 株式会社川上食品開発 |
| 5 シンヤモ卵入り珍味食品及びその製造方法 | 石原水産株式会社 | 36 魚肉練り製品の製造方法 | 新潟県 |
| 6 動物性タンパク質の分解物製造方法及びその分解生成物を含む食品 | 株式会社鈴廣蒲鉾本店 | 37 魚肉すり身入りドーナツ | 野中蒲鉾株式会社 |
| 7 加工食品 | 富山蒲鉾株式会社 | 38 魚介類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 8 伊勢エビの殻付きカマボコとその製造方法及び伊勢エビの身付きカマボコ | 有限会社福寿丸 | 39 煮物、鍋物、汁物の具材用の繊維状カマボコ | 日本水産株式会社 |
| 9 食品原料製造法とそれを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 | 40 カニ風味蒲鉾及びそのカニ風味蒲鉾の製造方法 | 株式会社ヤナギヤ |
| 10 かまぼこ | 生地蒲鉾有限会社 | 41 珍味蒲鉾及びその製造方法並びに製造装置 | 一正蒲鉾株式会社 |
| 11 魚肉練り製品の製造方法 | 株式会社タケショー | 42 かまぼこの製造方法 | 株式会社新湊かまぼこ |
| 12 魚卵ベースの加工食品 | 林田食品産業株式会社 | 43 きのかまぼこ(商品名キノかまぼこ)およびその製造方法 | 石橋 徹 |
| 13 タコの足風の食品 | 有限会社ブレインチャイルド | 44 魚卵含有加工食品 | キュービー株式会社 |
| 14 魚肉練り製品のゲル増強方法 | 株式会社紀文食品 | 45 海藻分解物の調製方法および海藻分解物の調製のための組成物 | 株式会社スギヨ |
| 15 包装体および包装用フィルム | 宮城県 | 46 浮遊性海藻分解物の調製のための組成物 | 株式会社スギヨ |
| 16 麺状練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 47 練り製品用原料の練り方法およびその練り装置 | 高浜工業株式会社 |
| 17 各種模様を有する食品およびその製法 | エスピー食品株式会社 | 48 水産練り製品及びその水産練り製品の製造方法 | 株式会社スギヨ |
| 18 食肉加工用品質改良剤およびその用途 | 武田キリン食品株式会社 | 49 酢めかまぼことその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 19 チーズ入り練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 50 乳製品(ナチュラルチーズ等)を蒲鉾と融合させた製品及びその製造 | 株式会社阿部蒲鉾店 |
| 20 食品用改良剤 | 株式会社紀文フードケミファ | 51 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 |
| 21 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 | 52 ペースト状魚肉すり身、加工食品、ペースト状魚肉すり身の製造方法及び魚肉すり身用ゲル化阻害剤 | 伊那食品工業株式会社 |
| 22 ししゃも卵とかに味を加えた蒲鉾 | 株式会社山武食品 | 53 気泡入り練り製品の製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 23 魚肉多層麺 | 株式会社紀文食品 | 54 水産練り製品の製造方法 | 愛媛県 |
| 24 魚介類の加工食品の臭いなど除去法 | 古谷 守 | 55 水産練り製品 | 株式会社カネカ |
| 25 蒲鉾様または豆腐様食品の製造法 | 竹井 和子 | 56 還元性の良い乾燥練り製品およびその製造方法 | 株式会社フィットイン |
| 26 切り裂き特性を有するチーズ入り食品とその製造方法、および具材 | 岡部 俊彦 | 57 冷凍すり身用品質改良剤、冷凍すり身および冷凍すり身の製造方法 | 全国すり身工業組合 |
| 27 魚肉ねり製品の日持ち向上方法 | 株式会社 徳倉 | 58 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 |
| 28 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 | 59 食用不快部位を含む水産原料からの食肉製造方法 | 静岡県 |
| 29 魚肉練り製品の製造方法 | 佐賀県 | 60 鰻練り加工物及びその製造方法 | 朝尾 朋樹 |
| 30 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 | 61 イカ類を原料とするすり身の製造方法 | 独立行政法人水産総合研究センター |
| 31 揚げ蒲鉾の製造方法および揚げ蒲鉾 | 長崎県 | 62 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 |

以下8点省略