

ニュースガイド No. 10638

<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>

コシの強い麺類の製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10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 登録・公開	早茹で麺の製造加工方法 生めんの保存方法	平.13-平.22 79点 平.20-平.21 64点 平.18-平.19 68点 平.16-平.17 69点 平.14-平.15 70点 平.12-平.13 71点 平.20-平.21 65点 平.18-平.19 70点 平.16-平.17 70点 平.14-平.15 70点 平.12-平.13 70点 平.10-平.11 70点 平.20-平.21 64点 平.18-平.19 77点 平.16-平.17 71点 平.14-平.15 64点 平.11-平.20 70点 平.15-平.20 92点 平.15-平.19 79点	(本体価格) ¥24,000 ¥18,200 ¥21,700 ¥21,000 ¥16,300 ¥16,300 ¥18,200 ¥21,600 ¥19,600 ¥16,100 ¥16,100 ¥24,700 ¥18,000 ¥24,700 ¥21,300 ¥14,700 ¥21,000 ¥23,000 ¥24,700
No,10620	公開特許	早茹で麺の製造加工方法	平.13-平.22 79点	¥24,000
No,10450	登録・公開	生めんの保存方法	平.20-平.21 64点	¥18,200
No,10167	"	"	平.18-平.19 68点	¥21,700
No,9924	"	"	平.16-平.17 69点	¥21,000
No,9664	"	"	平.14-平.15 70点	¥16,300
No,9276	"	"	平.12-平.13 71点	¥16,300
No,10449	"	冷凍麺の製造方法と製品	平.20-平.21 65点	¥18,200
No,10166	"	"	平.18-平.19 70点	¥21,600
No,9922	"	"	平.16-平.17 70点	¥19,600
No,9662	"	"	平.14-平.15 70点	¥16,100
No,9274	"	"	平.12-平.13 70点	¥16,100
No,8817	"	"	平.10-平.11 70点	¥24,700
No,10448	"	そばの製造加工方法	平.20-平.21 64点	¥18,000
No,10165	"	"	平.18-平.19 77点	¥24,700
No,9923	"	"	平.16-平.17 71点	¥21,300
No,9663	"	"	平.14-平.15 64点	¥14,700
No,10357A	公開特許	素麺の製造加工方法	平.11-平.20 70点	¥21,000
No,10356	"	中華麺類の製造加工方法	平.15-平.20 92点	¥23,000
No,10244	"	ライスめんの製造加工方法	平.15-平.19 79点	¥24,700

*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。

コシの強い麺類の製造方法

No.10638

[公開編] 平成13年～平成22年(10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 麺類の製造法	日清製粉株式会社	41 うどんおよびその製造方法	岸本株式会社
2 茹で麺の製造方法	株式会社ハスプロダクト	42 オオムギ粉入り麺の製造法	有限会社イーグスター
3 生麺類の製造方法	マ・マーマカロニ株式会社	43 そば粉配合物、生そば及び茹でそば	藤原製麺株式会社
4 3層麺の製造方法	大阪瓦斯株式会社	44 調理麺の製造方法	株式会社はくばく
5 中華麺及びその製麺方法	岡本治雄	45 麺類の製造方法	理研食品株式会社
6 生麺の製造方法	朝日食品工業株式会社	46 うこん麺	株式会社しんわ
7 微粒子生大豆粉を添加した無かんすいめん製の製法	有田俊幸	47 そば類の製造方法	日清フーズ株式会社
8 茶葉入りうどん	サンワフーズ株式会社	48 改質澱粉およびそれを原料とする麺類	三和澱粉工業株式会社
9 麺類の製造法	鐘淵化学工業株式会社	49 茹麺類の製造方法	シマダヤ株式会社
10 茶葉入りうどんの製造方法	サンワフーズ株式会社	50 三層麺およびその製造方法	日清製粉株式会社
11 手延素麺及びその製造方法	三木稔輝	51 無塩麺類の製造方法	豊田 茂
12 麺類の製造法	株式会社日清製粉グループ本社	52 うどん	株式会社サンデリックフーズ
13 そば麺の製造方法	樹田屋食品株式会社	53 うどん及びその製造方法	有限会社麺匠高野
14 蒸し麺の製造方法と麺類	日本製粉株式会社	54 蒸練麺または冷麺用小麦粉の製造法	日清製粉株式会社
15 蜂花粉入り無かんすい中華麺の製法	日本自然食品有限会社	55 穀類添加うどんの製造方法及び穀類添加うどん	株式会社初雁麺
16 うどんの製造方法	鈴木敏正	56 無かん水および無塩麺製品およびその製造方法	有限会社アーレイバード
17 麺類およびその製造方法	平和フーズ工業有限会社	57 茹で麺とその製法並びに該茹で麺用乾麺とその製法	川合 基道
18 蒸練日本そばの製造法	日清製粉株式会社	58 椎茸粉末入り麺類の製造法	株式会社 武 久
19 蒸練うどんの製造法	日清製粉株式会社	59 無塩、無添加の麺類製造方法。	豊田 茂
20 麺及びその製造方法	大阪瓦斯株式会社	60 生茹麺の製造方法	アイシーテック有限会社
21 パスタ及びその製造方法	有限会社幸伸食品	61 めかぶ乾燥物	理研食品株式会社
22 日本ソパの生麺または茹で麺の冷凍品	倉岡 伸欣	62 カニ殻等を高含有する麺類、及びその製造方法	増原 展夫
23 麺類の製造方法	奥本製粉株式会社	63 食品用小麦粉粉末中麺の製造方法	奥本製粉株式会社
24 菊芋の養分入り麺製品の製造方法	有限会社佐々木製麺所	64 サラシア属植物の葉の粉碎物を配合した麺類	株式会社盛光
25 麺又は餃子若しくはシューマイの皮等の食品の生地製造方法、麺製造方法並びに餃子・シューマイ等の皮の...	新潟県なまめん工業協同組合	65 三層麺の製造方法	日清フーズ株式会社
26 焼そばの製法	株式会社想夫恋本部	66 茹で麺類の製造方法および茹で麺類	日清製粉株式会社
27 茹麺類の製造法	日清フーズ株式会社	67 茹で麺類の製造方法	日清製粉株式会社
28 麺類の原料粉及び麺類	吉原製油株式会社	68 穀物粉に海藻粉末を添加する麺類の製造法。	大野 正夫
29 麺類およびその製造方法	石橋工業株式会社	69 うどんの製造方法、うどんの生麺線の製造方法、うどんの生麺線、及びうどん	株式会社ニチレイフーズ
30 加熱調理不要の包装茹で冷しそばの製造方法	日清食品株式会社	70 麺類の製麺方法	株式会社ナリヒラ
31 デンプンを主原料とする麺類の製造方法	加藤 進		
32 麺用小麦組成物および麺類の製造方法	日清製粉株式会社		
33 麺類の製造法	グリコ栄養食品株式会社		
34 えびの成分を混入した麺類及びその製造方法	小原 博幸		
35 麺用小麦粉および麺用小麦粉組成物	日清製粉株式会社		
36 麺類およびその製造方法	株式会社幸楽苑		
37 茹麺類の製造法	日清フーズ株式会社		
38 麺類およびその製造方法	株式会社幸楽苑		
39 麺及びその製造方法	日本精麦株式会社		
40 中華麺の製造方法	株式会社幸楽苑		

以上70点収録