

ニュースガイド No. 10642

< 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>

魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ

[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	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	(本体価格)
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,9723	"	"	平.9-平.15	87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8	65点	¥23,400
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,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,9721	"	"	平.8-平.15	88点	¥20,300
No,10231	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.16-平.19	72点	¥21,600
No,9722	"	"	平.11-平.15	81点	¥18,600
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15	100点	¥25,000
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,10637	"	蒲鉾の製造加工方法	平.17-平.22	70点	¥18,000
No,10632	"	はんぺんの製造加工方法	平.14-平.22	62点	¥16,000
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,9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15	100点	¥23,000
No,10322	"	水産物加工残滓のリサイクル方法	平.17-平.20	83点	¥28,200

*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。

魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ

No. 10642

[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 肉粒状食感を有する粒状魚肉加工素材およびその製造方法 | 日本水産株式会社 | 32 ハンバーガーの製造方法 | 佐久間 剛 |
| 2 練製品及びその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 33 高粘性物質の成形方法 | 林兼産業株式会社 |
| 3 魚肉をつなぎとした魚卵入り成形品およびその製造方法 | 日本水産株式会社 | 34 生ハム様ピンナガマグロ加工食品およびその製造法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 |
| 4 サメ肉を主材とする成形食品及びその製造方法 | 株式会社中華高橋水産 | 35 びん長マグロ生ハム食感食品及びびん長マグロ生ハム食感食品製造方法 | 田中 正美 |
| 5 練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 36 魚肉を含む純水生動物肉のハムソーセージ或はウェスタンスタイルのハムソーセージ及びその製造方法 | 王 山 |
| 6 魚肉ウィンナーソーセージ及びその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 37 魚肉を含む純水生動物肉のソーセージ及びその製造方法 | 王 山 |
| 7 サラミ風味を有する魚肉フライ食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 38 甲殻類の肉を含む純水生動物肉のソーセージ及びその製造方法 | 王 山 |
| 8 魚落し身と眼窩脂肪組織を用いたサラミ風味食品及びその製造方法 | 株式会社丸又 | 39 生ハム様クロカワカジキ加工食品およびその製造法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 |
| 9 魚類の加工方法 | 魚沼冷蔵株式会社 | 40 練り製品 | フジ日本精糖株式会社 |
| 10 魚介類の燻製製品製造方法 | 有限会社生鮮食料品卸売センター | 41 マグロの調理方法 | 株式会社シヨクコーポレーション |
| 11 魚肉加工食品及びその製造方法 | 寶酒造株式会社 | 42 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 |
| 12 魚肉加工品の製造法 | 不二製油株式会社 | 43 魚介類生ハム様食品の製造方法 | 日本食品株式会社 |
| 13 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 | 44 まぐろ生ハムの製造方法 | 株式会社芝印 |
| 14 魚肉ハムの製造方法 | 不二製油株式会社 | 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 |
| 15 魚肉及びノ又は魚肉混練物の低温高圧処理法 | ほくれい株式会社 | 46 畜水産加工品の食感改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 16 サケ・マス肉を用いたハム様食品の製造方法 | 北海道 | 47 食物繊維性魚肉食品及びその製造法 | 川野 信久 |
| 17 澱粉加工食品又は魚肉加工食品の呈味改善剤及び呈味改善方法 | 丸善製菓株式会社 | 48 魚肉加工食品の製造方法 | メルシャン株式会社 |
| 18 魚肉ハンバーグ及び魚肉メンチカツ | 株式会社幸伸 | 49 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 |
| 19 水産練製品を原料とした水産発酵食品の製造方法 | 岩手県 | 50 食感改良剤、畜肉または魚肉加工品 | サニーヘルス株式会社 |
| 20 魚肉すり身を加工した冷凍食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 51 畜肉または魚肉加工食品の製造方法 | サニーヘルス株式会社 |
| 21 マグロ類加工食品及びその製造方法 | 有限会社池澤鮮魚 | 52 魚肉サラミの製造方法 | 株式会社東北かねた |
| 22 魚肉加工品および食肉加工品並びにそれらの製造方法 | 丸大食品株式会社 | 53 脂肪代替物、畜肉又は魚肉加工食品、その食感改良方法、並びに製造方法 | サニーヘルス株式会社 |
| 23 竹輪、さつま揚げ、つみれ、魚肉ソーセージおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 54 咀嚼困難者用固形状魚肉・畜肉食品の製造方法 | 株式会社宝幸 |
| 24 魚肉練り製品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 55 炒め物用魚肉ソーセージ | 日本水産株式会社 |
| 25 練り製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 | 56 畜肉または水産物の前処理方法および食感改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 26 冷凍すり身及びその製造法 | 株式会社山本フードサービス | 57 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 |
| 27 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 | 58 魚肉とコンニャクとが融合してなるクリミーな食感を有する新規なゲル状食品の製造方法及びゲル状食品。 | 加藤 武憲 |
| 28 水産発酵食品の製造方法 | 日本水産株式会社 | 59 魚肉加工食品およびその製造方法 | 丸友しまか有限会社 |
| 29 ソフトソーセージの製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 60 畜肉様食感を有する魚肉のそぼろ状素材及びその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 30 魚類、肉類又はそれらの挽き肉食品用乳化組成物、該乳化組成物を用いた魚類、肉類又はそれらの挽き肉食... | 千葉製粉株式会社 | 61 魚肉ウィンナーソーセージの製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 31 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 | 62 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 |

以下8点省略