

ニュースガイド No. 10645

< 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>

油揚げの製造加工方法

[公開編]平成15年～平成22年(8年間) 64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	製品名	期間	点	(本体価格)
No,10635	公開特許	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22	65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22	72点	¥20,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19	72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14	82点	¥18,700
No,10578	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21	100点	¥30,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14	83点	¥19,300
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-平.10	63点	¥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10	67点	¥23,000
No,10444	"	オカラの処理加工方法と製品	平.20-平.21	65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19	67点	¥20,400
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000

*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。

油揚げの製造加工方法

No.10645

[公開編] 平成15年～平成22年(8年間)

64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 豆腐加工食品の製造方法	群馬畜産加工販売農業協同組合連合会	36 油揚げの製造方法	但馬屋食品株式会社
2 いなり寿司用油揚げの製造法	松谷化学工業株式会社	大豆製品の表皮品質を向上させる方法およびこの方法によって処理された大豆製品	株式会社高井製作所
3 揚げ巾着、揚げ巾着の開口部封止方法、及び揚げ巾着の開口部封止装置	株式会社向井食品	38 固形食品の供給装置	株式会社富士製作所
4 大豆蛋白質加工食品および大豆蛋白質加工食品の味質向上方法	オーケー食品工業株式会社	39 黒胡麻入り油揚げの製造方法	有限会社谷口屋
5 油揚げの製造方法及び装置	オーケー食品工業株式会社	40 油揚げおよびその製造方法	日清食品株式会社
6 味付け油揚げの製造方法	株式会社デリカ	41 連続加熱式煮沸装置	株式会社高井製作所
7 大豆加工食品	独立行政法人農業技術研究機構	42 大豆加工食品及びその製造方法	太子食品工業株式会社
8 油揚げ食品の処理方法および蒸し処理装置	和田八物産株式会社	43 油揚げ及び乾燥味付き油揚げ	不二製油株式会社
9 大豆蛋白膨化食品及びその製造法	不二製油株式会社	流動状油揚げ及びパック詰め流動状油揚げ並びにそれらを使用した巻き寿司の製造方法	オーケー食品工業株式会社
10 油揚げの袋の中にうどんを詰めた、おでんの具	西山 清志	45 消泡剤組成物の製造方法	理研ビタミン株式会社
11 豆腐生地、豆腐及び豆腐厚揚げ並びにその製造方法及び品質改良剤	理研ビタミン株式会社	46 油揚げの生地再生方法及び油揚げの連続製造装置	株式会社高井製作所
12 麺入り食品及びその製造方法	株式会社天淺製麺所	47 大豆たん白含有液状食品	不二製油株式会社
13 油揚げの製造法	不二製油株式会社	48 味付け油揚げ用包装容器	松田食品工業株式会社
14 再生豆腐及び具材入り再生豆腐の製造方法、	味の素株式会社	49 全粒粉を用いた油揚げの製造方法	株式会社ビーテイン研究所
15 豆腐類成型用濾材	株式会社高井製作所	50 油揚げ用品質改良剤	理研ビタミン株式会社
16 調味済みスポンジ状組織食品及びその製造法	株式会社紀文食品	51 油揚げ及び乾燥味付き油揚げの製造法	不二製油株式会社
17 加工油揚げ凍り豆腐の製造方法	登喜和冷凍食品株式会社	52 油揚げの製造方法	但馬屋食品株式会社
18 いなり寿司の包装パック	オーケー食品工業株式会社	53 油揚げの製造方法	オーケー食品工業株式会社
19 油揚げの製造方法及びその製造装置	太平工業株式会社	54 油揚げ製造装置	山重食研有限会社
20 油揚げの包装方法及びその検査方法	株式会社 天狗	55 食材のカップ内落入装置	株式会社シンセイ
21 油揚げへの焼印・焼目の形成方法及び油揚げ	オーケー食品工業株式会社	56 油揚げ及びその製造方法	オーケー食品工業株式会社
22 袋状食品用口開き装置	株式会社京都庵	57 食品の製造方法	佐藤 孝夫
23 横長形油揚げの立て並べによる連続送り出し方法	株式会社シンセイ	58 大豆食物繊維を豊富に含む油揚げ類の製造方法	ミナミ産業株式会社
24 油揚げの製造方法	オーケー食品工業株式会社	59 絹生揚げ用油脂組成物	理研ビタミン株式会社
25 可食性包材およびこれとフィリングを組み合わせた食品	不二製油株式会社	60 大豆製品の凝固装置	株式会社ソーエー
26 真空冷凍乾燥粉末による豆腐、厚揚げ製造法	庄内開発有限会社	分画された大豆蛋白素材およびそれに適した加工大豆、並びにそれらの製造法	不二製油株式会社
27 海洋深層水真空冷凍乾燥粉末による豆腐、厚揚げ製造法	庄内開発有限会社	62 豆腐・油揚げ生地の脱水・成型方法とその装置	株式会社高井製作所
28 大豆蛋白含有シート状食品及びその製造方法	株式会社ウエルハーモニー	63 食品の加熱調理方法及び加熱調理装置	相模屋食料株式会社
29 油揚げ搬送装置およびこれを有する油揚げ製造装置	株式会社みすずコーポレーション	64 乾燥調味油揚げの製造法	不二製油株式会社
30 油揚げの製造方法	太子食品工業株式会社		
31 油揚げの製造方法および同方法に用いる製造機具	有限会社谷口屋		
32 大豆タンパク質改質剤及び改質大豆タンパク質	日本油脂株式会社		
33 可食性包材の製造法	不二製油株式会社		
34 油揚げ味噌漬	会津天宝醸造株式会社		
35 厚揚げの製造方法	但馬屋食品株式会社		

以上64点収録