

ニュースガイド No. 10646

<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>

餡の製造加工方法と行程

[公開編]平成14年～平成22年(9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.	登録・公開	題名	年次	点	(本体価格)
No.9292	登録・公開	餡の製造加工方法と行程	平.11-平.13	77点	¥17,700
No.8581	公告・登録・公開	"	平.8-平.10	69点	¥24,500
No.8007	公告・公開	"	平.5-平.7	64点	¥21,300
No.7518(B)	公開特許	"	平.2-平.4	63点	¥19,700
No.6756	"	"	昭.62-平.1	59点	¥19,700
No.7518(A)	公告特許	"	昭.62-平.4	44点	¥14,800
No.8292	公開特許	団子の製造方法と製造装置	平.5-平.8	52点	¥19,700
No.7491(A)	"	まんじゅうの製造加工方法	昭.57-平.3	63点	¥23,000
" (B)	"	団子・餅菓子の製造加工方法	昭.57-平.3	55点	¥20,000
" (C)	"	羊羹の製造加工方法	昭.57-平.3	51点	¥18,600
" (D)	"	最中の製造加工方法	昭.57-平.3	18点	¥7,000
No.10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
No.10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22	72点	¥20,000
No.10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
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.10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21	67点	¥26,000

*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。

(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.	
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。

餡の製造加工方法と行程

No.10646

[公開編] 平成14年～平成22年(9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 おから入り餡及び豆乳入り饅頭生地並びにそれらを使用した饅頭 | 有限会社武田豆腐食品 | 37 食品材料、食品、および食品材料の製造方法 | 伊福 靖 |
| 2 起泡性餡又は起泡餡の製造方法 | 株式会社北條製 餡 所 | 38 蕎麦餡および蕎麦羊羹 | 株式会社名取製餡所 |
| 3 小豆を原料とする健康飲料及びその製造方法 | 株式会社遠藤製餡 | 39 黒豆加工食品 | 株式会社千鳥屋 |
| 4 不凍結餡 | 雪印乳業株式会社 | 40 餡・餅入り焼菓子及びその製造方法 | 株式会社加ト吉 |
| 5 防湿機能付き食品 | 北條製餡株式会社 | 41 発芽黒ゴマ、抹茶入りあんの製造 | 株式会社渡英商店 |
| 6 こしあんの製造方法 | 川西フーズ株式会社 | 42 甘味料混合物含有食品 | 株式会社上野製薬応用研究所 |
| 7 脱臭味処理をした、乾白花豆及び乾白インゲン類と各種類の果物を融合させて、果物の香り、味を強く残し…粒餡、その製造法、小豆の煮熟方法、 | 東谷三代枝 | 43 保存性に優れた炭水化物系加熱加工食品 | アサマ化成株式会社 |
| 8 茹で小豆、冷凍茹で小豆および乾燥茹で小豆 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 44 野菜の餡子 | 田上 和代 |
| 9 風味の優れた生餡、粉末餡、練り餡、茹で小豆および冷凍茹で小豆 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 45 小豆を原料とした飲料の製造方法並びに当該製造方法によって製造される飲料。 | 有限会社 餡のおおすか |
| 10 大豆蛋白含有シート状食品の製造方法 | 庭野七郎 | 46 小豆飲料及びその製造方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 11 あんの製造方法 | 株式会社アロンワールド | 47 小豆色色付け剤の製造方法 | 細川製餡株式会社 |
| 12 大豆及び小豆加工品にテンペ入り加工食品の製法 | 末安 信夫 | 48 小豆の廃液から得られる有用材料、この有用材料の製造方法、この有用材料を含む食品及び薬剤 | 橋口製餡株式会社 |
| 13 大豆豆餡とその製造方法 | 畑添 良治 | 49 脱タンパク脱脂米糠を使用した餡 | 築野食品工業株式会社 |
| 14 パフゼリーの製造方法 | 株式会社松原製餡所 | 50 餡製造方法 | 神谷醸造食品株式会社 |
| 15 風味の優れた乾燥餡の製造方法 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 51 アズキ食品添加用香料組成物、アズキ食品及びアズキ食品の香味改善方法 | 高砂香料工業株式会社 |
| 16 黒大豆食品素材の製法およびそれにより得られた黒大豆食品素材ならびに可食性組成物 | フジッコ株式会社 | 52 餡及び餡含有飲食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 17 乾燥餡含有飲食物 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 53 ヨーグルト用あんの製造方法 | 株式会社北條製 餡 所 |
| 18 汁粉製造用詰合せ食品 | 株式会社プランニングジャパン | 54 食品素材及びその製造方法 | 株式会社丸勝 |
| 19 風味の優れた生餡、こし餡、冷凍生餡、乾燥餡およびその製造方法 | 株式会社上野製薬応用研究所 | 55 小豆色色付け剤の製造方法 | コスモ食品株式会社 |
| 20 食品用の耐熱性保形剤 | 株式会社さくらフーズ | 56 焼き餡菓子 | 株式会社ハタダ |
| 21 小豆または金時豆のポリフェノールとその製造方法 | 昭和商业株式会社 | 57 焼き菓子 | ミヨシ油脂株式会社 |
| 22 汁粉の素 | 伊那食品工業株式会社 | 58 青豆の乾燥方法及び青豆餡材料。 | 有限会社おたまや |
| 23 ピーナッツ製汁粉材料及びピーナッツ製汁粉 | 渋谷 健三 | 59 缶入り汁粉飲料及びその製造方法 | アサヒ飲料株式会社 |
| 24 多孔状餡食品の製造方法 | 株式会社松原製餡所 | 60 加熱殺菌済み小豆加工食品及びその製造法 | 日清フーズ株式会社 |
| 25 豆の前処理方法及びそれを用いた豆の加工食品 | 宝酒造株式会社 | 61 餡の製造方法及び餡の製造装置 | 株式会社カジワラ |
| 26 食品素材と食品素材の製造方法 | 三明物産株式会社 | 62 豆類の皮を原料とする食品およびその食品材料の製造方法 | 株式会社遠藤製餡 |
| 27 水及び油脂含有食品の製造法 | 不二製油株式会社 | 63 餡の製造方法及び餡の製造装置 | 株式会社カジワラ |
| 28 とうもろこしの実(種)を材料とした製あん(餡) | 中西 美栄子 | 64 豆の実皮分離方法及び豆の実皮分離装置 | 有限会社 祥栄会 |
| 29 加工小豆 | 日中東北物産有限会社 | | |
| 30 粉末生餡 | 株式会社上野製薬応用研究所 | | |
| 31 そら豆健康増進食品 | 有限会社荒神 | | |
| 32 栄養菓子とその製造方法 | 林 徳彦 | | |
| 33 小豆加工品 | 伊那食品工業株式会社 | | |
| 34 餡製品 | 日研化成株式会社 | | |
| 35 電子レンジ加熱用冷凍デザート食品 | 株式会社ニチレイフーズ | | |
| 36 大豆ペーストの製造方法 | 株式会社とうばた | | |

以上64点収録