

ニュースガイド No. 10651

<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>

健康豆腐の製造方法

[公開編]平成15年～平成22年(8年間) 66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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10643	公開特許	日もち豆腐の製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000
No,10635	"	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,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,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
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,7707A	"	豆腐スナック・デザートの製造方法	昭.59-平.5 56点	¥21,700
No,7707B	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	昭.59-平.5 48点	¥19,800
No,7707C	"	麻婆豆腐の製造方法	昭.59-平.5 35点	¥14,500
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

*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。

健康豆腐の製造方法

No.10651

[公開編] 平成15年～平成22年(8年間)

66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 大豆粉の飲食物 | 西尾製粉株式会社 | 33 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 |
| 2 大豆粉を原料とする粉豆腐の製造方法及び粉豆腐 | 株式会社ペリカン | 34 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 |
| 3 豆腐含有油脂組成物及びこれを用いた食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 35 真空冷凍乾燥粉末白子豆腐 | 庄内開発有限会社 |
| 4 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 サラダ豆腐 | 有限会社サラダ豆腐工房
宮崎 |
| 5 イチョウ葉抽出エキス添加健康豆腐及びその製造方法 | 村田節 | 37 コラーゲン入り豆腐 | 日本ハム株式会社 |
| 6 豆腐 | 小幡直樹 | 38 玄米入り豆腐及びその製造方法 | アミト技研株式会社 |
| 7 粉状食品および加工食品の製造方法 | ゴールド興産株式会社 | 39 団扇サボテンを利用した豆腐凝固剤の製造方法 | キム、チュン、スン |
| 8 新規ゴマ入り豆腐 | 渡辺恵美子 | 40 大豆成分含有食品の原料、該原料を使用した大豆成分含有食品、及び前記大豆成分含有食品の製造方法 | 株式会社ソイフ |
| 9 大豆粉末を用いた豆腐の製造方法 | 山田義文 | 41 風味良好な発芽処理豆類及びそれを加工原料とした豆類加工食品並びにそれらを含む食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 10 滋養豆腐及び滋養豆腐の製造方法 | 木村一 | 42 高ルテイン含有大豆 | タカノフーズ株式会社 |
| 11 大豆の加工方法及び加工装置 | 株式会社日本製鋼所 | 43 豆腐用豆乳とその製造方法 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 12 超短波加工大豆とオカラの再加工による健康食品 | 中村 輝雄 | 44 イノシトール及びピニトール高含有大豆加工食品とその製法 | フジッコ株式会社 |
| 13 大豆入り粘性食品、豆腐状基本食材、及びそれらの製造方法 | 嶋崎 康高 | 45 豆乳および豆腐の製造方法 | 株式会社日本製鋼所 |
| 14 加工大豆粉末素材、大豆飲料および豆腐様食品 | 大塚食品株式会社 | 46 流動性のある豆腐様食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 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 | 47 ポリフェノール含有植物抽出物・キトサン複合体とその製造方法 | 吉岡 寿 |
| 16 食物繊維ゲル豆乳及びその製造法 | 川野 信久 | 48 加工大豆およびその製造方法 | 有限会社智間 |
| 17 気泡入り豆腐の製造方法 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 49 機能性豆腐及びその製造方法 | フワ スン - ヨン |
| 18 骨形成促進および骨塩量減少防止用食品 | 太子食品工業株式会社 | 50 地下深層海水入り豆腐及びその製造方法 | 深層海塩株式会社 |
| 19 電気透析処理した海水による豆腐の製造方法及び豆腐 | 有限会社大森屋豆腐店 | 51 EPA高濃度含有豆乳類からなる高脂血症の治療または予防剤 | 日本水産株式会社 |
| 20 豆乳発酵物添加豆腐 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 52 配合豆腐 | 但馬屋食品株式会社 |
| 21 豆乳及び豆腐の製造方法 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 53 凍結乾燥木綿豆腐の製造方法及びスナック様食品の製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 22 EPA高濃度含有豆乳類及びその製造方法 | 日本水産株式会社 | 54 コラーゲン入りチーズ豆腐及びその製造方法 | 藤重 秀樹 |
| 23 牛乳を含有する豆腐の製造方法及び豆腐 | 有限会社三栄ビーンズ | 55 彩食感豆腐とその製造方法 | 高取食品株式会社 |
| 24 豆腐 | 株式会社 秀水 | 56 プロバイオティック乳酸菌(Lactobacillus plantarum NUC - J1 KCCCM108...) | エヌユーシー エレクトロニクス カンパニー リミテッド |
| 25 大豆7Sグロブリン高含有豆腐 | 不二製油株式会社 | 57 果物酢と紅藻類を凝固剤として用いた豆腐及びその製造方法 | フワ スン - ヨン |
| 26 健康食品 | 山 崎 弓子 | 58 大豆胚軸高含有豆乳およびその豆腐 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 27 ステビアの抽出物を含有する大豆加工食品及びその製造方法 | 伊嶋 弘夫 | 59 乳酸菌含有有用組成物及びその製造方法 | 崔 正 植 |
| 28 健康食品 | 和田 薫 | 60 改質大豆の製造方法及び改質大豆を用いた大豆加工品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 29 クリーミーなチーズ豆腐の製造方法 | 株式会社佐野食品 | 61 ダイズペプチド含有豆腐 | ロート製薬株式会社 |
| 30 豆腐の製造方法 | 鈴与工業株式会社 | 62 豆腐の製造方法 | 佐藤 孝夫 |
| 31 機能性豆腐の製造方法 | 澤産業株式会社 | 63 乳酸発酵豆腐の製造方法及び該製造方法により得られた乳酸発酵豆腐 | 本郷 富士彌 |
| 32 加工大豆粉末素材、大豆飲料および豆腐様食品 | 大塚食品株式会社 | 64 高繊維大豆食品およびその製造方法 | ハンミ・エフティ・カンパニー・リミテッド
以下2点省略 |