

ニュースガイドNo. 10652

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中！ <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載！

伊達巻の製造方法

[公開編]平成5年～平成22年(18年間) 60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

				(本体価格)
No,10647	公開特許	竹輪の製造加工方法	平.16-平.22 60点	¥16,000
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,9376A	"	"	平.4-平.13 55点	¥13,700
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,9726	"	竹輪の製造方法と装置	平.6-平.15 100点	¥23,000
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,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11 58点	¥23,300
No,9376B	"	つみれの製造加工方法	平.4-平.13 47点	¥11,700
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,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19 67点	¥19,700
No,9704	"	おでんとその材料の製造方法	平.6-平.15 100点	¥23,000
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15 100点	¥25,000
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22 70点	¥18,000

*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.		
	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。

伊達巻の製造方法

No.10652

[公開編] 平成5年～平成22年(18年間) 60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 粉状可食体およびその水懸濁液	旭化成工業株式会社	36 含気性練製品の製造法	株式会社紀文食品
2 フィブリル状可食体およびそれを含む水産練製品	旭化成工業株式会社	37 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
3 冷凍卵加工品	味の素株式会社	38 キトサン添加卵食品	株式会社ニチロ
4 魚肉練り製品用植物種子蛋白カード及び魚肉練り製品	不二製油株式会社	39 気泡含有食品組成物の調製方法及び該方法によって調製される食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
伊達巻の製造方法、円筒状食品の製造方法及び円筒状食品形成用の加熱装置	静岡県	40 練り製品の製造法	不二製油株式会社
6 溝付き練製品	株式会社紀文食品	41 練り製品	登喜和冷凍食品株式会社
伊達巻の巻き付け装置、伊達巻の製造方法及び円筒状食品の巻き付け装置	株式会社中川鉄工所	42 菌製造方法及びこの製造方法により得られる無菌魚肉練製品	白出 征三
8 卵食品用抗菌剤	日本油脂株式会社	43 加工食品の製造方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
9 秋鮭すり身及び水産練り製品	味の素株式会社	44 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼有効成分抽出方法およびその抽出方法によって得られた有効成分を添...	千葉 金夫
10 卵食品及びその製造方法	雪印乳業株式会社	45 卵の加工品及びその製造方法	一正蒲鉾株式会社
11 卵入り魚肉ねり製品	株式会社紀文食品	46 調理若布の製造方法及び伊達巻風食品の製造方法	山本 洋子
12 冷凍または冷蔵した練製品の製造法	味の素株式会社	47 玉子焼用品質改良剤及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
13 水産練製品	大塚隆	48 酸素ナノバブルを利用した魚肉練製品の殺菌製造方法およびこの製造方法により得られる無菌魚肉練製品	白出 征三
14 卵加工食品用乳化油脂組成物	日本油脂株式会社	49 オゾンナノバブルを利用した解凍方法、オゾンナノバブルを利用した魚肉練製品の殺菌製造方法およびこの...	白出 征三
15 水産または畜産練り製品の製造方法	アサマ化成株式会社	50 水分散性油溶性色素結晶製剤	長谷川香料株式会社
16 焼き色模様を付ける方法及び装置	株式会社紀文食品	51 卵焼き	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
17 含気性食品の製造方法	株式会社紀文食品	52 伊達皮及びその製造方法、並びに伊達皮用の焼成鍋	株式会社カナエフーズ
18 加熱半変性卵黄	旭電化工業株式会社	53 抱気性乳清タンパク質の調製方法及び該方法によって調製される食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
19 魚肉練製品及びその製造法	野口宗男	54 臭気抑制菌を用いた練り製品の品質改良	国立大学法人 東京大学
20 はんぺん玉子巻及びその製造法	株式会社紀文食品	55 気泡入り練り製品の製造方法	株式会社紀文食品
21 練り製品の製造方法及びその装置	株式会社紀文食品	56 食品製造用組合体	株式会社紀文食品
22 伊達巻の包装装置及び伊達巻の包装方法	株式会社ナカガワエフエムティ	57 伊達巻の製造方法	株式会社堀川
23 加工食品及びその製造方法	株式会社梅の花	58 湯戻りの良い乾燥水産練り製品の製造方法	八水蒲鉾株式会社
24 練り製品の切溝形成装置及びその切溝形成方法	興研エンジニアリング株式会社	59 卵焼き	キュービー株式会社
25 複合食品	野口宗男	60 マイクロ波減圧乾燥による乾燥水産練り製品の製造方法	八水蒲鉾株式会社
26 卵加工食品の硫化変防止方法	太陽化学株式会社		
27 練り製品及びその風味改良法	不二製油株式会社		
28 蒲鉾用塩及び蒲鉾の製造方法	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会		
29 含気食品及びその製造方法	株式会社紀文食品		
30 平板状食品の山型成型装置	株式会社あじかん		
31 はんぺんを用いたフライ食品	月島食品工業株式会社		
32 気泡入り食品の製造方法	株式会社紀文食品		
33 凍結又は凍結乾燥卵食品の製造法	不二製油株式会社		
34 かまぼこの包装方法および包装容器	株式会社サンブラスト三笠		
35 気泡入り食品の製造方法	株式会社紀文食品		

以上60点収録