

ニュースガイド No. 10657

<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>

塩味調味料の製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 67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,10650	公開特許	ミネラル塩の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10437	"	食塩の製造方法と加工食塩	平.20-平.21 73点	¥22,000
No,10160	"	"	平.18-平.19 74点	¥22,500
No,9930	"	"	平.16-平.17 82点	¥23,000
No,9670	"	"	平.14-平.15 71点	¥16,400
No,9282	"	"	平.12-平.13 61点	¥14,000
No,8805	"	"	平.10-平.11 63点	¥24,500
No,8319	"	"	平.8-平.9 64点	¥24,700
No,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22 66点	¥16,000
No,9944	"	"	平.14-平.17 73点	¥21,900
No,9316	"	"	平.9-平.13 67点	¥16,800
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10009	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.11-平.17 80点	¥27,700
No,10007	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.12-平.17 78点	¥27,300
No,10008	"	酸性調味料の製造加工方法	平.11-平.17 78点	¥28,800

*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。

塩味調味料の製造方法

No.10657

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

67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 混合調味料	ライオン株式会社	34 粒状着色調味料とその製造方法	上村 喜美子
2 笹 塩	清水智子	35 薬膳食塩	立山高原株式会社
3 小袋入り塩混合調味料	安井幹子	36 加工塩およびその製造方法。	山口 宗一
4 塩の製造方法	ガーリックソル株式会社	37 固形調味料	橘内 益一
5 食品用液体塩	株式会社ナガテツ	38 粉末調味料	キュービー株式会社
6 調味用食塩およびその製造方法	株式会社鹿光総合研究所	39 塩味増強方法、飲食物の減塩方法、減塩飲食物及びその製造方法	昭和産業株式会社
7 粉末調味料の製造方法	株式会社光明社	40 血圧降下機能を有するキトサン入り塩の製造方法	チョー クンシク
8 食品添加剤用組成物およびその製造方法	株式会社タイムアソシエイツ	41 寒天塩	株式会社ピンショー
9 食塩味増強方法、食塩味増強剤、食塩味調味料および食塩味増強飲食品	協和醗酵工業株式会社	42 食塩の製造方法	八藤 眞
10 無機塩類を増強させた食塩および苦汁とその製造方法	株式会社富士見物産	43 海藻エキスを含む藻塩及びその製造方法	有限会社アダチトレーディア
11 昆布塩及びその製造方法	株式会社ほんぼ	44 食塩組成物及びその製造方法	マナック株式会社
12 塩ベース調味料および塩ベース調味料の製造方法	横山恵子	45 ガゴメ昆布塩及びその製造方法	木原 茂信
13 パパイア・パイナップルのエキスを含有する塩	株式会社沖縄ソルト	46 塩辛味増強用添加剤及びそれを用いた減塩調味料並びに食味改善飲食品。	株式会社日本海水
14 膨化粒状複合調味料及びその製造方法	播州調味料株式会社	47 粉末調味料	花王株式会社
15 植物エキス入り塩、植物エキス入りかん水の製造方法、植物エキス入り塩の製造方法及び植物エキス入り苦汁	株式会社最上	48 食塩組成物およびその製造方法	吉 井 仁
16 藻塩とその製造方法	天野実業株式会社	49 加工塩	赤穂化成株式会社
17 塩味調味料	比嘉 明	50 塩味調味料の製造方法及び塩味調味料	プレッシングフェバー株式会社
18 采藻塩ならびにその製造方法および製造装置	佐々木 荘法	51 黒塩加工方法	高藤 恭胤
19 藻塩を含有する醤油及び加工藻塩	今中 俊雄	52 耐吸湿潮解性の付与された顆粒状混合調味料の製造方法	クノール食品株式会社
20 焼き塩タイプの昆布塩及びその製造方法	根室市	53 食塩組成物及びそれを含有する食品	株式会社 徳倉
21 桜塩及びその製造方法	株式会社なかはら	54 低ナトリウム加工塩及びそれを用いた食品	赤穂化成株式会社
22 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社	55 固体状調味料組成物、固体状調味料素材、およびそれらを用いた食品の製造方法	味の素株式会社
23 唐辛子入り塩およびこれを用いた加工食品	湯田 一見	56 顆粒状塩味料	焼津水産化学工業株式会社
24 調味用塩	竹中 清之	57 調味料組成物、調味料素材、およびそれらを用いた食品の製造方法	味の素株式会社
25 吸湿性の少ない食塩組成物およびこれを含有する食品	有限会社コッシ	58 塩化カリウム含有飲食品の呈味改善剤、塩化カリウム含有飲食品の製造方法、及び該製造方法によって得ら	焼津水産化学工業株式会社
26 塩味調味料	三水株式会社	59 塩類の固結防止方法	味の素株式会社
27 添加物塩の製造方法	本間 千亜紀	60 カキ肉を原料とした塩及びその製造方法	日本クリニック株式会社
28 食塩組成物およびこれを含有する食品	有限会社コッシ	61 唐辛子調味料の製造方法、唐辛子調味料を使用した焼きおにぎりの製造方法、及び、唐辛子調味料を使用し	戸田 郁子
29 加工塩及びその製造方法	株式会社日本海水	62 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤	小川香料株式会社
30 低ナトリウム調味塩	伊東 福一	63 グルタミン酸マグネシウム含有塩味増強剤	味の素株式会社
31 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類	東和化成工業株式会社	64 塩味改善法及び改善された食用塩組成物	株式会社日本海水
32 調味料、および複合調味料	合資会社大和一酒造元	65 塩味料およびその製造方法	マナック株式会社
33 食塩製造方法および食塩	仁尾興産株式会社		以下2点省略