

ニュースガイドNo, 10660

<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!

## 笹かまぼこの製造方法

[公開編]平成5年～平成22年(18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	製造加工方法	点	(本体価格)
No,10652	公開特許	伊達巻の製造方法	平.5-平.22 60点	¥16,000
No,10647	"	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,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,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](mailto: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。

# 笹かまぼこの製造方法

No.10660

[公開編] 平成5年～平成22年(18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 練り製品の串刺し加熱方法          | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 33 酸味食品入り水産練り製品の製造法                                  | 味の素株式会社            |
| 2 練り製品の連続加熱装置           | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 34 練り製品の成形加熱方法                                       | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 3 練り製品の連続加熱装置           | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 35 笹の葉養分入り蒲鉾及びその製造方法                                 | 株式会社トマック           |
| 4 魚介獣肉食品                | 太田敏行               | 36 練り製品の加熱方法および装置                                    | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 5 焙焼食品の製造方法             | 有限会社佐春商店           | 37 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   |
| 6 練り製品の串刺し加熱装置          | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 38 肉粒状食感を有する粒状魚肉加工素材およびその製造方法                        | 日本水産株式会社           |
| 7 水産物加工食品               | 佐野義仁               | 39 新規な練製品の製造法  | 株式会社佃権             |
| 8 魚肉練製品及びその製造方法         | 株式会社紀文食品           | 40 練製品及びその製造方法                                       | 株式会社紀文食品           |
| 9 湯戻りの良い乾燥食品            | 旭化成工業株式会社          | 41 練り製品の製造方法および製造装置                                  | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 10 秋鮭すり身及び水産練り製品        | 味の素株式会社            | 42 生風味を有する魚肉練り製品の製造方法                                | 株式会社鐘崎             |
| 11 食品の加熱方法および加熱装置       | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 43 笹蒲鉾の製造方法  | 株式会社鐘崎             |
| 12 練製品及びその製造方法          | 株式会社紀文食品           | 44 切込み付き魚肉練り製品およびその製造方法                              | 土井万希夫              |
| 13 冷凍または冷蔵した練製品の製造法     | 味の素株式会社            | 45 笹葉等の植物類の葉又は人工的に製造された葉による巻き蒲鉾及びその製造方法              | 株式会社阿部蒲鉾店          |
| 14 練り製品の製造方法            | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 46 串の洗浄装置  | 株式会社紀文食品           |
| 15 串元抜き装置               | 株式会社鐘崎             | 47 緑茶の色調を保持した水産フライ食品及びその製造方法                         | 株式会社丸又             |
| 16 練り製品の加熱方法および装置       | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 48 畜肉練り製品の製造方法および製造装置                                | 株式会社鐘崎             |
| 17 植物の葉の型に入れられた食品       | 株式会社観山             | 49 魚肉すり身加工品及びその製造方法                                  | 有限会社萬坊             |
| 18 練製品の製造法              | 不二製油株式会社           | 50 カマボコ等の練り物の成形方法とその装置                               | 湯川広久               |
| 19 魚肉練製品の製造方法           | 株式会社紀文食品           | 51 食品添加剤   | エーザイ株式会社           |
| 20 練り製品の成形加熱方法および成形加熱装置 | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 52 蒲鉾風味のおにぎり及びその製造方法                                 | 株式会社鐘崎             |
| 21 わさび味かまぼこの製造法         | 森田幸治               | 53 練り製品の加熱搬送装置および加熱搬送方法                              | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 22 固形食品の葉巻方法とその装置       | 株式会社コバード           | 54 練製食品の製造方法ならびに加工食品の熱処理方法                           | 呉羽化学工業株式会社         |
| 23 練製品の製造方法及びその製造装置     | 株式会社紀文食品           | 55 微小気泡を利用した魚肉練製品の殺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              |
| 24 チーズ入り蒲鉾の製造法          | 株式会社紀文食品           | 56 魚肉練り製品のゲル増強方法                                     | 株式会社紀文食品           |
| 25 チーズ入り蒲鉾の製造法          | 株式会社紀文食品           | 57 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              |
| 26 練り製品の製造方法及びその装置      | 株式会社紀文食品           | 58 透湿性包装用フィルム、透湿性包装用袋、及び透湿性包装体                       | 大日本印刷株式会社          |
| 27 食品の串刺加熱方法および装置       | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 59 酸素ナノバブルを利用した魚肉練製品の殺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              |
| 28 練製品の製造方法及びその製造装置     | 株式会社紀文食品           | 60 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及びこの…                    | 白出 征三              |
| 29 練り製品の成形加熱方法および成形加熱装置 | 株式会社フロンティアエンジニアリング | 61 珍味蒲鉾及びその製造方法並びに製造装置                               | 一正蒲鉾株式会社           |
| 30 魚肉練り製品の焼成装置          | 山崎工機株式会社           | 62 透湿性包装用袋、及び透湿性包装体                                  | 大日本印刷株式会社          |
| 31 味噌入り水産練り製品の製造法       | 味の素株式会社            | 63 珍味蒲鉾及びその製造装置                                      | 一正蒲鉾株式会社           |
| 32 笹かまぼこ製造用串整列機         | 門田義男               |  |                    |

以下3点省略