

ニュースガイド No. 10663

<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>

ゲル状調味料の製造方法

[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,10657	公開特許	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
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,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17 77点	¥27,300
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18 69点	¥23,700
No,9796	"	"	平.15-平.16 67点	¥16,800
No,9467	"	"	平.13-平.14 68点	¥15,800
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,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,10585	"	パスタソースの製造加工方法	平.18-平.22 70点	¥21,000
No,10004	"	"	平.11-平.17 82点	¥29,400
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19 76点	¥35,000

*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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

ゲル状調味料の製造方法

No. 10663

[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 | ペースト状オイル調味料およびその製造方法 | ファインフーズ株式会社 | 35 | 糊料組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 2 | 煮凝り状調味料を用いた調理済み食品 | 山崎製パン株式会社 | 36 | 成型容器入り冷凍流動状食品 | 日清フーズ株式会社 |
| 3 | 調味料及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 | 37 | ペースト状調味料 | ファインフーズ株式会社 |
| 4 | あわせ調味料 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 38 | ネイティブ型ジェランガムの溶解方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 5 | 粘性調味液 | 株式会社ミツカングループ本社 | 39 | 澱粉類をゲル状化材とする新規食感を有する食品類 | 松谷化学工業株式会社 |
| 6 | ゲル状粒子含有液体スープ組成物及びその製造方法 | 明星食品株式会社 | 40 | 常温流通可能なゲル状食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 7 | ゲル状ソース類の製造法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 41 | ゲル状調味液とその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 8 | ゲル状調味料組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 42 | 高粘性調味液 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 9 | 冷凍・解凍しても粘度低下せず、食品素材からの肉汁の流出を防止する液体調味料組成物 | 日本食研株式会社 | 43 | ペースト状調味料 | 株式会社桑田商店 |
| 10 | ゲル状食品及びゲル状食品の食感改善方法 | 森永製菓株式会社 | 44 | 寒天を使ったゲル状調味料 | 株式会社ピンショー |
| 11 | ゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 45 | 寒天塩 | 株式会社ピンショー |
| 12 | 練り製品 | 杉野哲也 | 46 | 常温ないしチルド流通のあんかけ食品およびその製造方法 | 豊田 茂 |
| 13 | ゲル状調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 47 | あんかけソースの素およびその製造方法 | 有限会社からめ亭 |
| 14 | 固形物を含むゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 48 | 液状組成物用増粘化剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 | 具入りつゆ食品 | 株式会社ジャパンクッキングセンター | 49 | スチームコンベクションオープン調理用調味料 | 味の素株式会社 |
| 16 | 煮物用仕上げ調味液とその煮物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 50 | 濃縮タイプのペースト状食品 | 松谷化学工業株式会社 |
| 17 | ノンオイルタイプの豆乳調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 51 | 野菜片入り液体調味料、乾燥野菜片の液体浸透方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 18 | 液状又はゲル状食品 | アイエヌディーオーピーシーオーインコーポレイテッド | 52 | 容器入りゲル状調味料及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 19 | 酸性粘性調味液 | 株式会社ミツカングループ本社 | 53 | 液体調味料、動物性素材調理時の臭み低減方法 | 株式会社ミツカンナカノス |
| 20 | あんかけ用高粘性調味組成物 | ヤマサ醤油株式会社 | 54 | 増粘用組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 21 | 絞り出し容器入りペースト状調味料 | ハウス食品株式会社 | 55 | ゲル組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 22 | 膨化粒状複合調味料及びその製造法 | 播州調味料株式会社 | 56 | 複合ソースおよびその製造・販売方法 | エスピー食品株式会社 |
| 23 | 膨化粒状複合調味料及びその製造法 | 播州調味料株式会社 | 57 | 流動性ゲルの製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 24 | 油脂、でん粉を含むペースト状調味ソースの製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 58 | 鍋物調理用調味料 | 株式会社ミツカン |
| 25 | 化されていないでん粉を含むペースト状調味ソースの製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 59 | もずくペーストを用いた調味料。 | 農業生産法人有限会社月桃茶家 |
| 26 | 調味料組成物 | 太陽化学株式会社 | 60 | 液体調味料の果実香の改善方法および果実香が改善された液体調味料 | メルシャン株式会社 |
| 27 | 調味ソース | 江崎グリコ株式会社 | 61 | 調味料又はタレ類の着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 28 | 濃縮調味液及びその製造方法 | 瀧上 理恵 | 62 | 焼成風味を付与する調味液、それを被覆した蒸煮麺及びそれらの製造方法 | シマダヤ株式会社 |
| 29 | 具材入り液状調味料の製造法 | キッコーマン株式会社 | 63 | 鍋物調理用調味料 | 株式会社ミツカン |
| 30 | 冷製麺類用調味料 | キュービー株式会社 | 64 | 生野菜サラダ | キュービー株式会社 |
| 31 | 電子レンジ加熱調理用高粘度長期常温保存可能食品 | 江崎グリコ株式会社 | 65 | 鍋料理用付けダレ | キュービー株式会社 |
| 32 | 調味料をかけたフライ食品の製造方法 | カクサン食品株式会社 | 66 | ゲル状物配合鍋料理 | キュービー株式会社 |
| 33 | 粘性を付与した食品 | 松谷化学工業株式会社 | 67 | 容器入りペースト状調味ソースの製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 34 | ペースト状調味料 | 株式会社シマヤ | | | 以上67点収録 |