

ニュースガイド No. 10673

<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>

イモ菓子の製造加工方法

[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,10670	公開特許	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10578	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22 72点	¥20,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17 100点	¥28,700
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
No,10619	"	ポテトの加工方法と製品	平.20-平.23 69点	¥24,000
No,10177	"	"	平.17-平.19 88点	¥35,600
No,9842	"	"	平.14-平.16 67点	¥26,900
No,10535	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.15-平.21 67点	¥20,000
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21 67点	¥20,000
No,10019	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.13-平.17 73点	¥25,500
No,10176	"	サツマイモの処理方法と製品	平.17-平.19 77点	¥25,700

*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。

イモ菓子の製造加工方法

No.10673

[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 胡麻入りかりんとう風スナック菓子の製造方法と、胡麻入りかりんとう風スナック菓子 | 山田製菓株式会社 | 32 菓子及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 2 菓子製品 | ソシエテデプロデュイネツスルソシエテアノニム | 33 加熱調理された加工食品 | 理研ビタミン株式会社 |
| 3 焙炒イモ類、焙炒イモ類麹及びそれらを用いる酒類、食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 34 含浸膨化物 | 江崎グリコ株式会社 |
| 4 膨化スナックの製造方法 | ハウス食品株式会社 | 35 揚げ物食品及びその製造方法並びに揚げ物食品用のソース及びその製造方法 | 小原 和代 |
| 5 フライ菓子及びその製造方法 | 株式会社おやつカンパニー | 36 カリントウの製造方法 | 中野製菓株式会社 |
| 6 スイートポテト及びその製造方法 | 株式会社ポテトシヤ | 37 せんべい風膨化菓子の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 7 いもサンド等(じゃが芋、薩摩芋) | 内山順夫 | 38 芋加工食品およびその製造方法 | 大和通商株式会社 |
| 8 皮付き調理いも、調理いも類の製法及び皮付きいも類の皮遊離方法 | カネボウ株式会社 | 39 サツマイモ含有成形スナック及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 9 サツマイモ加工食品 | 旭電化工業株式会社 | 40 山芋羊羹の製造方法 | 有限会社薩摩蒸氣屋 |
| 10 包み込み食品 | 旭電化工業株式会社 | 41 サツマ芋加工食品・その製造方法、および製造助剤 | こだま食品株式会社 |
| 11 チョコレート味大学いも | 株式会社エフ・ケイフーズ 椎名 | 42 芋、栗及びノ又はかぼちゃの餡入り菓子 | 森永乳業株式会社 |
| 12 薩摩芋の加工食品 | 農事組合法人マルツボ加工センター | 43 加工サツマイモおよびその製造方法 | 株式会社エフコム |
| 13 半乾燥甘藷及びその製法 | 有限会社ひたちフーズ | 44 さつま芋入り包皮食品用薄皮とそれで包んだ包皮食品 | 原口 兼光 |
| 14 チョコレート被覆菓子の製造方法 | 株式会社富士エンタープライズ | 45 さつまいも菓子の製造方法 | 株式会社昌栄 |
| 15 さつまいもを用いた菓子 | 長谷美代子 | 46 サツマイモの糖浸漬物の焼成方法 | みかど農産株式会社 |
| 16 フリーズドライ製法による野菜の加工方法 | 株式会社中国医食研究所 | 47 糖含量が高いチップ状焼き菓子の製造方法 | ロッテ コンフェクションリーカンパニー リミテッド |
| 17 イモ菓子及びその製造方法 | ロイヤル株式会社 | 48 生サツマイモチップスの製造方法 | ロッテ コンフェクションリーカンパニー リミテッド |
| 18 さつまいもを原料とした食品およびその製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 | 49 紅芋スイートポテトとその製造方法 | 有限会社沖縄エイサー物産 |
| 19 サツマイモ食品の製造方法及び一口サイズのサツマイモ食品 | 田中食品産業株式会社 | 50 メチオナル含有芋食品 | 味の素株式会社 |
| 20 一口サイズのカット干しいも及びその製造方法 | 黒澤雅門 | 51 さつま芋加工品の製造方法 | 有限会社ファーストジャパン |
| 21 サツマイモ加工食品及びその製造方法 | カモ井食品工業株式会社 | 52 さつま芋甘味源の製造方法 | 福留 道雄 |
| 22 揚げ菓子類及びその製造法 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 53 さつまいも加工品の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 23 いも類及び野菜類の調理方法 | 株式会社日本ピクルス | 54 芋類加工食品の製造方法 | 黒島 秀信 |
| 24 サツマイモペースト | 旭電化工業株式会社 | 55 べたつかない加工食品及びその製造方法 | 株式会社小松屋食品 |
| 25 ニュートラシューティカルチップスおよびその製造法 | 味の素株式会社 | 56 プチ焼き芋の製造方法、プチ揚げ芋の製造方法 | 平野 信幸 |
| 26 さつま芋スイートスティックの製造方法 | 株式会社フジサプライ | 57 チュロー風の揚げ菓子の製造方法と、その製造装置 | 山田製菓株式会社 |
| 27 加工食品用耐熱性さつまいもフィリング及びその製造方法 | 株式会社田中食品興業所 | 58 含浸食品及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 28 焼き芋類似加工食品およびその製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 | 59 スイートポテト様食品 | 不二製油株式会社 |
| 29 菓子の製造方法 | 新潟県 | 60 焼き菓子生地用成形剤、それを用いた焼き菓子、焼き菓子の製造方法及び焼き菓子生地の成形改善方法。 | クラシエフーズ株式会社 |
| 30 澱粉含有加熱食品、包あん食品及びその製法 | カネボウ株式会社 | 61 さつま芋プレフライ冷凍食品 | 理研農産化工株式会社 |
| 31 ヤーコン芋チップ及びその製造方法 | 石島 繁 | 62 サツマイモ組成物 | ザ プロクター アンド ギャンプル カンパニー
以下5点省略 |