

<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>

## ジャム類の製造加工方法

[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.	特許種別	内容	期間	点	(本体価格)
No,10520	公開特許	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9175	公告特許	リンゴの処理加工方法	昭.61-平.12	65点	¥23,700
No,10508	公開特許	柑橘類の処理加工方法	平.17-平.21	82点	¥26,000
No,9177	公告特許	"	昭.61-平.12	70点	¥27,400
No,10507	公開特許	柿の処理加工方法と製品	平.13-平.21	80点	¥24,000
No,9114	"	"	平.2-平.12	68点	¥21,700
No,9176	公告・登録	"	昭.61-平.12	53点	¥19,700
No,10534	公開特許	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21	67点	¥20,000
No,10018	"	"	平.13-平.17	71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12	60点	¥19,700
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21	100点	¥25,000
No,9178	公告特許	バナナの処理加工方法	昭.61-平.12	54点	¥19,700
No,6421	公開特許	"	昭.48-昭.62	90点	¥26,600
No,10519	"	マンゴーの処理加工方法と製品	平.7-平.21	60点	¥15,000
No,10521	"	パイナップル・パパイアの加工法	平.7-平.21	60点	¥15,000
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,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

\*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。

# ジャム類の製造加工方法

No.10677

[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 加工梅および加工梅の加工方法	山根馨	40 苺ジャム、可食皿及び苺菓子	坂本 次康
2 ジャム用苺原料の貯蔵方法	ソントン食品工業株式会社	41 ジャムの製造方法	葛生 幹夫
3 特殊な原料処理を伴うイチゴジャムの製造方法	ソントン食品工業株式会社	42 柿酢ゼリーの製造方法	綿田 光康
4 梅加工食品の製造方法	有限会社ジーエフ技術開発	43 健康食品	ヘルスアンドヘルス株式会社
5 ヨークジャム	キューピー株式会社	44 ジャムの製造方法	葛生 幹夫
6 生鮮食用植物の食品加工方法	有限会社ジーエフ技術開発	45 食品の製造方法	葛生 幹夫
7 ヨークジャム	キューピー株式会社	46 食品の製造方法	葛生 幹夫
8 果実類の加熱処理方法	デリーフーズ株式会社	47 大豆たん白含有ジャム	不二製油株式会社
9 さんざしの実を飲料、練り製品、ジャム、粉剤、錠剤の製造法	佐野昌弘	48 食品の製造方法	葛生 幹夫
10 キシリトールを用いた果実加工食品ジャム	森田靖正	49 酢ジャムの製法	二神 種昭
11 テンニンカの果実を利用した加工品	安次富修	50 甘酒ジャムの製造方法	佐藤 みえ子
12 果実ジャム類および果実ソース類の製造方法	日本デルモンテ株式会社	51 桑の実ジャムの製造方法	山下 敏信
13 薬用効果を有する薬膳ジャム	豊田フジエ	52 ラズベリージャム	萩尾 民子
14 にんじんジャムの製造方法	公益法人清瀬商会	53 ジャム組成物及びその製造方法	アラハタ株式会社
15 梅酒うめペーストの製造方法	チョーヤ梅酒株式会社	54 ジャム類の製造方法	アラハタ株式会社
16 梅肉ペーストの製造方法	チョーヤ梅酒株式会社	55 カボスジャムの製造方法	国立大学法人 大分大学
17 カリンの果実を利用した健康食品。	磯部靖雄	56 濃縮乳製品、ジャム及び濃縮乳製品、ジャム製造方法	株式会社西多聞
18 抗酸化性の高い発酵ジャム及びその製造法	雪印食品株式会社	57 プレザーブスタイルのヤーコンジャムおよびその製造方法	加藤 篤
19 超高压処理調理済み食品	株式会社明治屋食品工場	58 ジャム類の製造方法	株式会社荒井食品
20 食物繊維ジャム及びマーマレード並びにそれらの製造法	川野信久	59 桃の加工方法	伊東 きね子
21 大豆ジャム	有限会社酒井	60 ジャム類の着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
22 防黴性ジャム類及び食品用防黴剤	アラハタ株式会社	61 ジャムおよびその製造方法	大曽根商事株式会社
23 非懸濁性梅果汁及び非膨張・非発泡性梅肉エキスそれぞれの製造方法	富士食研株式会社	62 蜂蜜ジャムの製造法	サン・フカヤ有限公司
24 昆布ジャムとその製造方法	株式会社近海食品	63 ジャムの製造方法	株式会社鈴廣蒲鉾本店
25 プルーンの処理方法	本間 金喜	64 梅ジャムの製造方法	有限会社ジーエフ技術開発
26 人参とザクロを混合したジャムの製造方法	有限会社岩城のかあさん	65 梅ジャムの製造方法	濱田 鉄生
27 加工用冷凍りんご及びその製造方法	ソントン食品工業株式会社	66 桑の実ジャムの製造方法	松熊工業株式会社
28 食物繊維コロイドジャム及びその製造法	川野 信久	67 カボスピューレの製造方法	中道 一正
29 果実加工品の製造方法、果実加工品及び糖果	群栄化学工業株式会社		
30 苦瓜混合ジャム並びにシークワサー混合ジャム	大兼久 廣子		
31 ジャム類の製造方法及びゲル化剤	江本 佳寧子		
32 梅の加工食品及び梅の加工食品の製造方法	鳥取県		
33 野菜ジャムおよびその製造方法	諸木 逸郎		
34 ブドウ由来物を用いるリスベラトロールを高濃度で含有する飲食品の製造方法および得られる飲食品	アサマ化成株式会社		
35 防黴性ジャム類及びジャム類用防黴剤	アラハタ株式会社		
36 メープルジャム様食品とその製造方法	ソントン食品工業株式会社		
37 梅と穀物の醗酵飲料の製造方法	熊津食品株式会社		
38 梅加工食品の製造方法および該方法で製造された梅加工食品	株式会社イロハジャパン		
39 ジャム類	日研化成株式会社		

以上67点収録