

ニュースガイドNo, 10680

<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!

新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成23年(1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 | 新食感菓子類の製造加工方法 | 点 | (本体価格) |
|----------|-------|------------------|----------------|---------|
| No,10578 | 公開特許 | 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,10673 | " | イモ菓子の製造加工方法 | 平.13-平.22 67点 | ¥16,000 |
| No,10670 | " | 飴菓子の製造加工方法 | 平.13-平.22 67点 | ¥16,000 |
| 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,8080 | " | " | 平.4-平.8 75点 | ¥24,700 |
| No,7420 | " | " | 昭.60-平.3 60点 | ¥19,700 |
| No,9120 | 公告・登録 | " | 平.3-平.12 56点 | ¥20,000 |
| No,10676 | 公開特許 | カステラ類の製造加工方法と製品 | 平.13-平.22 67点 | ¥16,000 |
| No,9115 | " | " | 平.2-平.12 70点 | ¥24,600 |
| No,10646 | " | 餡の製造加工方法と行程 | 平.14-平.22 64点 | ¥16,000 |
| No,10506 | " | クッキーの製造方法 | 平.17-平.21 67点 | ¥26,000 |
| 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,10476 | " | ゼリー飲料の製造加工方法 | 平.16-平.21 70点 | ¥20,000 |
| No,10630 | " | デザート豆腐の製造加工方法 | 平.16-平.22 72点 | ¥20,000 |

*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。]

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。

新食感菓子類の製造加工方法

No. 10680

[公開編] 平成23年(1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 | サツマイモスナックの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 36 | 引き裂き可能な特性を有するグミキャンディ様菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 2 | 冷凍ゼリーの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 37 | キャンディー用食感改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 3 | グミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 38 | 大豆を主原料とするスナック菓子の製造方法 | 水田 英伸 |
| 4 | グミキャンディおよびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 39 | チョコレート菓子の製造方法 | 有限会社イルフェジュール |
| 5 | 液状物含浸食材の製造方法並びに液状物含浸食材の製造装置 | 越後製菓株式会社 | 40 | 白乳菓の製造方法 | 株式会社カネカ |
| 6 | コラーゲン成分含有加工食品及びその製造方法 | 株式会社ニッピ | 41 | 生チョコレート様組成物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 7 | 新規食味・食感のすり身風味揚げ菓子 | 松谷化学工業株式会社 | 42 | グミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 8 | ラムネ菓子及びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 43 | 焼き菓子類 | 花王株式会社 |
| 9 | チョコレートかけ穀菓子の製造方法 | 株式会社常陸屋本舗 | 44 | パン、中華まん、饅頭の製造方法 | アルファー食品株式会社 |
| 10 | 打錠菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | 45 | 多様性のあるシフォンケーキ | 新田 知枝 |
| 11 | ソフトキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 46 | グミ入りソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 12 | コラーゲンペプチド含有ゼリー及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 47 | グミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 13 | キャンディ層を有する糖衣物およびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 48 | シュガーレスハードグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 14 | サツマイモスナックの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 49 | 生チョコレート様組成物及びその製造方法並びに前記生チョコレート様組成物をセンターとしたセンター入... | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 15 | ソフトキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 50 | グミキャンディのセンター入りゼリー菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 16 | クレープ菓子の製造方法、クレープ菓子、および包材 | 須藤 雅樹 | 51 | コラーゲンペプチド高含有キャンディ様構造物 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 17 | キャンディの製法 | 三星食品株式会社 | 52 | ソフトキャンディー | 理研ビタミン株式会社 |
| 18 | コラーゲンペプチドを配合した炭酸ガス含有ゼリー飲料の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 53 | 食品の吸湿防止法と吸湿防止された食品 | 不二製油株式会社 |
| 19 | 組合せ菓子 | クラシエフーズ株式会社 | 54 | 成形ポテトスナックの割れ防止および食感改善方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 20 | ソフトキャンデーの製造方法 | 長岡香料株式会社 | 55 | ハードキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 21 | 成型ポテトスナック | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 56 | フレーク菓子及びフレーク菓子の製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 22 | グミキャンディ浸透菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 57 | 甘辛い風味の菓子類 | 深井 高志 |
| 23 | 水感を有するハードキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 58 | フライ菓子の製造方法 | 株式会社おやつカンパニー |
| 24 | 複合油性菓子の製造方法 | 明治製菓株式会社 | 59 | 焼菓子の製造方法 | 株式会社A D E K A |
| 25 | カットした山芋入り大福餅 | 須田 純夫 | 60 | グミキャンディ様構造物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 26 | 油脂含有センター入りグミキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 61 | シュガーレスグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 27 | 打錠菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | 62 | 生チョコレート様組成物をセンターとして有するソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 28 | 果汁が高含有されたハードキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 63 | 饅頭用品質改良剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 29 | スナック菓子の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 64 | 熱不可逆性成形ゼリー | 旭東化学産業株式会社 |
| 30 | 結晶型キャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 65 | 具材と多孔質性可食部材からなるスナック菓子、及びその製造方法 | 有限会社皆川商店 |
| 31 | 糖衣ソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 66 | 収縮具材と可食部からなるスナック菓子、及びその製造方法 | 有限会社皆川商店 |
| 32 | 斑模様入り発泡性糖衣食品及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 67 | 包装グミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 33 | 焼き菓子用食感改質剤、及び焼き菓子 | 第一工業製菓株式会社 | | | |
| 34 | コリコリ食感を有するグミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | | |
| 35 | グミキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | | |

以上67点収録