

ニュースガイド No. 10728

<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>

## 清酒の醸造・加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 63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	タイトル	期間	点	(本体価格)
No,10679	公開特許	ライト・タイプ清酒の製造方法	平.13-平.22	67点	¥18,000
No,10474B	"	発泡酒の製造加工方法	平.20-平.21	69点	¥20,000
No,10474A	"	"	平.18-平.19	69点	¥20,000
No,9961	"	"	平.16-平.17	69点	¥23,700
No,9683	"	"	平.13-平.15	77点	¥17,700
No,9075	"	"	平.9-平.12	65点	¥23,400
No,10475	"	低アルコール飲料の製造方法	平.16-平.21	77点	¥24,000
No,9682	"	"	平.9-平.15	81点	¥18,700
No,10463	"	酒造廃棄物の処理・再利用方法	平.19-平.21	59点	¥18,000
No,10080	"	"	平.16-平.18	74点	¥23,700
No,9680	"	"	平.10-平.15	80点	¥18,400
No,8383	"	清酒の製造加工方法	平.9	53点	¥19,700
No,8314	"	"	平.6-平.8	151点	¥35,000
No,10462	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.19-平.21	79点	¥24,000
No,10079	"	"	平.16-平.18	84点	¥25,300
No,9679	"	"	平.10-平.15	92点	¥21,400
No,10464	"	焼酎の製造加工方法	平.19-平.21	74点	¥22,000
No,10078	"	"	平.16-平.18	85点	¥25,500
No,9678	"	"	平.13-平.15	69点	¥16,400

\*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.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

# 清酒の醸造・加工方法

No.10728

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 63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 アルコール飲料醗酵液の膜濾過方法	旭化成ケミカルズ株式会社	34 プロリン蓄積型形質転換酵母とその作出方法及び該酵母の利用方法	公立大学法人福井県立大学
2 すっきりとした飲み口の清酒	月桂冠株式会社	35 にがり酒の製造方法	宝酒造株式会社
3 清酒酵母識別培地及び清酒酵母以外の酵母の存在確認方法	新潟県	36 発泡性の酒類の製造方法	独立行政法人国立高等専門学校機構
4 新規麹菌及びその用途	宝酒造株式会社	37 ピルビン酸低生産酵母の育種方法	国立大学法人佐賀大学
5 清酒の製造方法	朝日酒造 株式会社	38 高品質な清酒の製造方法及び同方法に使用される蒸米の製造装置	株式会社RIVERSON
6 アルコール溶液の電解改質方法及びその電解改質装置	田中 博	39 高アルコール度のビールテイスト発酵飲料	サントリーホールディングス株式会社
7 清酒の製造方法	朝日酒造 株式会社	40 発芽玄米飲料の製造方法	ハクレイ酒造株式会社
8 種子中のタンパク質含量が低減した植物ならびにその作出法および利用法	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	41 新規微生物	島岡 芳和
9 低アルコール機能性清酒とその製造方法	ヤエガキ酒造株式会社	42 可食材のプリン含量を低減する方法	フード インダストリー リサーチ アンド ディベラップメント インスティテュート
10 たんぱく質除去用濾材、たんぱく質除去方法、並びに滓下げ方法	東洋電化工業株式会社	43 食品固形物の製造方法、及びこの食品固形物を添加した食品	株式会社アセラ
11 酒類のオリ下げ剤	築野食品工業株式会社	44 オロト酸を含有する飲料およびその製造方法	キリンホールディングス株式会社
12 清酒の醸造法	月桂冠株式会社	45 超音波霧化方法及び霧化装置	株式会社 本家松浦酒造場
13 コメ由来またはコメ原料醸造食品由来のタンパク質、脂質代謝改善剤および食品素材	月桂冠株式会社	46 風味向上剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
14 フェリクローム類あるいはそのデフェリ体の吸着・回収方法	月桂冠株式会社	47 残存窒素量を調整した発酵飲料の製造方法	サントリーホールディングス株式会社
15 酒類の製造装置	宝ホールディングス株式会社	48 酵母の自然変異株分離法及び変異株酵母	公立大学法人秋田県立大学
16 加水分取酵母を用いた発酵飲料の製造方法	サントリーホールディングス株式会社	49 醸造酒に含まれる微生物由来のDNAの検出方法	独立行政法人酒類総合研究所
17 醸造酒の製造方法	宝ホールディングス株式会社	50 メラニン生成抑制効果を有する乳酸菌およびその用途	菊正宗酒造株式会社
18 HDMF高生産乳酸菌及びその利用	宝酒造株式会社	51 酵母細胞内代謝物による酵母の生理状態の評価方法	麒麟麦酒株式会社
19 液体麹を用いた清酒の製造方法	アサヒビール株式会社	52 S-アデノシルメチオニン高蓄積酵母の取得方法	独立行政法人酒類総合研究所
20 溶液の超音波分離装置	ナノミストテクノロジーズ株式会社	53 カブロン酸エチル生成促進酵母株、その製造方法、および、それを用いた発酵産物の製造方法	月桂冠株式会社
21 煮切り酒の製造方法及びその装置	橘倉酒造株式会社	54 MLF発酵を併用した新味覚の清酒の製造法	山形県
22 粕取焼酎の製造方法	宝酒造株式会社	55 飲料の製造方法	独立行政法人酒類総合研究所
23 古代米を原料とした飲食品	株式会社創研	56 酒精含有調味料及びその製造方法	宝酒造株式会社
24 日本酒用凍結濃縮装置および凍結濃縮方法	株式会社シマシステム	57 臭の消臭方法、食感の改善方法、並びに、加工食品	宝酒造株式会社
25 液体熱処理システム	朝日酒造 株式会社	58 もろみ自動制御空圧式自動圧搾機	岡本 辰夫
26 有色米由来の色素抽出液の製造方法及びその利用	宝ホールディングス株式会社	59 米の乳酸醗酵食品及びその製造方法	丸山 正明
27 泡立ちと泡持ちとが改善された発泡性アルコール飲料	宝酒造株式会社	60 酒造用暖気樽	黒龍酒造株式会社
28 食品のオフフレーバーの除去方法及び消臭剤	キリン協和フーズ株式会社	61 酒類の評価チャート及びその使用方法	合同会社シボレン
29 種実類麹及びそれらを用いる酒類、食品の製造方法	宝ホールディングス株式会社	62 発泡性清酒及びその製造方法	永井酒造株式会社
30 焼酎又は清酒の香味改良剤	宝酒造株式会社	63 複数種の酵母を利用した発酵飲料の製造方法	サントリーホールディングス株式会社
31 醸造酒類、蒸留酒類又は発泡性酒類の製造方法	宝酒造株式会社		
32 固体麹の製造方法	カワタ工業株式会社		
33 低温誘導性プロモーター	月桂冠株式会社		

以上63点収録