

ニュースガイド No. 10739

<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>

海苔の加工方法と製品

[登録・公開編]平成22年～平成23年(2年間) 57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.	登録・公開	海苔の加工方法と製品	点	(本体価格)
No,10458	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.20-平.21 64点	¥20,000
No,10170	"	"	平.18-平.19 91点	¥27,700
No,9925	"	"	平.16-平.17 81点	¥23,000
No,9659	"	"	平.14-平.15 74点	¥16,500
No,9271	"	"	平.12-平.13 70点	¥15,700
No,8823	"	"	平.10-平.11 66点	¥21,400
No,8333	公告・公開	"	平.8-平.9 57点	¥19,800
No,7971	公開特許	"	平.6-平.7 56点	¥19,700
No,7618	"	"	平.4-平.5 76点	¥21,800
No,7300	"	"	平.2-平.3 72点	¥20,700
No,6135	"	"	昭.61-62 73点	¥20,700
No,10123	"	海苔エキスの処理加工方法	平.9-平.18 83点	¥28,700
No,10231	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.16-平.19 72点	¥21,600
No,9722	"	"	平.11-平.15 81点	¥18,600
No,8709	"	"	平.6-平.10 69点	¥20,000
No,8552	"	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-平.9 70点	¥25,500
No,10122B	"	ヒジキ・モズクの処理加工方法	平.14-平.18 70点	¥24,500
No,9380A	"	"	平.4-平.13 72点	¥16,600
No,7374A	"	"	昭.48-平.3 63点	¥23,300

*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。

海苔の加工方法と製品

No.10739

[登録・公開編] 平成22年～平成23年(2年間)

57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 海苔壺状菌病原菌検出・定量方法 | 財団法人新産業創造研究機構 | 45 海苔の細胞内成分の採取方法 | 株式会社大森屋 |
| 2 高塩分海苔用処理液及び海苔処理方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 46 亜臨界水を用いたポルフィランを含む海苔の抽出物の生産方法 | 通宝海苔株式会社 |
| 3 海苔の排水処理方法 | 株式会社応微研 | 47 酢顆粒の製造方法及び酢顆粒、酢顆粒付き海苔 | 株式会社浜乙女 |
| 4 平海苔束束ねライン | ニシハツ産業株式会社 | 48 アディポネクチン分泌促進組成物 | 株式会社白子 |
| 5 保存剤 | 杉野 宣雄 | 49 海苔発酵組成物およびその製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 6 血管拡張による肩凝り又は冷え症治療用の医薬組成物 | 株式会社白子 | 50 環境に良い海苔廃水処理方法 | 株式会社プレジジョン |
| 7 調理材料用パック | マルトモ株式会社 | 51 巻き寿司用海苔収容体 | 株式会社小僧寿し本部 |
| 8 海苔束製造ライン | ニシハツ産業株式会社 | 52 明太子風味の焼き海苔 | 株式会社金原海苔店 |
| 9 海苔微小片の接着方法およびこれによって得られた海苔フレック | 株式会社永谷園 | 53 味付け海苔 | 株式会社高岡屋 |
| 10 平海苔束束ね装置 | ニシハツ産業株式会社 | 54 海苔成形具 | アーネスト株式会社 |
| 11 海苔酸処理剤 | 国立大学法人佐賀大学 | 55 文字・図形を穿孔した板状海苔 | ジャパン・プラス株式会社 |
| 12 平海苔束束だし装置 | ニシハツ産業株式会社 | 56 味付け海苔 | 株式会社高岡屋 |
| 13 平海苔束表出し装置 | ニシハツ産業株式会社 | 57 海苔を分離してフィルム包装した手巻寿司 | 有限会社実和企画 |
| 14 海苔の冷凍保存剤 | 第一製網株式会社 | | |
| 15 海苔の佃煮状の佃煮及びその粉末並びにその製造方法 | 石川 幸男 | | |
| 16 海苔の色落ち回復又は防止方法 | JFEミネラル株式会社 | | |
| 17 神経細胞賦活剤およびその利用 | 備前化成株式会社 | | |
| 18 手延べ海苔素麺及びその製造方法 | 北神食糧株式会社 | | |
| 19 海苔エキスの製造法 | 第一製網株式会社 | | |
| 20 海苔シートの打ち抜き装置 | スケーター株式会社 | | |
| 21 海苔の調味液塗布装置 | 鈴木 允 | | |
| 22 海苔の色落ち回復又は防止方法 | JFEミネラル株式会社 | | |
| 23 平海苔束積層装置 | ニシハツ産業株式会社 | | |
| 24 模様付き板海苔 | 株式会社山徳 | | |
| 25 海苔発酵食品及びその製造方法 | 株式会社福井 | | |
| 26 海苔製品の品質判定方法及び海苔製品の品質判定装置 | 名古屋市 | | |
| 27 海苔用粗砕機 | 有限会社 日粉商事 | | |
| 28 血糖値を上げない低塩分に適した佃煮 | 株式会社桃屋 | | |
| 29 海苔の処理方法 | 第一製網株式会社 | | |
| 30 味付け海苔 | 林 拓榔 | | |
| 31 練り込み海苔 | 楠見 俊雄 | | |
| 32 海苔の容器 | 藤平 伊佐男 | | |
| 33 ウニ海苔食品およびその製法 | 宝食品株式会社 | | |
| 34 海苔を用いた血中インスリン値上昇抑制剤、脂肪分解抑制剤、高インスリン血症治療薬、糖尿病治療薬、お… | 通宝海苔株式会社 | | |
| 35 ポルフィラン抽出方法及びその抽出物 | 株式会社日本海水 | | |
| 36 海苔伸し機 | 株式会社ベルスリーニシハツ | | |
| 37 海苔の色落ち回復又は防止方法 | JFEミネラル株式会社 | | |
| 38 海苔の加熱装置 | 鈴木 允 | | |
| 39 海苔の色落ち回復又は防止方法 | JFEミネラル株式会社 | | |
| 40 海苔の分解物を含む、抗酸化剤および抗変異剤 | 通宝海苔株式会社 | | |
| 41 海苔の製造方法および製造装置 | 株式会社白子 | | |
| 42 海苔加工装置 | 株式会社ナガイのり | | |
| 43 板状海苔の製造方法および製造装置 | 株式会社白子 | | |
| 44 ミシン目に入った海苔 | 宮崎 純良嘉 | | |

以上57点収録