

ニュースガイド No. 10745

<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！

食塩の製造方法と加工食塩

[登録・公開編]平成22年～平成23年(2年間) 64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	商品名	点	(本体価格)
No,10437	公開特許	食塩の製造方法と加工食塩	平.20-平.21 73点	¥22,000
No,10160	"	"	平.18-平.19 74点	¥22,500
No,9930	"	"	平.16-平.17 82点	¥23,000
No,9670	"	"	平.14-平.15 71点	¥16,400
No,9282	"	"	平.12-平.13 61点	¥14,000
No,8805	"	"	平.10-平.11 63点	¥24,500
No,8343	公告特許	"	平.6-平.9 62点	¥23,300
No,7662	"	"	昭.59-平.5 66点	¥25,500
No,10650	公開特許	ミネラル塩の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10081	"	海洋深層水を使用した飲食品	平.15-平.18 74点	¥23,500
No,9473	"	"	平.5-平.14 85点	¥19,600
No,10523	"	ミネラル補給飲料の製造方法	平.16-平.21 100点	¥28,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000

*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。

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。

食塩の製造方法と加工食塩

No.10745

[登録・公開編] 平成22年～平成23年(2年間)

64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 生理学的食用塩生成物	マキ, ユハニ イルポ タビオ	33 代用塩及びそれを含む例えば食品組成物などの組成物	“アール”サンテ
2 粉末調味料	キユーピー株式会社	34 天然の塩代替物	ガン シュメル フーズ リミテッド
3 塩水からのヨウ素除去方法	JFEエンジニアリング株式会社	35 アッケシソウ属由来の塩およびその製造方法	フィットコ コーポレーション
4 苦汁の除塩方法	室戸海洋深層水株式会社	36 粉末調味料	花王株式会社
5 食塩味増強方法、食塩味増強剤、食塩味調味料および食塩味増強食品	キリン協和フーズ株式会社	37 粉末調味料	花王株式会社
6 製塩方法	博多港管理株式会社	38 加工塩	赤穂化成株式会社
7 食塩の製造方法	八藤 眞	39 低ナトリウム加工塩及びそれを用いた食品	赤穂化成株式会社
8 製塩方法および製塩装置	木村 建洋	40 顆粒状塩味料	焼津水産化学工業株式会社
9 高濃度塩類溶液中の重金属成分の除去方法	財団法人塩事業センター	41 塩味増強方法	物産フードサイエンス株式会社
10 苦汁からの低ナトリウム塩の回収方法	カウンシル オブ サイエントフィク アンド インダストリアル …	42 改善された流動性を有するグリシン濃縮塩化ナトリウム結晶の生産のための方法	カウンシル オブ サイエントフィク アンド インダストリアル リサーチ
11 ろ過装置	財団法人塩事業センター	43 金属箔被覆粒状食品の製造方法	株式会社第一
12 イオン化塩の製造方法	高松 邦明	44 食塩代替物、及び減塩加工食品とその製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
13 品質の安定した海水塩と苦汁を効率的に製造する方法	株式会社ノエビア	45 粉末調味料	花王株式会社
14 塩化カリウム及びKClが富化した食用塩の同時回収	カウンシル オブ サイエントフィク アンド インダストリアル リサーチ	46 自然海塩製造システム	株式会社コスモバイオス
15 塩味調味料の製造方法及び塩味調味料	プレッシングフェバー株式会社	47 苦汁を用いた塩化カリウムの製造方法	株式会社日本海水
16 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤	小川香料株式会社	48 食塩及び塩味増強剤を含有する食塩代替調味料	日本水産株式会社
17 グルタミン酸マグネシウム含有塩味増強剤	味の素株式会社	49 調味料結晶の製造法	株式会社モリタ食材開発研究所
18 香氣成分を含有するミネラル塩構造物とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	50 製塩用噴霧装置及び製塩装置	仲田 尚進
19 塩類組成液	八藤 眞	51 梅干製造排水の処理方法	株式会社耕
20 塩味強化剤	株式会社ADEKA	52 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤	小川香料株式会社
21 塩味改善法及び改善された食用塩組成物	株式会社日本海水	53 塩味付与組成物および塩味味質改善方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
22 焼き塩装置	博多港管理株式会社	54 閉鎖循環に適する成分補正をした濃縮天然海水	株式会社富士見物産
23 製塩方法および製塩装置	木村 建洋	55 食塩供給具	株式会社エコ・サービス・ジャパン
24 塩味料およびその製造方法	マナック株式会社	56 電解質液の濃縮方法	高安 正勝
25 粒状塩及びその製塩方法	国立大学法人佐賀大学	57 海水の処理装置	イオンコーポレーション株式会社
26 ブラインからの塩化ナトリウムおよび他の塩類の回収	カウンシル オブ サイエントフィク アンド インダストリアル リサーチ	58 新規NaCl塩代用剤、その使用、及び新規NaCl代用剤を含有する製品	ルザーフル・エ・コンパニエ
27 固体状の陽イオン交換体及びその製造方法	財団法人塩事業センター	59 一定体積への粉末組成物の圧密化方法	ユーロタブ
28 植物系原料を含む食用塩の製造方法	おわせ深層水しお学舎株式会社	60 食品製品の塩分を減少させるための可溶性トマト固形分の使用	ライコード・リミテッド
29 電気透析装置	国立大学法人東北大学	61 食塩製品	エミネイト・リミテッド
30 太陽熱を利用した真空式二重管による海水塩の製造装置および製造方法	富士エネルギー株式会社	62 塩組成物および塩の製造方法	カーギル・インコーポレイテッド
31 竹炭塩及びその製造方法	唐仁原 弓人	63 カーナライト様食品用塩及びそれらの生産物	スマート ソルト, インク.
32 特に加塩用の食品組成物	ニュートラシューティクス ディベロップメント アンド サービスズ		

以下1点省略