

ニュースガイド No. 10773

< 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>

チョコレート菓子類の製造方法

[公開編]平成22年～平成23年(2年間) 82点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

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	平.23	67点	(本体価格) ¥16,000
No,10680	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10677	"	ジャム類の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
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,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21	67点	¥26,000
No,9890	"	クッキーの製造加工方法	平.13-平.16	67点	¥26,500
No,9887	"	クロワッサンの製造加工方法	平.7-平.16	100点	¥27,600
No,9888	"	ドーナツの製造加工方法	平.8-平.16	100点	¥28,700
No,10712	登録・公開	スナック菓子の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10673	公開特許	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
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,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
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

*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。

チョコレート菓子類の製造方法

No.10773

[公開編] 平成22年～平成23年(2年間)

82点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|--|---------------------------|--|--|
| 1 マルトシルトレハロースを含有することを特徴とする被膜剤および当該被膜剤を塗布した食品 | 明治製菓株式会社 | 30 インキジェット印刷用可食性インキ及び該インキで印刷された油性菓子 | 東洋インキ製造株式会社 |
| 2 チョコレート菓子及びチョコレート菓子の製造方法 | 株式会社マキイズ | 31 冷凍下でも軟らかいガナッシュ | 不二製油株式会社 |
| 3 油脂性菓子の製造方法 | 森永製菓株式会社 | 32 カカオ成分、高められたポリフェノール含有量を有する食用製品、その製造方法、および医学的利用法 | マース インコーポレーテッド |
| 4 チョコレート類 | 日清オイリオグループ株式会社 | 33 酒類含有チョコレートでコーティングされた食品の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 5 装飾チョコレート及びその製造方法 | ハンター製菓株式会社 | 34 含気チョコレート及び焼成含気チョコレート並びにそれらの製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 6 酒類含有チョコレートでコーティングされたナッツ食品およびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 35 焼成チョコレート及びその製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 7 チョコレート成型および該チョコレート成型に適用される配管用リング | アラム株式会社 | 36 焼成チョコレート及びその製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 8 スクラロースを含有する組成物及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 37 ルチン誘導体組成物及びその製造方法並びにその用途 | 東洋精糖株式会社 |
| 9 油脂の微細結晶析出方法 | 不二製油株式会社 | 38 被覆用油脂組成物 | 不二製油株式会社 |
| 10 カカオ発酵処理物およびその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 39 複数色模様食品の製造方法とその方法に用いるモールド | 芥川製菓株式会社 |
| 11 発芽玄米粒入りチョコレート菓子およびその製造方法 | 株式会社吉村甘露堂 | 40 センター入り油脂性菓子とその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 12 ハードバター組成物の製造法 | 不二製油株式会社 | 41 チョコレートの串団子、チョコレートのまんじゅう。 | 坂本 よもみ |
| 13 ハードバターの製造法 | 不二製油株式会社 | 42 複数テクスチャーの食品 | クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド |
| 14 食品 | 中村 敏弘 | 43 カプセル化されたフレーバーを含んでなる脂肪、ろう又は脂をベースとする食品原材料 | フィルメニツヒ ソシエテ アノニム |
| 15 焼菓子センター用含水チョコレート生地及び焼菓子 | 森永製菓株式会社 | 44 高風味カカオの製造方法 | クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド |
| 16 チューインガム及びその製造方法 | キャドバリー・ジャパン株式会社 | 45 柔軟食材への保形性付与方法 | 株式会社 スミヨシ |
| 17 糖衣した食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 46 固結が抑制されたラクトスクロース結晶高含有粉末とその製造方法並びに用途、及びラクトスクロース結晶・・・ | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 18 粉末色素及び粉末色素の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 アイスコーティング用油脂組成物 | 株式会社 ADEKA |
| 19 ハードバター及びチョコレート類 | 花王株式会社 | 48 チョコレート菓子 | 株式会社中村屋 |
| 20 ハードバター及びチョコレート類 | 花王株式会社 | 49 チョコレート類で被覆された複合食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 21 チョコレートボールの表面を溶かしてスナックチップ又は堅果類チップをかぶせたチョコレートボールの製造方法 | ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド | 50 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 |
| 22 油脂及び油脂の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 51 流動性食材用ファウンテン | 有限会社 HOG JAPAN |
| 23 非テンパリング型ハードバター組成物 | 株式会社カネカ | 52 チョコレートかけ菓子類の製造方法 | 株式会社常陸屋本舗 |
| 24 感圧転写シートおよびその製造方法 | 東洋インキ製造株式会社 | 53 菓子製品を製造する方法 | クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド |
| 25 菓子の製造方法およびその装置 | 谷沢菓機工業株式会社 | 54 香料化合物の安定性の増大方法 | クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド |
| 26 菓子の製造方法およびその装置 | 谷沢菓機工業株式会社 | 55 チョコレート食品およびその製造方法 | 株式会社ロッテ |
| 27 チョコレート複合菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | 56 チョコレートプリン製造方法およびチョコレートプリン | 森永乳業株式会社 |
| 28 酵素処理したコーヒー豆を被覆した食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 57 油脂の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 29 耐熱性チョコレート | 長岡香料株式会社 | 58 チョコレートの製造方法 | 大東カカオ株式会社 |

以下24点省略