

ニュースガイド No. 10786

<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>

## 冷凍豆腐の製造加工方法

[公開編]平成14年～平成23年(10年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	種別	品名	点	(本体価格)
No,9147	公告・登録	高野豆腐の製造加工方法	昭.61-平.12 58点	¥21,700
No,10722	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
No,10668	公開特許	味付け豆腐の製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10651	"	健康豆腐の製造方法	平.15-平.22 66点	¥16,000
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19 72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14 82点	¥18,700
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
No,10635	"	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22 65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,10645	"	油揚げの製造加工方法	平.15-平.22 64点	¥16,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14 83点	¥19,300
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000
No,10736	"	オカラの処理加工方法と製品	平.22-平.23 65点	¥16,000
No,10444	"	"	平.20-平.21 65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19 67点	¥20,400
No,9949	"	"	平.15-平.17 96点	¥26,800
No,9599	"	"	平.11-平.14 99点	¥23,000
No,8717	"	"	平.6-平.10 79点	¥27,600

\*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.	
	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。

# 冷凍豆腐の製造加工方法

No. 10786

[公開編] 平成14年～平成23年(10年間)

70点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

- |   |                 |   |               |
|---|-----------------|---|---------------|
| 1 凍結乾燥豆腐の製造方法                                     | 株式会社永谷園         | 35 冷凍耐性を有する豆腐類及びその製造法                             | 不二製油株式会社      |
| 2 - アミノ酪酸高含有大豆加工食品                                | 株式会社林原生物化学研究所   | 36 がんもどき様食品及びその製造方法                               | 太陽化学株式会社      |
| 3 栄養強化材、栄養強化穀粉類、栄養強化穀粉製品、栄養強化飲料、栄養強化調味料及び栄養強化大豆製品 | 大鹿立脇            | 37 大豆ペーストおよびその製造方法                                | 森 友彦          |
| 4 豆腐を含有する惣菜及びその製造法                                | 不二製油株式会社        | 38 半乾燥豆腐よう食品およびその製造方法                             | 株式会社桃屋        |
| 5 冷凍耐性に優れた豆腐類及びその製造法                              | 不二製油株式会社        | 39 冷凍豆乳の製造法                                       | 不二製油株式会社      |
| 6 冷凍豆腐及びその製造方法                                    | 田中義勝            | 40 豆腐乾燥食品の製造方法                                    | 株式会社ライクスタカギ   |
| 7 凍豆腐およびその製造方法                                    | オーケー食品工業株式会社    | 41 冷凍食品及びその製造方法                                   | 有限会社モリタフードテクノ |
| 8 食品加工残渣再生利用の無添加固型食品                              | 遠山圭市            | 42 豆腐類及びその製造法                                     | 不二製油株式会社      |
| 9 乾燥豆腐を利用したスナック様食品及びその製造方法                        | 株式会社ライクスタカギ     | 43 こうや豆腐を調理する方法およびその方法により調理されたこうや豆腐製品             | 旭松食品株式会社      |
| 10 冷凍耐性を有する豆腐類及びその製造法                             | 不二製油株式会社        | 44 豆乳の製造方法  | 登喜和冷凍食品株式会社   |
| 11 冷凍豆腐の製造方法                                      | 山田義文            | 45 乾燥湯葉の製造法                                       | 不二製油株式会社      |
| 12 豆類加工食品用膨軟剤及びこれを用いた凍り豆腐の膨軟処理方法                  | 旭松食品株式会社        | 46 大豆成分含有食品の原料、該原料を使用した大豆成分含有食品、及び前記大豆成分含有食品の製造方法 | 株式会社ソイフ       |
| 13 大豆蛋白膨化食品及びその製造法                                | 不二製油株式会社        | 47 外面が凹凸した凍り豆腐                                    | 高橋 政子         |
| 14 豆腐ステーキの製造法                                     | 不二製油株式会社        | 48 冷凍豆乳スープを含有する冷凍豆乳鍋                              | 株式会社キンレイ      |
| 15 再生豆腐及び具材入り再生豆腐の製造方法                            | 味の素株式会社         | 49 冷凍豆腐うどんおよびその製造方法                               | 吉田食品工業株式会社    |
| 16 冷凍がんもどきの製造法                                    | 不二製油株式会社        | 50 揚げ豆腐加工食品                                       | 松田 清克         |
| 17 豆乳カードの製造方法                                     | 武部 孝明           | 51 大豆加工食品及びその製造方法                                 | 太子食品工業株式会社    |
| 18 豆腐加工品及びその製造方法                                  | 小林 弘子           | 52 大豆加工食品   | 株式会社まるや       |
| 19 豆腐様食品及びその製造方法                                  | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 53 豆腐加工食品原料および豆腐加工食品の製造                           | 株式会社桃屋        |
| 20 練り製品   | 登喜和冷凍食品株式会社     | 54 「ゆ」の処理方法及びそれにより得られる液肥・脱臭液                      | 登喜和冷凍食品株式会社   |
| 21 加工油揚げ凍り豆腐の製造方法                                 | 登喜和冷凍食品株式会社     | 55 凍り豆腐スナック食品                                     | 旭松食品株式会社      |
| 22 冷凍炒め豆腐の製造方法                                    | 株式会社八ちゃん堂       | 56 澱粉含有食品の製造方法及び澱粉含有食品改質用の酵素製剤                    | 味の素株式会社       |
| 23 高野豆腐の煮崩れ防止方法及びその方法により得られる加工食料品                 | 登喜和冷凍食品株式会社     | 57 低アレルギー豆乳                                       | 株式会社椿き家       |
| 24 木綿豆腐類及びその製造法                                   | 不二製油株式会社        | 58 ちりめん豆腐   | 田村 公亮         |
| 25 芳香な豆腐の製造方法                                     | 株式会社ミツカングループ本社  | 59 凍結乾燥木綿豆腐の製造方法及びスナック様食品の製造方法                    | 但馬屋食品株式会社     |
| 26 豆腐及びその製造方法                                     | 登喜和冷凍食品株式会社     | 60 豆腐を製造する方法                                      | 富山県           |
| 27 凍り豆腐の製造方法                                      | 株式会社信濃雪         | 61 高野豆腐を戻す方法                                      | 佐藤 直子         |
| 28 冷凍豆腐の製造方法                                      | 味の素株式会社         | 62 米粒代用食品   | 荒木 里          |
| 29 こうや豆腐の戻し調理法及び半調理製品                             | 登喜和冷凍食品株式会社     | 63 豆腐加工食品   | 町田食品株式会社      |
| 30 粉末豆乳およびその製造方法                                  | 九州食品株式会社        | 64 豆腐加工食品およびその製造方法                                | 有限会社 イーハートヴ農場 |
| 31 生搾り滅菌豆乳及びその製造法                                 | 不二製油株式会社        | 65 がんもどきの製造法                                      | 不二製油株式会社      |
| 32 豆腐製造用の補助添加剤、及び豆腐の製造方法                          | 第一工業製薬株式会社      | 66 高野豆腐の煮崩れ防止方法及びその方法により得られる水煮、低塩煮又はスープ煮          | 登喜和冷凍食品株式会社   |
| 33 冷凍白和えの素及びその製造法                                 | 不二製油株式会社        | 67 豆腐様食品の製造方法                                     | 長野県           |
| 34 凍結乾燥食品   | 信越化学工業株式会社      | 68 大豆ホエーの乳酸菌培養培地、培養法および乳酸菌発酵物の飲食品                 | 羽二重豆腐株式会社     |

以下2点省略