

ニュースガイド No. 10788

< 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！

魚介類干物の製造加工法

[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.	公開特許	魚介類干物の製造加工法	点	(本体価格)
No,9330	公開特許	魚介類干物の製造加工法	平.4-平.13 87点	¥20,000
No,10744	"	小魚の処理加工方法と装置	平.15-平.23 70点	¥18,000
No,9522	"	"	昭.5-平.14 131点	¥26,200
No,10388	"	アジの処理加工方法と製品	平.11-平.20 100点	¥28,600
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-平.18 77点	¥24,700
No,9388	"	"	平.2-平.13 96点	¥25,800
No,10326	"	イワシの加工処理方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-平.13 93点	¥25,000
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-平.18 83点	¥26,300
No,9389	"	"	平.2-平.13 85点	¥21,700
No,10672	"	魚介類の燻製方法と製品	平.11-平.22 67点	¥16,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,9723	"	"	平.9-平.15 87点	¥21,700
No,10674	"	水産物缶詰の製造方法	平.8-平.22 67点	¥16,000
No,10766	"	鮭の処理加工方法と製品	平.20-平.23 59点	¥16,000
No,10183	"	"	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,10763	"	イカの加工方法と製品	平.22-平.23 57点	¥16,000
No,10455	"	"	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

魚介類干物の製造加工法

No. 10788

[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 魚介類の加工品ならびにその製造方法 | 有限会社シーアンドシー | 38 生鮮肉の味付け方法及び味付け生鮮肉 | 株式会社シーサット |
| 2 水産物または農産物の光処理方法 | 科学技術振興事業団 | 藻食性魚類の異臭除去方法、藻食性魚類、および藻食性魚類を用いた塩干品の製造方法 | 長崎県 |
| 3 魚介類加工品 | 有限会社シーアンドシー | 40 過熱蒸気による魚介類の焼成方法 | 株式会社中村水産 |
| 4 食品の加工・保存方法および加工食品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 41 魚類缶詰の製造方法及びそれにより得られる缶詰 | 日本水産株式会社 |
| 5 食品の加工・保存方法および加工食品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 42 魚の塩干物 | 藤原 樹 |
| 6 魚調理加工素材の製造方法 | 海洋フーズ株式会社 | 43 生干し魚製造用吸水材及び生干し魚の製造方法 | 山下 清六 |
| 7 魚類加工方法 | 株式会社オンスイ | 44 鯖のフィレ燻製品の製造方法 | 有限会社進藤商店 |
| 8 ワンパッケージ干物及びその組み合わせ体 | ギョルメ舎フーズ株式会社 | 45 滲血斑を生じない開き干物の製造法 | 株式会社イチコー |
| 9 魚の加工方法 | 宮城マサ子 | 46 保存機能を備えた濃縮海水の製造方法と製造システム及びその濃縮海水を用いた海産物の保存方法 | 仲村渠 英信 |
| 10 加熱加工食品の高品質化方法 | 株式会社氷温 | 47 炭火焼き干物 | 有限会社早瀬幸八商店 |
| 11 常温流通包装食品及びその製造方法 | マル八株式会社 | 48 魚類加工品およびその製造方法、ならびに魚類加工パック品 | ギョルメ舎フーズ株式会社 |
| 12 魚肉の改質方法 | 共栄水産株式会社 | 49 干物の製造方法 | 山口 伸之 |
| 13 乾燥食品又はその製造中間品の殺虫方法 | 株式会社にんべん | 50 干物の製造方法 | 隅田 雅彦 |
| 14 蛍イカの丸干し | 有限会社浜浦水産 | 51 魚の骨取り丸干し | 神之門 秀人 |
| 15 塩干品の製造方法および塩干品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 52 食品の下処理方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 16 魚干物 | 高木 征一 | 53 魚糠漬け加工食品の製造方法 | 国立大学法人福井大学 |
| 17 魚加工品 | 高木 征一 | 54 魚類缶詰 | 日本水産株式会社 |
| 18 カレイ目の魚類の加工方法 | 株式会社マルエイ | 55 魚の加工食品 | 富山県 |
| 19 魚介類の調味付け方法 | 株式会社スギヨ | 56 焼き魚 | 山崎 真一 |
| 20 塩干海老およびその製造法 | 有限会社大竹商店 | 57 開きの魚干物及びその製造法 | 杉山 正憲 |
| 21 包装切り身干物 | 株式会社イチコー | 58 魚食品パックおよびそれを用いた魚食品から発生する含臭水蒸気の消臭方法 | ギョルメ舎フーズ株式会社 |
| 22 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック | 遠井 博 | 59 食材の処理方法、並びに、アルデヒド発生抑制材 | 宝酒造株式会社 |
| 23 イワシ干物の製造方法 | 有限会社鮎川 | 60 魚介類の干物 | ダイカツ水産株式会社 |
| 24 水産食品の加工方法 | 宮島醤油株式会社 | 61 容器漬貝干物食品 | 長谷川 篁博 |
| 25 乾魚および乾魚の製造方法 | 井上食品株式会社 | 62 加工食品、その製造方法、及びエキス | 広島県 |
| 26 塩干品の製造方法および塩干品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 63 魚肉の着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 27 魚肉加工品及び魚干物の酸化又は紫外線による劣化防止方法および該方法により製造された魚加工品... | 富士化学工業株式会社 | 64 高級調味焼魚及びその製造方法 | 坂本 幸資 |
| 28 魚の加工品の製造方法及び魚の加工品 | 鳥取県 | 65 電子レンジ加熱調理用調味料、及び電子レンジ加熱調理食品 | 有限会社皆川商店 |
| 29 乾燥魚介類の製造方法 | 株式会社スギヨ | 66 青魚類のレトルトパウチ食品およびその製造方法 | 久保田 都淑 |
| 30 炭火焼き干物の製造方法及びその方法により製造された炭火焼き干物 | 有限会社早瀬幸八商店 | 67 魚介類の脱臭処理液および魚介類の加工方法 | 林 廣美 |
| 31 包装開き干物 | 株式会社イチコー | 68 塩干品の製造方法および塩干品 | 長崎県 |
| 32 魚骨軟化処理方法および魚骨軟化処理システム | 株式会社ダイマル | 69 調味液及び食品の調味方法 | 株式会社プロジェクトジャパン |
| 33 干し魚の製造方法 | クリオン株式会社 | 70 包装済みの笹の葉入り魚介類 | 株式会社丸安 |
| 34 骨付加工食品及びその製造方法 | 有限会社四季菜 | | |
| 35 魚介類の加工食品の臭いなど除去法 | 古谷 守 | | |
| 36 魚干物及びその製造方法 | 五十嵐 勉 | | |
| 37 血抜き開き魚 | 株式会社イチコー | | |

以上70点収録