

ニュースガイド No. 10869

< 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>

新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成25年(1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.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.24	66点	(本体価格)
No,10790	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.24	66点	¥16,000
No,10680	"	"	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,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,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
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,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10773	"	チョコレート菓子類の製造方法	平.22-平.23	83点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21	67点	¥26,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000

*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。

新食感菓子類の製造加工方法

No. 10869

[公開編] 平成25年(1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)

- | | | | |
|---|-----------------|---|-------------------|
| ソフトキャンディ生地用保形剤、それを用いたソフトキャンディ及びソフトキャンディの製造方法 | クラシエフーズ株式会社 | 33 生チョコレート様組成物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| ピュレ様食品およびこれを含有する食品 | 日本食品化工株式会社 | 34 2層構造食品およびその製法 | カバヤ食品株式会社 |
| 糖衣食品およびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 35 ソフトキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 香辛料抽出物を配合した口腔用組成物 | 株式会社ロッテ | 36 メントールを含む新規清涼菓子およびその製造方法 | カバヤ食品株式会社 |
| ガレット型カテキン含有ハードキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 37 菓子・ケーキの製造方法 | 株式会社杉原クラフト |
| ガレット型カテキン含有チョコレート菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | 38 生チョコレート様組成物及び前記生チョコレート様組成物をセンターとしたセンター入りチョコレート | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 発泡性コーティングを施した多層糖衣食品 | ユーハ味覚糖株式会社 | 39 新規清涼菓子およびその製造方法 | カバヤ食品株式会社 |
| 発泡性食品及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 40 チョコレート菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 焼成食品およびその製造方法 | キリン協和フーズ株式会社 | 41 もちもちフラワーベース | 株式会社ホ・ライ |
| シュガーレスチューイングソフトキャンディおよびその製法 | 三星食品株式会社 | 42 口溶性性に優れたハードキャンディおよびその製法 | カバヤ食品株式会社 |
| 体内摂取用体臭改善剤、それを用いた飲食品及び体臭改善方法 | クラシエフーズ株式会社 | 43 米菓の品質改良剤及び米菓 | 日本食品化工株式会社 |
| 麺スナック菓子の製造方法、麺スナック菓子 | 株式会社おやつカンパニー | 44 グミ様食品及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 粘弾性食品片集合体及びその製造方法並びに粘弾性食品片集合体の製造装置 | クラシエフーズ株式会社 | 45 米粉を用いた焼き菓子およびその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| グミキャンディ | 松谷化学工業株式会社 | 46 さくさくせんべいの製法 | 株式会社梅林堂 |
| 果実及び/又は野菜含有ハードキャンディの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 47 経時安定性改良型三層菓子 | 株式会社ロッテ |
| 酸味が強化されたグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 48 生チョコレート様菓子の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 油脂性菓子及びその製造方法 | 株式会社明治 | 49 菓子の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| ヤシ花糖菓子及びその製造方法 | 松田 清 | 50 油脂性菓子及び油脂性菓子の製造法 | 不二製油株式会社 |
| キャンディ製造方法 | 株式会社黄金糖 | 51 酸化抑制組成物及び固形状経口剤若しくは固形状食品 | アリメント工業株式会社 |
| チョコレートマカロン様食品及びその製造方法 | 不二製油株式会社 | 52 もち様食感を有するデザート食品 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 容器入り煮大豆、及びこれを用いたデザート | キューピー株式会社 | 53 練り菓子およびその製法 | コリス株式会社 |
| 発泡性食品及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 54 包み菓子 | 岩崎 克昭 |
| 引き裂き可能な特性を有するグミキャンディ様菓子の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 55 セルロースナノファイバーを含む食品及びその製造方法 | 株式会社ダイセル |
| 描画模様入りの加熱成形食品用調理粉末及び加熱成形食品用組合せキット | クラシエフーズ株式会社 | 56 グミキャンディ及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| ハードグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 57 食品の製造方法、食品および食品用食感改良剤 | 日本食品化工株式会社 |
| 耐熱性ゼリー組成物およびその製造方法 | 旭東化学産業株式会社 | 58 菓子製品およびその製造方法 | キャドバリー ユーケー リミテッド |
| コラーゲン含有酸性ゲル状飲食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 59 食感改良剤を含有する菓子製品 | カーギル インコーポレイテッド |
| ボンデケージョ風フライ食品生地、ボンデケージョ風フライ食品製造方法、ボンデケージョ風フライ食品、... | 株式会社コージコーボレーション | 60 食感改良剤を含有する菓子製品 | カーギル インコーポレイテッド |
| 飲食用白濁化剤及び飲食物に白濁感を付与する方法 | 松谷化学工業株式会社 | 61 食品の物性改善方法 | 清水化学株式会社 |
| サイリウムゲル含浸菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 62 含浸食品 | 株式会社明治 |
| ゲルを含有するチョコレート複合菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 63 ホワイトチョコレート含浸食品及びその製造方法 | 株式会社明治 |
| 麺スナック菓子の製造方法、麺スナック菓子 | 株式会社おやつカンパニー | | |

以下1点省略