

ニュースガイド No. 10931

<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>

豆腐の製造加工方法

[登録・公開編]平成25年(1年間) 67点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.24	67点	(本体価格)
No,10828	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.24	67点	¥16,000
No,10722	"	"	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,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,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,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10	67点	¥23,000
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700

*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。

豆腐の製造加工方法

No.10931

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 67点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

- | | | | |
|---|--------------|--|----------------------|
| 1 肉代替食品素材の製造方法 | 石田 美由紀 | 37 唐辛子を含有する大豆加工食品 | 但馬屋食品株式会社 |
| 2 液中磨砕装置及び液中磨砕システム | 株式会社高井製作所 | 38 豆乳製造方法及び豆乳製造装置 | 株式会社高井製作所 |
| 3 木綿豆腐製造方法 | 株式会社ヤナギヤ | 39 豆乳加工品 | 株式会社あんじんさん |
| 4 乳酸発酵豆腐の製造方法及び該製造方法により得られた乳酸発酵豆腐 | 高嶺 久 | 40 食品の冷却・冷凍保存方法及び冷却・冷凍装置 | 株式会社ケーイーコーポレーション |
| 5 大豆混合粉末 | ハウス食品株式会社 | 41 豆腐類用バッチ式凝固装置及び豆腐類用バッチ式凝固方法 | 株式会社高井製作所 |
| 6 大豆の超微粉砕物の製造方法 | 牧野 賢次郎 | 42 豆腐加工弾力性食品及びその製法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 7 食品用濾過抽出装置及びその方法 | 株式会社荒井鉄工所 | 43 豆腐用充填容器 | ワイコム株式会社 |
| 8 豆腐類の自動成型装置 | 株式会社高井製作所 | 44 豆腐及び豆腐の製造方法 | 太子食品工業株式会社 |
| 9 大豆加工食品およびその製造方法 | 株式会社間瀬 | 45 豆乳培地を用いたおからの乳酸菌発酵 | 株式会社ミツヨフーズ |
| 10 脱臭大豆粉末の製造方法、及び食品 | 上 すぎ 和彦 | 46 油揚げ生地 of 再生製造方法及び油揚げ生地 of 連続製造装置 | 株式会社高井製作所 |
| 11 豆腐の成形用型箱 | 株式会社間瀬 | 47 豆腐類 of 連続式凝固装置 | 株式会社高井製作所 |
| 12 油中水乳化型豆腐用凝固剤 | 花王株式会社 | 48 豆腐・油揚げ生地 of 脱水・成型方法とその装置 | 株式会社高井製作所 |
| 13 絹がんとおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 49 食品残渣物を用いたペースト of 製造方法 | 株式会社おとうふ工房いしかわ |
| 14 チーズ、その他乳製品、及び豆腐を製造する装置 | リカード パペロ | 50 食品原材料 of 殺菌方法および加工方法 | 株式会社微酸性電解水研究所 |
| 15 豆乳製造方法及び豆乳製造装置 | 株式会社高井製作所 | 51 豆乳 of 製造方法とそれを利用した食品 | 富山県 |
| 16 がんもどきの製造方法 | 理研ビタミン株式会社 | 52 でんぷんの製造方法 | 株式会社京都庵 |
| 17 豆腐・油揚げ生地 of 脱水・成型装置 | 株式会社高井製作所 | 53 大豆加工食品用焼成装置および大豆加工食品 of 焼成方法 | もぎ豆腐店株式会社 |
| 18 豆腐用凝固剤 | 花王株式会社 | 54 加工食品 of 製造方法 | 白石 良蔵 |
| 19 大豆食物繊維を豊富に含み、かつ、一部に豆腐層を有する油揚げ類 of 製造方法 | ミナミ産業株式会社 | 55 オカラ of 処理方法及びオカラ of 処理装置 | 公立大学法人県立広島大学 |
| 20 豆腐 of 連続製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 56 豆腐分割カッター | 四国化工機株式会社 |
| 21 豆腐製造用 of 豆乳加熱装置、及び、豆腐 of 製造方法 | 株式会社川西 | 57 蕎麦豆腐 of 製造方法、及び、蕎麦豆腐 | 学校法人神戸学院 |
| 22 大豆加工素材及び大豆加工素材 of 製造法 | 不二製油株式会社 | 58 クリームチーズ風豆腐 of 製法 | 関 重承 |
| 23 豆類 of 脱皮装置 | 株式会社MKR-J | 59 豆腐 of 製造方法 | 太子食品工業株式会社 |
| 24 豆腐分割カッター | 四国化工機株式会社 | 60 ペースト状豆乳製品 of 製造方法、および当該製造方法で製造したペースト状豆乳製品 | 株式会社住吉屋食品 |
| 25 はわさび粒状ペ - スト | ニシモト食品株式会社 | 61 豆分離装置 | 株式会社PSS |
| 26 大豆含有食品素材を含むアイスクリーム様食品 | 合資会社渡辺漢方堂 | 62 全粒大豆ペーストとその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 27 栄養補助食品及び栄養補助食品 of 製造方法 | 有限会社 川原商会 | 63 豆腐を製造するための凝固剤制御 | コーニクレッカ フィリップス エヌ ヴェ |
| 28 袋状食品用口開き装置 | 株式会社京都庵 | 64 繊維質含有豆乳、豆腐様食品及びこれらの製造方法並びに脱皮大豆粉末素材 | 朝日食品工業株式会社 |
| 29 大豆 of 加工方法及び加工大豆を含有する食品 | 日乃食工業株式会社 | 65 大豆加工素材及び大豆加工素材 of 製造法 | 不二製油株式会社 |
| 30 大豆加工食品製造用 of 食感もしくは風味 of 改良剤、及び大豆加工食品 | 不二製油株式会社 | 66 食品原料用豆類及びそれを製造するためのレーザー加工装置 | 原田産業株式会社 |
| 31 凍結乾燥豆腐及びその製造方法 | 日本ジフィー食品株式会社 | 67 汲み上げ豆腐用容器 | 積水化成成品工業株式会社 |
| 32 植物由来 of 加工食品 of 製造方法および保存方法 | 大田 嘉治 | | |
| 33 食品原材料 of 製造装置および加工食品 | 大田 嘉治 | | |
| 34 豆腐 of 製造方法およびそれ得られた豆腐 | 学校法人武庫川学院 | | |
| 35 イカスミ豆腐 of 製造方法 | 原 洋子 | | |
| 36 ガレート型カテキン含有豆腐 of 製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |

以上67点収録