

ニュースガイド No. 10955

< 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26年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,360-	¥17,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,360-	¥17,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥27,540-	¥25,500-

### 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.25	64点	(本体価格) ¥16,000
No,10869	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.25	64点	¥16,000
No,10790	"	"	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,10941	登録・公開	ケーキ類の製造加工方法	平.25	70点	¥18,000
No,10907	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.25	69点	¥16,000
No,10824	登録・公開	"	平.24	67点	¥16,000
No,10712	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,10730	"	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10897	公開特許	チョコレート菓子類の製造方法	平.24-平.25	93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22-平.23	83点	¥20,000
No,10673	"	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,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
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
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000

\*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](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。

# 新食感菓子類の製造加工方法

No. 10955

[公開編] 平成26年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥18,360 B5製本版 ¥18,360 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,540 )

1 膨潤抑制澱粉及びその用途	日本食品化工株式会社	37 ケーキ内にクリームを内包した冷凍菓子及びその製造方法	西山 栄一
2 含浸チョコレート菓子	株式会社ロッテ	38 粒形状をした鉄分補助菓子及びその製造方法	石川 郁子
3 含水チョコレート及びそれを含有するセンター入りチョコレート	ユーハ味覚糖株式会社	39 デーツを主体とした新規チョコレート様食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
4 チョコレート菓子の製造方法	日清製粉株式会社	40 菓子の製造方法および菓子	水島 由貴
5 突起付き糖衣品及びそれを用いた組合せ菓子	クラシエフーズ株式会社	41 チョコレート添加剤及びその製造方法	不二製油株式会社
6 洋生菓子およびその製造方法	不二製油株式会社	42 豆乳スポンジケーキの製造方法	不二製油株式会社
7 焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社	43 グミキャンディ成型用のスターチ押し型およびグミキャンディの製造方法	カンロ株式会社
8 低水分ハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	44 含気焼成食品の製造方法および含気焼成食品	森永乳業株式会社
9 焼き菓子の製造方法	月島食品工業株式会社	45 新規な起泡物	株式会社カネカ
10 チョコレート付きプレッツェル及びその製造方法	江崎グリコ株式会社	46 冷菓用塩味系フィリング	不二製油株式会社
11 焼成耐性を有するチョコレート	日清オイリオグループ株式会社	47 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
12 粒状ゼリー含有冷菓及び冷凍下で未凍結の粒状ゼリーの弾力性を保持する方法	クラシエフーズ株式会社	48 チョコレート類	キユーピー株式会社
13 焼菓子、焼菓子の製造法、及び焼菓子用油脂組成物	月島食品工業株式会社	49 バー・スティックタイプの食品およびその製造方法	株式会社ロッテ
14 柔らかな食感を有する低ブリックス氷菓	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	50 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
15 油菓子練込用乳化油脂組成物	株式会社A D E K A	51 非ラウリン、非トランス被覆チョコレート用油脂組成物	不二製油株式会社
16 ゼラチン系食品の製造方法および乾燥方法	株式会社カナエ	52 焼成チョコレート	株式会社A D E K A
17 ポーラス状食品およびその製造方法	株式会社ロッテ	53 芋菓子及びその製造方法	株式会社薬膳壺焼本舗五行
18 易崩壊性食品およびその製造方法	株式会社ロッテ	54 冷菓の製造法	不二製油株式会社
19 焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社	55 還元型コエンザイムQ10含有グミキャンディの製造方法および該製造方法を用いて得られるグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
20 セルロースを含む菓子	旭化成ケミカルズ株式会社	56 ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
21 耐熱性チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社	57 耐熱性チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社
22 生チョコレート様菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	58 多層油性菓子	江崎グリコ株式会社
23 ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	59 スナック菓子	株式会社ロッテ
24 蒸し菓子	月島食品工業株式会社	60 アイスcream風食品	株式会社ヤオイサンフーズ
25 焼成菓子及びその製造方法	不二製油株式会社	61 チョコレートカステラ及びその製造法	不二製油株式会社
26 穀物加工品およびその製造方法	長谷川香料株式会社	62 スナック菓子の製造方法、スナック菓子	株式会社おやつカンパニー
27 テンパリング処理未実施チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	63 気泡含有油脂性菓子	株式会社明治
28 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	64 チョコレート類およびその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
29 被覆成型チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社	65 焼成菓子	株式会社明治
30 含水チョコレート様食品	不二製油株式会社	66 澱粉加工食品用改良剤	不二製油株式会社
31 ホイップして使用されるチョコレート	日清オイリオグループ株式会社	67 冷菓および冷菓製造方法	株式会社薬膳壺焼本舗五行
32 チョコレートを含んでなる菓子及びその製造方法	日新化工株式会社	68 ソフトキャンディおよびソフトキャンディの製造方法	株式会社ロッテ
33 焼き菓子	花王株式会社	69 チョコレート用油脂組成物	不二製油株式会社
34 焼成菓子被覆用組成物	不二製油株式会社	70 含浸膨化食品およびその製造方法	株式会社明治
35 センター含有ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社		
36 チョコレート被覆ソフトクリーム	江崎グリコ株式会社		

以上70点収録