株式会社国際技術開発センター
東京都千代田区内神田1－15－6藤井第二ビル
TEL03－3294－8061(代)
FAX03－3294－8063

ニュースガイドNo, 10966

＜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！

スナック菓子の製造加工方法

[公開編]平成26年(1年間)　69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

					(本体価格)
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,10955	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.26	70点	￥17,000
No,10869	〃	〃	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,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,10670	〃	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	￥16,000
No,10662	〃	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	￥16,000
No,10673	〃	イモ菓子の製造加工方法	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,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。

スナック菓子の製造加工方法　*No.10966*

[公開編]　平成26年（1年間）　69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	サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法	鹿児島県
2	膨潤抑制澱粉及びその用途	日本食品化工株式会社
3	澱粉分解物および飲食品用味質改善剤ならびにその用途	日本食品化工株式会社
4	油脂組成物、それを利用した食品、油脂組成物の製造方法及び食用油脂の光劣化抑制方法	株式会社Ｊ－オイルミルズ
5	フライ用油脂組成物	月島食品工業株式会社
6	味の奥行き及びまろみを強める方法及びその方法を用いた飲食物	三菱商事フードテック株式会社
7	含浸チョコレート菓子	株式会社ロッテ
8	水中油型乳化組成物	花王株式会社
9	飲食物の風味増強方法及びその方法により得られる飲食物	松谷化学工業株式会社
10	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
11	調理済み食品片の準備方法及びそれにより製造される食品片	アショーリアン、ジャムシッド
12	焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社
13	焼き菓子の製造方法	月島食品工業株式会社
14	フライ時間短縮剤	太陽化学株式会社
15	製菓練り込み用油中水型乳化物	株式会社ＡＤＥＫＡ
16	油脂組成物	花王株式会社
17	アメリカンドッグ用ミックス	日清フーズ株式会社
18	可塑性油中水型乳化物、それを用いたベーカリー生地及びベーカリー製品	株式会社ＡＤＥＫＡ
19	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
20	竹の子加工食品の製造方法及び竹の子加工食品	株式会社　緑水園
21	シーフードフレーバーの製造方法	小川香料株式会社
22	ミネラルが強化され、粘度特性が改変された馬鈴薯澱粉およびその利用	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
23	菓子類用品質改良材	月島食品工業株式会社
24	焙煎油の製造方法、油脂組成物、食品	株式会社Ｊ－オイルミルズ
25	ポーラス状食品およびその製造方法	株式会社ロッテ
26	スナック菓子用コーティング油脂及びスナック菓子	月島食品工業株式会社
27	緑豆スナック菓子の製造方法	株式会社ちぼり
28	焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社
29	セルロースを含む菓子	旭化成ケミカルズ株式会社
30	焼成菓子及びその製造方法	不二製油株式会社
31	チョコレート複合食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
32	ラスクの製造方法、ラスク、スナック菓子	株式会社おやつカンパニー
33	糖類含浸粒状大豆蛋白の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
34	ノンフライポテトチップス及びその製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
35	ノンフライポテトチップス及びその製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
36	芋汁粉	株式会社薬膳壷焼本舗五行
37	海苔と穀物シートとを利用した海苔スナック及びその製造方法	シージェイ　チェイルジェダン　コーポレーション
38	油脂含有食品	日清オイリオグループ株式会社
39	膨化キャンディの製造方法	株式会社榮太樓總本鋪
40	ノンフライスナック様食品およびその製造法	不二製油株式会社
41	粒形状をした鉄分補助菓子及びその製造方法	石川　郁子
42	風味増強剤	日清食品ホールディングス株式会社
43	膨化食品用生地及び膨化食品	静岡県公立大学法人
44	粉末乳化剤組成物及びその製造方法	第一工業製薬株式会社
45	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
46	硬化油風味付与剤	長谷川香料株式会社
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
48	物性改良剤	株式会社ＡＤＥＫＡ
49	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
50	芋菓子及びその製造方法	株式会社薬膳壷焼本舗五行
51	乾燥花弁食品の製造方法、それによる花弁チップス製品および花弁ふりかけ製品	坂元　千榮子
52	多層油性菓子	江崎グリコ株式会社
53	スナック菓子	株式会社ロッテ
54	硬化風味油脂	株式会社ＡＤＥＫＡ
55	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
56	菓子製品の製造方法、及び菓子製品	ルートヴィッヒ　ショコラーデゲゼルシャフト　ミット　ベシュレンクテル　ハフツ・・・
57	油で揚げたポテトスライスと、加熱して膨張させたコーンとの混合物を含む食品	ペリーニ，オスカル
58	フィリングを有する一口サイズの栄養製品及び該栄養製品を使用する方法	ネステク　ソシエテ　アノニム
59	健康的層状クッキー	ジェネラル　ビスキュイ
60	コムギタンパク質単離物および製造方法	アーチャーーダニエルズーミッドランド　カンパニー
61	野菜をベースとする栄養製品	ネステク　ソシエテ　アノニム
62	微生物を含む食用ウェブ	ネステク　ソシエテ　アノニム
63	シュレッド処理されたスナックを形成するための方法	インターコンチネンタル　グレート　ブランズ　エルエルシー

以下6点省略