

ニュースガイド No. 11015

<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>

新しい調味料の製造加工方法

[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)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	品名	点	(本体価格)
No,10663	公開特許	ゲル状調味料の製造方法	平.13-22 67点	¥16,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17 77点	¥27,300
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,10997	登録・公開	ソース類の製造加工方法	平.26 70点	¥18,000
No,10930	"	"	平.25 68点	¥18,000
No,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22 66点	¥16,000
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19 76点	¥35,000
No,10749	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	平.21-平.23 64点	¥18,000
No,10925	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.25 64点	¥16,000
No,10669	公開特許	天つゆの製造加工方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10650	"	ミネラル塩の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10625	"	健康みその製造加工方法	平.13-平.22 70点	¥20,000
No,10351	"	減塩味噌の製造加工方法	平.11-平.20 87点	¥30,000

*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	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

新しい調味料の製造加工方法

No.11015

[公開編] 平成26年(1年間) 69点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

- | | | | |
|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|----------------------------|
| 1 食品の香気改善方法 | テーブルマーク株式会社 | 33 醤油様調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 2 醤油含有飲食品の風味増強組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 34 魚類由来の醤油風発酵調味料、及びその製造方法 | 株式会社 鈴 勝 |
| 3 風味が強化された魚介系抽出物の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 35 調味エキスの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 4 卵の花塩糀 | 福岡 徹能 | 36 魚節粉末入り液体調味料及びその製造方法、魚節粉末入り液体調味料の出汁香味改善方法 | 株式会社Mizkan J plus Holdings |
| 5 レトルト調味液及びその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 37 容器詰め液状調味料とこれを用いた食肉調理食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 6 酢酸含有飲食物の酢カド低減方法、及びその方法により製造された酢酸含有飲食物 | 松谷化学工業株式会社 | 38 そぼろ状鶏挽肉、そぼろ状鶏挽肉含有調味液及び容器入りそぼろ状鶏挽肉含有調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 7 グルタミン酸の旨味が増強した液体調味料 | キッコーマン株式会社 | 39 新規調味用組成物付き固形ルウおよびその製造方法 | エスピー食品株式会社 |
| 8 塩麹含有調味料および鍋料理用調味料セット | キッコーマン株式会社 | 40 香気性柑橘類の香味料及び香味酢の製造方法 | 熊野精工株式会社 |
| 9 液体調味料及び食品の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 41 低塩醤油様液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 10 チューブ入り半練り状調味料 | エスピー食品株式会社 | 42 味噌様発酵食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 11 粉末調味料及びその製造法 | ボッカサッポロフード&ピバレッジ株式会社 | 43 風味調味料調製方法 | オテラップ ホールディングビー・ヴィ. |
| 12 からめ焼き用調味液 | キッコーマン株式会社 | 44 焙煎乾燥酵母細胞壁含有組成物を含む組成物及びその製造方法、調味料、並びに飲食品 | アサヒフードアンドヘルスケア株式会社 |
| 13 液状食品用起泡剤及びこれを含有する食品 | 太陽化学株式会社 | 45 減塩ぼん酢醤油 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 14 電子レンジを用いる焼き魚の調理方法、当該焼き魚用の調味料および当該焼き魚用の調理皿 | 株式会社九州パック | 46 調味料及びその製造方法 | 横山 定治 |
| 15 液体調味料 | ハナマルキ株式会社 | 47 醤油こうじ含有加熱殺菌済焼肉用調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 16 味噌又は味噌含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 | 48 混ぜご飯用調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 17 水、酸類、経時及び光、加熱等による香気成分の劣化を抑制する方法 | 日本フレーバー工業株式会社 | 49 畜肉エキスの製造方法 | MCフードスペシャリティーズ株式会社 |
| 18 魚節微粉末入り液体調味料及びその製造方法、液体調味料の出汁風味増強組成物、液体調味料の出汁風味... | 株式会社ミツカングループ本社 | 50 調味液 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 19 シーフードフレーバーの製造方法 | 小川香料株式会社 | 51 香辛調味液の製造方法および香辛調味ペーストの製造方法 | 株式会社マキ屋フーズ |
| 20 酵母タンパク由来調味料 | 興人ライフサイエンス株式会社 | 52 加工ニンニクと当該加工ニンニクを原材料とする焼肉のタレ及びこれらの製造方法 | 本禄 和美 |
| 21 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 | 53 トマト含有調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 22 液体調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 54 固形調味料およびその製造方法 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 23 酸性液状調味料及びこれを用いた食品 | キューピー株式会社 | 55 乳化調味料 | キューピー株式会社 |
| 24 ネギ科野菜ソース | キューピー株式会社 | 56 発酵物およびこれを用いた調味剤 | 不二製油株式会社 |
| 25 麹調味料の雑菌汚染抑制方法 | 国立大学法人佐賀大学 | 57 呈味改善剤 | 味の素株式会社 |
| 26 ガン汁含有濃縮調味液 | キューピー株式会社 | 58 酸性液状調味料 | キューピー株式会社 |
| 27 大根おろし入り液状調味料 | キューピー株式会社 | 59 肉質改善機能を有する焼肉用調味料 | エバラ食品工業株式会社 |
| 28 酸性液状調味料 | キューピー株式会社 | 60 にんにく含有調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 29 酸性液状調味料 | キューピー株式会社 | 61 調味料の製造方法 | テーブルマーク株式会社 |
| 30 煮物の品質を改善する方法 | 松谷化学工業株式会社 | 62 乳酸菌及びこれを用いた食品添加剤、漬物用発酵調味物、食品、漬物の製造方法 | 株式会社ピクルスコーポレーション |
| 31 ノンガスフォーマー容器詰め液状食品及びこれを用いた調味方法 | キューピー株式会社 | 63 粉体調味料及び和え物食品 | 日本食研ホールディングス株式会社 |
| 32 タマネギ具材入り調味液 | キューピー株式会社 | | 以下6点省略 |