

ニュースガイド No. 11025

<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27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

No.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
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,10966	"	スナック菓子の製造加工方法	平.26	69点	¥17,000
No,10907	"	"	平.25	69点	¥16,000
No,10824	登録・公開	"	平.24	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,10941	登録・公開	ケーキ類の製造加工方法	平.25	70点	¥18,000
No,10730	"	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10853	"	プリンの製造加工方法	平.24	70点	¥20,000
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,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

*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。

新食感菓子類の製造加工方法

No.11025

[公開編] 平成27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 マロングラッセの製造方法	クラシエフーズ株式会社	34 食感に特徴ある冷菓	不二製油株式会社
2 菓子	学校法人帝京大学	35 新食感発酵ベーカリー製品	月島食品工業株式会社
3 泡状食品の製造方法と泡状食品	佐々木 博之	36 多孔質原料をソフト糖衣した良好な食感のソフト糖衣食品及びその製造方法	三菱商事フードテック株式会社
4 新規な起泡物	株式会社カネカ	37 塩分を高配合したグミキャンディおよびその製造方法	ユニテックフーズ株式会社
5 スナック食品	ハウス食品グループ本社株式会社	38 低カロリーのシュガーレスキャンディ及びその製造方法	ロッテ製菓株式会社
6 魚肉すり身入り菓子様加工食品及び該食品の食感改良及びノ又は魚臭低減方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	39 焼成用成型チョコレート類及びこれを用いた複合菓子	不二製油株式会社
7 不思議な食感口どけつゆだく食品	株式会社ピーターパン	40 可塑性油脂組成物及び該可塑性油脂組成物を使用した焼菓子	日清オイリオグループ株式会社
8 冷菓用チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	41 パフ系スナック菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー
9 冷菓用チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	42 米形スナック菓子の製造方法、成形スナック菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー
10 果実又は野菜、及びそれを含有する食品	ユーハ味覚糖株式会社	43 グルテンを使用しない菓子の三笠。	木下 絵美子
11 食品シートの切断方法及び切断装置	森永製菓株式会社	44 カプセルを含むチューインガムの製造方法及びこれによって製造されるチューインガム	ロッテ コンフェクションナリーカンパニー リミテッド
12 グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	45 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
13 冷凍ゼリー	江崎グリコ株式会社	46 層状焼成菓子およびその製造方法	不二製油株式会社
14 スナック菓子およびスナック菓子の製造方法	株式会社ロッテ	47 油脂性成形菓子及びその製法	クラシエフーズ株式会社
15 菓子およびその製造方法	株式会社ロッテ	48 マカロン菓子及びその製造方法	森永製菓株式会社
16 チョコレートの製造方法およびその方法により製造されるチョコレート	株式会社ロッテ	49 固形食品	株式会社ウメケン
17 氷菓、氷菓の素および氷菓の製造方法	伊那食品工業株式会社	50 食品及び食品の製造方法	株式会社石村萬盛堂
18 グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	51 キャンディの着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
19 チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	52 ベーカリー製品用チョコレート類及びベーカリー製品の製造法	不二製油株式会社
20 食感改良剤を用いた非テンパリング型チョコレート類	不二製油株式会社	53 ホイップクリーム含有食品	キューピー株式会社
21 蒸しケーキ類及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社	54 じゃがいもの加工品等の離水防止剤による品質改良の方法。	美濃 行彦
22 煎餅用澱粉組成物及びこれを用いた煎餅の製造方法	東海デキストリン株式会社	55 菓子	株式会社A D E K A
23 発酵菓子風の菓子類およびその製造方法	不二製油株式会社	56 低アレルギーな冷菓	不二製油株式会社
24 果皮を含む果肉様食感および果実様外観を有する菓子	ユーハ味覚糖株式会社	57 冷凍チーズケーキ用素材	不二製油株式会社
25 糖被覆スナック食品及びその製造方法	ハウス食品グループ本社株式会社	58 ソフトキャンディ及びその製法	クラシエフーズ株式会社
26 歯につきにくい食感のソフトキャンディおよびその製造方法	株式会社ロッテ	59 ホワイトチョコレート菓子の製造方法	井川 宗隆
27 ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	60 シリアルブロック菓子	株式会社明治
28 焼成菓子の製造方法	日清製粉株式会社	61 焼菓子	江崎グリコ株式会社
29 餅菓子及びその製造方法	石森 寛章	62 果肉のような滑らかな食感を有する冷菓	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
30 手につかないスナックの製造方法、および手につかないスナック	ロッテ コンフェクションナリーカンパニー リミテッド	63 複合菓子及び複合菓子の製造方法	森永製菓株式会社
31 ユビキノール高含有ゲル状組成物	ユーハ味覚糖株式会社	64 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
32 粒形状をした鉄分補助菓子及びその製造方法	石川 郁子	65 糯米菓の製造方法	株式会社三幸
33 植物性マシュマロ、その製造方法及びこれを使用した菓子	ロッテ コンフェクションナリーカンパニー リミテッド		

以下4点省略