

ニュースガイド No. 11033

<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>

醤油の製造加工方法

[登録・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.	登録・公開	品名	平.	点	(本体価格)
No,10976	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.26	70点	¥17,000
No,10925	"	"	平.25	64点	¥16,000
No,10826	"	"	平.24	64点	¥16,000
No,10737	"	"	平.23	66点	¥16,000
No,10586	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22	68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17	76点	¥22,800
No,10350B	"	減塩醤油の製造加工方法	平.16-平.20	70点	¥24,800
No,10350A	"	"	平.9-平.15	64点	¥24,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18	71点	¥24,800
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22	63点	¥16,000
No,10669	"	天つゆの製造加工方法	平.13-平.22	66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,10584	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22	68点	¥21,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22	67点	¥16,000
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14	88点	¥21,000
No,9498A	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,9498B	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14	59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14	76点	¥17,500

*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。

醤油の製造加工方法

No.11033

[登録・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 醗酵調味料の製造方法 | 株式会社小泉研究室 | 34 フィブロンекチン結合性の大豆由来の水溶性多糖類 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 2 粉末調味料およびその製造方法 | キッコーマン株式会社 | 35 発酵助成剤および微生物の発酵助成方法 | 国立大学法人佐賀大学 |
| 3 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 | 36 長期熟成在来式醤油から分離したメイラードペプチドを有効成分として含むTRPV1活性関連疾患または… | コリア フード リサーチ インスティテュート |
| 4 炒め物用調味液およびその製造法 | キッコーマン株式会社 | 37 抗血栓組成物 | ワキ製薬株式会社 |
| 5 低食塩醤油およびその製造法 | キッコーマン株式会社 | 38 粉末醤油及びその製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 6 白土処理飲食品 | キリンビバレッジ株式会社 | 39 かつお節エキス | MCフードスペシャリティーズ株式会社 |
| 7 穀物原料の散水方法及び穀物原料の散水装置 | 株式会社フジワラテクノアート | 40 減塩調味料 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 8 長期熟成在来式醤油から分離したメイラードペプチドを有効成分として含むTRPV1活性関連疾患または… | コリア フード リサーチ インスティテュート | 41 白土処理飲食品 | キリンビバレッジ株式会社 |
| 9 ケラチナーゼおよびその製造法 | 渡部 邦彦 | 42 卵及び乳を含有する調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 10 抗アレルギー剤 | ヒガシマル醤油株式会社 | 43 調味液の製造方法 | 正田醤油株式会社 |
| 11 醸造用種麹、醸造用麹及び醤油様調味料 | キッコーマン株式会社 | 44 ノンアルコール液体調味料の製造方法 | 福井バイオテック株式会社 |
| 12 メイラード反応阻害剤およびAGES生成抑制剤 | ヒガシマル醤油株式会社 | 45 粉末食品の固結防止方法および粉末食品 | 昭和産業株式会社 |
| 13 ネオクリンを用いたイノシン酸の旨味増強食品 | 株式会社Mizkan Holdings | 46 酸味の持続・保持作用を有する食酢含有米飯 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 14 蒸し焼き料理用調味液 | キッコーマン株式会社 | 47 調味液セット及び第1調味液に添加される第2調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 15 酵母の産膜形成活性を判別する方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 48 醤油様調味料 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 16 節類抽出物を含む調味料組成物の製造方法 | テーブルマーク株式会社 | 49 電子レンジ調理用のスタンディングパウチ入り液状調味料、及びそれを用いた肉類加熱調理方法 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 17 調味料の製造方法 | 株式会社小泉研究室 | 50 液状調味料 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 18 ミエロペルオキシダーゼ阻害剤 | ヒガシマル醤油株式会社 | 51 香ばしい醤油 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 19 野菜含有液状調味料 | キッコーマン株式会社 | 52 粉粒状混合調味料およびその製造方法 | エスピー食品株式会社 |
| 20 減塩ぼん酢醤油 | ヤマサ醤油株式会社 | 53 食品及びその製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 21 顆粒醤油の製造方法及び顆粒醤油 | キッコーマン株式会社 | 54 魚介類発酵組成物及びこれを含有する液状調味料 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 22 風味の良好な醸造食品の製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 55 顆粒状醤油調味料及びその製造方法 | 天野実業株式会社 |
| 23 連続加圧蒸煮装置のドレン排出装置及び連続加圧蒸煮装置のドレン排出方法 | 株式会社フジワラテクノアート | 56 諸味調味料 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 24 呈味が改善された液体調味料 | キッコーマン株式会社 | 57 醤油入り加熱殺菌液体調味料 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 25 醤油様調味料及びその製造方法 | 株式会社スギヨ | 58 魚節微粉末入り液体調味料及びその風味改善方法 | 株式会社Mizkan Holdings |
| 26 醤油様調味液およびその製造方法 | キッコーマン株式会社 | 59 醤油含有調味料及びその製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 27 麹菌染色体における大領域重複の作製方法 | キッコーマン株式会社 | 60 包装体及びそれを用いた手作り醤油キット | 株式会社サンエー化研 |
| 28 すき焼用調味料セット | キッコーマン株式会社 | 61 調味料 | アニマート製薬株式会社 |
| 29 チキンエキス含有スープ | キッコーマン株式会社 | 62 溜醤油の製造 | サン - ジェイ インターナショナル インク |
| 30 呈味が改善された液体調味料 | キッコーマン株式会社 | 63 醸造用種麹、醸造用麹及び醤油様調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 31 新規麹菌 | 秋田県 | 64 魚醤の製造方法 | ヤマモリ株式会社 |
| 32 トマト含有調味料 | キッコーマン株式会社 | 65 米糀および醤油を含有する調味料 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 33 オリ下げ剤 | ヤマサ醤油株式会社 | 66 味噌・醤油酵母の判別法 | 公益財団法人野田産業科学研究所 |

以下3点省略