

ニュースガイド No. 11091

<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>

和菓子類の製造加工方法

[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)	¥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	和菓子の製造加工方法	点	(本体価格)
No,10644	公開特許	和菓子の製造加工方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造加工方法	平.13-平.22 72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,10662	"	豆菓子の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,11025	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.27 69点	¥17,000
No,10955	"	"	平.26 70点	¥17,000
No,10869	"	"	平.25 64点	¥16,000
No,11081	"	チョコレート菓子類の製造加工方法	平.26 - 27 122点	¥26,000
No,10897	"	"	平.24 - 25 93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22 - 23 82点	¥20,000
No,11056	"	スナック菓子類の製造加工方法	平.27 69点	¥17,000
No,10966	"	"	平.26 69点	¥17,000
No,10907	"	"	平.25 69点	¥16,000
No,10824	登録・公開	"	平.25 69点	¥16,000
No,10730	"	焼き菓子類の製造加工方法	平.24 67点	¥16,000
No,10676	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10506	"	クッキーの製造加工方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
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)

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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

和菓子類の製造加工方法

No.11091

[登録・公開編] 平成27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 包被食品成形装置及び方法 | 株式会社コバード | 34 餅菓子及びその製造方法 | 石森 寛章 |
| 2 神経突起伸長剤 | 上西 秀則 | 水溶性食物繊維の安定化方法並びに | |
| 3 糖縮合物の製造法 | 日本食品化工株式会社 | 35 安定化された水溶性食物繊維組成物 | 日本食品化工株式会社 |
| 4 複合菓子 | 日清オイリオグループ株式会社 | およびその製造方法 | |
| 5 餡製品 | 株式会社明治 | 36 包被食品成形装置及び方法 | 株式会社コバード |
| 6 香味改善剤 | 長谷川香料株式会社 | 37 輻射式加熱装置及び輻射式加熱方法 | 株式会社IH1 |
| 7 餅状食品用ミックス粉 | 長岡香料株式会社 | 38 含浸食品 | 株式会社明治 |
| 8 定量材料塊供給装置 | 鈴木器工株式会社 | 39 食品及びその製造方法 | 株式会社岐阜セラック製造所 |
| 9 スポンジ菓子用油脂組成物及び当該油脂組成物を用いたスポンジ菓子 | 日清オイリオグループ株式会社 | 40 シャツ片及び食品成形装置 | レオン自動機株式会社 |
| 10 - アミラーゼを利用した食品の改質方法 | 天野エンザイム株式会社 | 41 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 |
| 11 リン酸化糖、ポリフェノールおよびフッ素を含む、食品および組成物 | 江崎グリコ株式会社 | 42 成形麺スナック菓子の製造方法、成形麺スナック菓子 | 株式会社おやつカンパニー |
| 12 冷解凍耐性に優れた求肥ブロック | 小城製粉株式会社 | トッピング材、トッピング材の溶解抑制方法、及びトッピング材の退色抑制方法 | 三井製糖株式会社 |
| 13 刻み葉わさび漬入り生菓子およびその製造方法 | 有限会社ほうえい堂 | 44 多孔性食品素材に油脂性食品素材を | 理研ビタミン株式会社 |
| 14 食品生地熱風乾燥装置 | 株式会社新井機械製作所 | 45 餅状ゼリー及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 15 含浸食品 | 株式会社明治 | 46 包被食品の製造方法及び装置 | レオン自動機株式会社 |
| 16 羊羹状栄養食品の製造方法 | 増子 正敏 | 47 マカロン菓子及びその製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 17 澱粉せんべい及び澱粉せんべいの製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 48 油脂組成物及び食品 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 18 掛け油用組成物 | 理研ビタミン株式会社 | 49 食品及び食品の製造方法 | 株式会社石村萬盛堂 |
| 19 乾燥花卉食品の製造方法、それによる花卉チップス製品および花卉ふりかけ製品 | 坂元 千栄子 | 50 米タンパク質組成物とその製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 20 餅様または団子様の具材を含有するレトルト食品の製造方法 | 日清製粉株式会社 | 51 ムカゴ入り生菓子およびその製造方法 | 有限会社ほうえい堂 |
| 21 ホワイトチョコレート含浸食品及びその製造方法 | 株式会社明治 | 52 菓子 | 株式会社A D E K A |
| 22 米タンパク質組成物とその製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 53 シリアルブロック菓子 | 株式会社明治 |
| 23 被覆用油脂 | 日清オイリオグループ株式会社 | 54 焼菓子 | 江崎グリコ株式会社 |
| 24 膨化菓子の製造方法及び膨化菓子の製造装置 | 中部電力株式会社 | 55 カニ殻の焙焼方法及びカニ風味の焼菓子 | 江崎グリコ株式会社 |
| 25 容器入り煮大豆、及びこれを用いたデザート | キュービー株式会社 | 56 煎餅の製造方法 | スギ製菓株式会社 |
| 26 食品素材に対する変形成方法およびその装置 | レオン自動機株式会社 | ゲル状フィリング、その製造方法、ゲル状フィリング用ゲル化剤、及びゲル状フィリングを含む食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 27 粘着性食品の電子レンジ加熱用樹脂シート及び容器 | 株式会社丸善 | 58 糯米菓の製造方法 | 株式会社三幸 |
| 28 複合菓子 | 日清オイリオグループ株式会社 | 固化用粉末、それを用いた組合せ菓子、及び無水ブドウ糖固化物の固化標準化方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 29 団子の製造方法及び団子の製造装置 | テーブルマーク株式会社 | 60 米菓の生地乾燥促進方法 | 不二製油グループ本社株式会社 |
| 30 酸化安定性が向上した油脂及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 61 ポリ糖アルコールを含む麺製品増白剤及びその利用 | 豊益(上海)生物技術研发中心有限公司 |
| 31 グラプトペタルムパラグアイエンセ由来の2型糖尿病予防・改善剤 | 特定非営利活動法人千楽chi-raku | 62 餅入りベーカリー食品用餅プレミックス及び餅入りベーカリー食品の製造方法 | 株式会社上野忠 |
| 32 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 | 63 含水チョコレートおよび含水チョコレート複合菓子 | 株式会社明治 |
| 33 焼き菓子の着色装置 | 上田 進一 | 64 穀物加工食品用抗カビ剤 | ナガセケムテックス株式会社 |
| | | 65 被覆菓子 | 株式会社明治 |

以下4点省略