

ニュースガイド No. 11145

<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>

製茶方法と装置

[登録・公開編]平成28年(1年間) 60点

| | (税込価格) | (本体価格) |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥17,280- | ¥16,000- |
| 全文紙収録 B5製本版 | ¥17,280- | ¥16,000- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入 | ¥25,920- | ¥24,000- |

既刊関連セットのご案内

| No. | 登録・公開 | 健康茶の製造加工方法 | 平. | 点 | (本体価格) |
|------------|-------|-----------------|-----------|-----|---------|
| No,11032 | 登録・公開 | 健康茶の製造加工方法 | 平.27 | 70点 | ¥18,000 |
| No,10990 | " | " | 平.26 | 70点 | ¥18,000 |
| No,10900 | " | " | 平.25 | 69点 | ¥18,000 |
| No,10820 | " | " | 平.24 | 66点 | ¥16,000 |
| No,10729 | " | " | 平.23 | 66点 | ¥16,000 |
| No,10671 | 公開特許 | 抹茶の処理加工方法 | 平.14-平.22 | 67点 | ¥16,000 |
| No,10664 | " | 緑茶の製造方法 | 平.13-平.22 | 67点 | ¥16,000 |
| No,9362 | " | " | 平.5-平.13 | 75点 | ¥17,200 |
| No,8914 | " | 混合茶の製造加工方法 | 平.5-平.11 | 85点 | ¥29,700 |
| No,8913 | " | 杜仲エキスの抽出法と製品 | 平.9-平.11 | 45点 | ¥18,500 |
| No,8285 | " | " | 平.4-平.8 | 55点 | ¥23,300 |
| No,8942 | " | カテキンの製造加工方法 | 平.5-平.11 | 60点 | ¥23,700 |
| No,9363 | " | 緑茶飲料の製造加工方法 | 平.9-平.13 | 70点 | ¥16,100 |
| No,8281 | " | " | 平.5-平.8 | 60点 | ¥23,700 |
| No,8277(A) | " | ウーロン茶の処理加工方法と製品 | 平.5-平.8 | 53点 | ¥19,700 |
| No,8277(B) | " | 麦茶の処理加工方法と製品 | 平.5-平.8 | 31点 | ¥13,300 |
| No,7556(A) | " | インスタント麦茶の製造加工方法 | 昭.61-平.4 | 43点 | ¥16,900 |
| No,10443 | " | 茶殻の利用方法と製品 | 平.20-平.21 | 65点 | ¥19,000 |
| No,9942 | " | コーヒー豆の焙煎方法と装置 | 平.14-17 | 69点 | ¥20,700 |

*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。

製茶方法と装置

No.11145

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

| | | | |
|--|------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1 茶葉二段摘採機 | 増田 弘弥 | 43 製茶機械の揉み手 | 株式会社寺田製作所 |
| 2 チャフロサイド類高含有茶水溶液の製造方法 | 静岡県公立大学法人 | 44 車載用茶生葉収容装置 | 株式会社寺田製作所 |
| 3 茶エキスの製造方法および茶エキス | 三井農林株式会社 | 45 昏気凝縮物、その製造方法及び改良品 | 高砂香料工業株式会社 |
| 4 カプセルに収容された茶葉を淹出するプロセス及び飲料製造システム | ネステク ソシエテ アノニム | 46 茶葉熱風処理装置 | 株式会社寺田製作所 |
| 5 飲料用茶葉の製造方法 | 静岡県公立大学法人 | 47 発酵茶葉の製造方法 | ザ コカ・コーラ カンパニー |
| 6 茶葉摘採機 | 落合刃物工業株式会社 | 48 茶園作業機と茶園管理方法 | 株式会社寺田製作所 |
| 7 製茶用玉解機 | 株式会社寺田製作所 | 49 カフェインが低減された茶葉の香味改善方法 | 三井農林株式会社 |
| 8 茶の加工方法およびその製造方法により作られた機能性のある茶及びその茶を使用した機能性食品 | 有限会社ティークラフト | 50 粉末原料茶製造方法 | 株式会社寺田製作所 |
| 9 飲食用組成物 | 株式会社東洋新薬 | 51 製茶揉乾装置 | 株式会社寺田製作所 |
| 10 茶の調製方法 | ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ | 52 粉碎機 | 株式会社寺田製作所 |
| 11 茶葉摘採機 | 落合刃物工業株式会社 | 53 粉碎機 | 株式会社寺田製作所 |
| 12 抹茶風味付与乃至抹茶風味改善剤。 | 長谷川香料株式会社 | 54 製茶乾燥機 | 株式会社寺田製作所 |
| 13 粉碎機 | 株式会社寺田製作所 | 55 半発酵茶及びその製造方法 | 李 新敏 |
| 14 蒸茶葉の乾燥装置 | 的場 茂 | 56 焙煎昏気回収物の製造方法 | 長谷川香料株式会社 |
| 15 茶苗植装置とそれを使用した茶苗の植付け方法 | 株式会社寺田製作所 | 57 茶製品を製造するための方法 | ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ |
| 16 蒸し茶葉昏気成分入りの凝縮水製造方法及びその装置 | 株式会社寺田製作所 | 58 茶葉抽出物 | 日本製紙株式会社 |
| 17 緑茶抽出組成物 | 花王株式会社 | 59 調理用粉砕器 | 株式会社東京商工社 |
| 18 茶水の製造方法及びそれにより取得された茶水、その茶水を含む化粧料組成物、食品組成物、及び薬学組成物 | 株式会社アモーレパシフィック | 60 抽出装置 | 大久保 雅行 |
| 19 茶含有飲食品用呈味改善剤 | 長谷川香料株式会社 | | |
| 20 茶の製造方法 | 株式会社らっ茶 | | |
| 21 精製茶抽出物の製造方法 | 花王株式会社 | | |
| 22 茶葉摘採機 | 落合刃物工業株式会社 | | |
| 23 茶葉摘採機 | 落合刃物工業株式会社 | | |
| 24 茶葉切断装置 | 株式会社山益製作所 | | |
| 25 碾茶炉、及び荒茶製造方法 | 株式会社福寿園 | | |
| 26 製茶蒸機用茶生葉昏気成分捕集装置 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 27 製茶ライン | 株式会社寺田製作所 | | |
| 28 てん茶製造方法及び装置 | 京都府 | | |
| 29 茶生葉の萎凋方法および緑茶の製造方法 | 株式会社福寿園 | | |
| 30 紅茶製造用発酵装置 | 村松 二六 | | |
| 31 茶葉摘採機 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 32 製茶精揉機 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 33 茶葉摘採機およびコンテナ装置 | 落合刃物工業株式会社 | | |
| 34 乗用型茶葉摘採機の摘採装置 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 35 茶畑における整せん枝残さ土壤還元用混和装置と乗用型茶園管理機 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 36 茶葉熱風殺青装置 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 37 製茶乾燥機 | 株式会社寺田製作所 | | |
| 38 精製茶抽出物の製造方法 | 花王株式会社 | | |
| 39 脱カフェイン抹茶、その製造方法、及び脱カフェイン処理装置 | 株式会社丸久小山園 | | |
| 40 製茶ボイラーの給水制御方法及び製茶ボイラー | 株式会社寺田製作所 | | |
| 41 茶由来シクロオキシゲナーゼ - 2阻害剤 | 株式会社佐藤園 | | |
| 42 製茶方法 | ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 | | |

以上60点収録