

ニュースガイドNo, 11153

<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28年(1年間) 70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.	登録・公開	和菓子類の製造加工方法	点	(本体価格)
No,11091	登録・公開	和菓子類の製造加工方法	平.27 69点	¥18,000
No,10644	公開特許	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	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,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.	
	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。

和菓子類の製造加工方法

No.11153

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 70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 封着装置及びそれを備えた包被食品成形装置	株式会社コバード	33 ポリ糖アルコールを含む麵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
2 パン類、麺類、菓子類向けブレンド用米粉	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構	34 真空凍結乾燥菓子の製造方法	アズザックフーズ株式会社
3 菓子類用ミックス	日清フーズ株式会社	35 包被食品の製造方法及び装置	レオン自動機株式会社
4 艶出し用水中油型乳化物およびこの製造方法	ミヨシ油脂株式会社	36 無塩発酵味噌を含む米加工食品の製造方法	国立大学法人 新潟大学
5 乳酸菌含有固形食品及びその製造方法並びに乳酸菌含有固形食品の含有菌数保持方法	株式会社 伊藤園	37 高温殺菌包装食品	株式会社鮎家
6 食品原料の製造方法及び食品の製造方法	志村 史夫	38 冷凍包皮食品	味の素株式会社
7 製菓製パン用油脂組成物	日清オイリオグループ株式会社	39 粳米菓の製造方法	株式会社三幸
8 酸化抑制組成物及び固形状経口剤若しくは固形状食品	アリメント工業株式会社	40 複合菓子	森永製菓株式会社
9 シャッタ装置及び包み方法並びに包被食品の製造方法及び装置	レオン自動機株式会社	41 澱粉糊化生地用硬化促進剤	株式会社林原
10 穀物粉食品用品質改良剤、穀物粉食品の生地の製造方法及び穀物粉食品の製造方法	焼津水産化学工業株式会社	42 だら焼きやパンケーキ等の焼き菓子、及びその製造方法	株式会社ルフレンド
11 フィリング	日清オイリオグループ株式会社	43 食品用真空押出成型装置	不二精機株式会社
12 大豆由来の食用組成物およびその製造方法	不二製油株式会社	44 風味劣化が抑制された油脂	日清オイリオグループ株式会社
13 ホエイ・イヌリンクリーム状組成物及びホエイ・イヌリンブレッドの製造方法	公益財団法人とかち財団	45 澱粉質、イソマルツロース、及びトレハロースを含む求肥様食品、並びに当該求肥様食品を製造する方法	三井製糖株式会社
14 搬送装置および前記搬送装置を備えた食品成形装置	レオン自動機株式会社	46 凍もち入り揚げパンの製造方法	株式会社木乃幡
15 ソース煎餅の製造方法	有限会社椎名米菓	47 焼成蒸し菓子	月島食品工業株式会社
16 膨化菓子の製造方法	株式会社明治	48 乳化組成物	株式会社A D E K A
17 食用クリーム	日清オイリオグループ株式会社	49 起泡性水中油型乳化油脂組成物	株式会社A D E K A
18 米菓の品質改良剤及び米菓	日本食品化工株式会社	50 油菓子の製造方法	株式会社A D E K A
19 包被食品成形装置及び方法	株式会社コバード	51 食品原料の製造方法及び食品の製造方法	志村 史夫
20 中空菓子及びその製造方法	大塚製菓株式会社	52 加工食品の品質改良剤	グリコ栄養食品株式会社
21 高油分フィリング材	日清オイリオグループ株式会社	53 煎餅食品、煎餅食品の製造方法及び成形型	鶴城酒造株式会社
22 発泡性食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	54 多様な性状を表現するこんにやく加工食品	ハイスキー食品工業株式会社
23 串刺し装置	コジマ技研工業株式会社	55 大豆由来食品生産用膨化発泡菓子製造機械および健康志向の大豆由来の膨化発泡菓子食品。	横田 美栄子
24 大豆由来食品生産用膨化発泡菓子製造機械および健康志向の大豆由来の膨化発泡菓子食品。	横田 美栄子	56 食品の製造方法及び食品	鹿児島県
25 シャッタ片及び食品成形装置	レオン自動機株式会社	57 小豆膨化食品	井村屋グループ株式会社
26 粘性流体の分配器	株式会社アオバ	58 ラスクおよびキャラメル菓子の製造方法、ラスク、キャラメル菓子	株式会社おやつカンパニー
27 澱粉加工食品用改良剤	不二製油株式会社	59 餅生地の製造方法及び餅生地改質用の製剤	味の素株式会社
28 被覆菓子	株式会社明治	60 特殊乾燥技術を用いて粉末にした農作物から製造した加工食品。	株式会社田舎フーズ
29 穀物加工食品用抗カビ剤	ナガセケムテックス株式会社	61 ベーカリー生地及びベーカリー食品	日清オイリオグループ株式会社
30 包被食品の製造方法及び装置	レオン自動機株式会社	62 含水チョコレート様食品	不二製油株式会社
31 糖類含浸粒状大豆蛋白の製造方法	日清オイリオグループ株式会社	63 ノンフライ揚げ煎餅およびその製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
32 もち様食感を有するデザート食品	グリコ栄養食品株式会社	64 淡雪羹類の和菓子製造方法	林 昌幸
		65 ソース煎餅の製造方法	有限会社椎名米菓

以下5点省略