

ニュースガイド No. 11170

<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>

レトルト食品と包装材料

[登録・公開編]平成28年(1年間) 100点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥25,920-	¥24,000-
全文紙収録 B5製本版	¥25,920-	¥24,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥38,880-	¥36,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	内容	平.	点	(本体価格)
No,11166	登録・公開	介護食の製造加工方法	平.28	80点	¥20,000
No,11034	"	"	平.27	79点	¥20,000
No,10970	"	"	平.26	80点	¥20,000
No,10945	"	"	平.25	80点	¥20,000
No,10822	"	"	平.24	80点	¥20,000
No,10733	"	"	平.23	67点	¥18,000
No,11147	"	即席米飯の製造加工方法	平.28	60点	¥16,000
No,11041	"	"	平.27	80点	¥20,000
No,11001	"	"	平.26	80点	¥20,000
No,10597	公開特許	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22	69点	¥20,000
No,10659	"	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10588	"	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10654	"	日もち米飯の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10407	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.9-平.20	90点	¥27,600
No,10653	"	日もち麺類の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10411	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.18-平.20	89点	¥27,000
No,10314	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.18-平.20	76点	¥26,600
No,10313	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.18-平.20	73点	¥25,600
No,10244	"	ライスめんの製造加工方法	平.15-平.19	79点	¥24,700

*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.	
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。

レトルト食品と包装材料

No.11170

[登録・公開編]

平成28年(1年間)

100点

CD-ROM版 ¥25,920

B5製本版 ¥25,920 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,880)

1 固形ルウ	ハウス食品グループ本社株式会社	33 多層構造体およびそれをういた包装材料	株式会社クラレ
2 改善された乳風味を有する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	34 ガスバリア性包装方法および包装袋	凸版印刷株式会社
3 直線引き裂き性透明積層フィルム並びにこれをういた積層体及び包装袋	大日本印刷株式会社	35 レトルトパウチ用包装材料	東レフィルム加工株式会社
4 流動状食品の製造方法	ハウス食品グループ本社株式会社	36 レトルト用紙カップ	凸版印刷株式会社
5 レトルト処理食品用水中油型乳化物	株式会社ADEKA	37 そぼろ状鶏挽肉、そぼろ状鶏挽肉含有調味液及び容器入りそぼろ状鶏挽肉含有調味液	キッコーマン株式会社
6 容器に充填・密封された加熱殺菌処理済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	38 レトルト処理用包装材料及びパウチ	大日本印刷株式会社
7 加熱殺菌済み白色系乳入り食品、その乳風味を向上させる方法、及び白色系乳入り食品用乳風味向上剤	ハウス食品グループ本社株式会社	39 レトルトカレー及びレトルトカレーの大豆たん白の不快感風味を低減する方法	ハウス食品グループ本社株式会社
8 燻煙の香りの改質方法及び装置並びに燻製食品の製造方法及び装置	味の素株式会社	40 挽肉入りソースの製造方法	日本製粉株式会社
9 風味原料の製造方法	味の素株式会社	41 容器詰め米飯の製造方法	東洋製罐株式会社
10 とろみのあるソース、及びそれを調製するための基材	ハウス食品グループ本社株式会社	42 軟質レトルト大豆の製造方法	三島食品株式会社
11 酸素吸収性樹脂組成物およびそれをういた包装材	株式会社クラレ	43 やわらか食材の製造方法及びその食品	有限会社クリスターコーポレーション
12 大麦のレトルト食品及びその製造方法	キッコーマン株式会社	44 フルーツ感を付加した加熱殺菌済み食品の製造方法	ハウス食品グループ本社株式会社
13 粘性液状食品	ハウス食品グループ本社株式会社	45 電子レンジ加熱用袋	大日本印刷株式会社
14 エネルギー補給用ゲル状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	46 多層構造体	日本合成化学工業株式会社
15 液状飲食品の製造方法、及び液状飲食品の食感改善方法	味の素ゼネラルフーズ株式会社	47 加工香辛料及びその製造方法	ハウス食品株式会社
16 連続加熱方法	志野 清經	48 レトルト処理受注システム	株式会社システック
17 レトルト冷やし粥	味の素株式会社	49 食品用容器	阿部 雅美
18 レトルト食品、その製造方法、及びレトルト食品用乳化組成物	ハウス食品グループ本社株式会社	50 液状飲食品、インスタント嗜好性飲料用組成物、インスタント嗜好性飲料用組成物の製造方法、及び食感付与剤	味の素ゼネラルフーズ株式会社
19 ボイル・レトルト処理用包装材料及びパウチ	大日本印刷株式会社	51 積層体	大日本印刷株式会社
20 包装袋	大日本印刷株式会社	52 積層体	大日本印刷株式会社
21 低カロリー食品	ハウス食品グループ本社株式会社	53 樹脂組成物、多層構造体、多層シート及び容器	株式会社クラレ
22 レトルト処理装置のための熱交換及び輸送システム	リッシーア エンフト アハロツ プメント システムズ リミテッド	54 抗菌フィルムおよび包装体	住友ベークライト株式会社
23 容器入り根菜類の製造方法及び容器入り根菜類の変色防止方法	株式会社ハウス食品分析テクノサービス	55 円筒形飲料用紙容器およびその製造方法	凸版印刷株式会社
24 レトルト臭マスキング用香料組成物の製造方法	長岡香料株式会社	56 2液硬化型ドライラミネート用接着剤組成物及びそれをういた積層フィルム並びにレトルトパウチ用包装袋	東洋紡株式会社
25 包装体の製造方法	凸版印刷株式会社	57 調理済みおでん	一正蒲鉾株式会社
26 栄養組成物	味の素株式会社	58 スペアリブ製品の製造方法	伊藤ハム株式会社
27 電子レンジ用玄米加工食品	サンスター株式会社	59 2液硬化型ドライラミネート用接着剤組成物及びそれをういた積層フィルム並びにレトルトパウチ用包装袋	東洋紡株式会社
28 熱成形容器とその製造方法	日本ポリプロ株式会社	60 軟質レトルト大豆の製造方法	三島食品株式会社
29 二軸延伸ポリブチレンテレフタレート系フィルムを含むレトルト用包材	興人フィルム&ケミカルズ株式会社	61 積層フィルム	東洋紡株式会社
30 レトルトパウチ用包装材料	東レフィルム加工株式会社	62 大麦粒を含むレトルト食品	大塚食品株式会社
31 穀物含有飲食品用呈味改善剤	長谷川香料株式会社	63 ガスバリア積層体	凸版印刷株式会社
32 レトルト食品とその製造方法	ハウス食品グループ本社株式会社	64 レトルト用包装袋およびその製造方法	凸版印刷株式会社

以下36点省略