

ニュースガイド No. 11205

<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29年(1年間) 60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	年次	点	(本体価格)
No,11115	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.28	70点	¥17,000
No,11033	"	"	平.27	69点	¥17,000
No,10976	"	"	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,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,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.11205

[登録・公開編] 平成29年(1年間) 60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 食用油脂含有可溶性醤油及びその製造法	キッコーマン株式会社	39 粉末調味料	ヤマサ醤油株式会社
2 調味液の製造方法	正田醤油株式会社	40 酸性液状調味料	ヤマサ醤油株式会社
3 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤	小川香料株式会社	41 ぼん酢醤油調味料	株式会社Mizkan Holdings
4 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤	小川香料株式会社	42 味噌風液体調味料の製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
5 電子レンジ加熱調理用組成物	キッコーマン株式会社	43 醤油及び醤油様調味料の製造方法	国立研究開発法人水産研究・教育機構
6 麹菌染色体における任意領域の重複転座の作製方法	キッコーマン株式会社	44 二液分離型容器詰調味料	キッコーマン株式会社
7 醤油こうじ含有加熱殺菌済焼肉用調味液	キッコーマン株式会社	粉末アミノ酸混合調味料及びその製造方法並びに醸造食品用粉末アミノ酸混合調味料及びその製造方法	片岡 二郎
8 生醤油含有ゲル状調味料およびその製造方法	キッコーマン株式会社	46 食塩含有飲食品用醤油様調味液	キッコーマン株式会社
9 低分子量成分の除去方法	国立大学法人九州大学	47 液体状調味液、低糖化水飴、飲食物	三重化糧株式会社
10 香味増強剤	国立大学法人九州大学	48 エクジョットの製造方法及びその製造方法によって製造されたエクジョット	シージェイ チェイルジェダング コーポレーション株式会社フジワラテクノアート
11 米糲および醤油を含有する調味料	ヤマサ醤油株式会社	49 諸味充填装置及び諸味充填方法	イチビキ株式会社
12 二液分離型容器詰調味料	キッコーマン株式会社	50 調味料の製造方法	キッコーマン株式会社
13 混ぜご飯用調味液	キッコーマン株式会社	51 粉末醤油、調味料組成物、及び粉末醤油の製造方法	キッコーマン株式会社
14 液体調味料	株式会社Mizkan Holdings	52 核酸含有発酵調味料及びその製造方法	キッコーマン株式会社
15 香味の優れた醤油	ヤマサ醤油株式会社	53 魚醤油の製造方法	国立大学法人 宮崎大学
16 エクジョットの製造方法及びその製造方法によって製造されたエクジョット	シージェイ チェイルジェダング コーポレーション	54 加熱劣化臭の抑制方法	味の素株式会社
17 液体麹および調味液	キッコーマン株式会社	55 ケトオクタデカジエン酸の製造方法	キッコーマン株式会社
18 濃縮液体調味料	正田醤油株式会社	56 固形化物及び固形化調味料の製造方法	室谷 和宏
19 チキンエキス含有スープ	キッコーマン株式会社	57 日欧伝統食科学の融合	山田 靖幸
20 呈味が改善された液体調味料	キッコーマン株式会社	58 低分子量成分の除去方法	国立大学法人九州大学
21 カルシウム強化醤油調味料	ヤマサ醤油株式会社	59 粉末飲食品の吸湿固結を防止する方法	味の素株式会社
22 トマト含有調味料	キッコーマン株式会社	60 低pH醤油	キッコーマン株式会社
23 顆粒状の凍結乾燥調味料及びその製造方法	アサヒグループ食品株式会社		
24 だしの抽出方法および当該だしを用いた液状調味料	ヤマサ醤油株式会社		
25 調味料およびレバ刺し様食品	上田 耕造		
26 乾燥食品	昭和産業株式会社		
27 玄米を原料とした醤油風調味液	篠原 伸雄		
28 納豆巻き用調味料及び納豆巻き用納豆	キッコーマン株式会社		
29 タレ及びその製造方法	キッコーマン株式会社		
30 オフフレーバーのマスキング効果が向上した液体調味料	ヤマサ醤油株式会社		
31 容器詰しょうゆ含有液体調味料	花王株式会社		
32 醤油中の特定香氣成分を減少させる方法	キッコーマン株式会社		
33 燻製醤油の製造方法	群馬県		
34 醪の製造方法及び酒類又はしょう油の製造方法	秋田県醪酵工業株式会社		
35 醤油様調味料	キッコーマン株式会社		
36 イミダゾール誘導体の低減方法	キリン株式会社		
37 醤油及び醤油系液状スープ。	日清食品ホールディングス株式会社		
38 新規発酵調味液	伊藤 勇悦		

以上60点収録