TEL03-3294-8061(代)

<u>ニュースガイド</u> No , **9121** 

FAX03-3294-8063

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! http://www.itdc-patent.com

## 湯葉の製造加工方法と製品

[公開編]平成2年~平成12年(11年間) 61点

 全文PDF
 CD-ROM
 版
 ¥20,000 

 全文紙収録
 全文公報版
 ¥20,000 

 ( CD-ROM版・全文公報版
 一括購入
 ¥30,000 

		既刊関連セットのこ	案 内	
No,6753	公開特許	湯葉の製造加工方法と製品	昭.48-平.1	63点 ¥19,700
No,8721	<i>"</i>	油揚の製造加工方法	平.6-10	69点 ¥23,300
No,7706	″	<i>II</i>	平.4-5	56点 ¥19,800
No,7336	″	<i>II</i>	平.2-3	58点 ¥19,700
No,6879	<i>"</i>	<i>II</i>	昭.63-平.1	66点 ¥19,700
No,6250	″	<i>II</i>	昭.60-62	116点 ¥32,600
No,7707(A)	″	豆腐スナック・デザートの製造方法	昭.59-平.5	56点 ¥21,700
No, " (B)	<i>"</i>	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	昭.59-平.5	48点 ¥19,800
No, " (C)	"	麻婆豆腐の製造方法	昭.59-平.5	35点 ¥14,500
No,8717	″	オカラの処理加工方法と製品	平.6-10	79点 ¥27,600
No,7704	<i>"</i>	<i>II</i>	平.3-5	59点 ¥19,700
No,7110	″	<i>II</i>	平.1-2	48点 ¥18,000
No,6473	<i>"</i>	<i>II</i>	昭.60-63	64点 ¥19,700
No,7599(A)	<i>"</i>	豆腐・凍豆腐の製造加工方法	平.4	44点 ¥12,800
No,7337(A)	″	<i>II</i>	平.3	59点 ¥21,400
No,7116(A)	<i>"</i>	<i>II</i>	平.2	51点 ¥17,900
No,6827(A)	<i>"</i>	<i>II</i>	平.1	57点 ¥18,100
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-10	63点 ¥23,400
No,8730	″	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-10	78点 ¥28,600
No,8731	<i>"</i>	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-10	64点 ¥23,700

\*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) [原本コピーは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		
所属部署	ニュースガイドNo , ・題 名				公報版・一括	購入
担当者名			-	合計 ¥		
	(	)	FAx	(	)	
住所 〒						

## 湯葉の製造加工方法と製品 No,9121

[公開編]平成2年~平成12年

6 1点 — 纤睐 λ CD\_BOWFE X 30 000

	CD-ROM版 ¥20,000 全文公報版	反 ¥20,000 一括購入 ¥30,000
日 2	本 特 許 公 開 平成 2 年 <sub></sub>	日本特許公開平成9年
	中 17 日 ム 円 干成2年 膜状食品の製造方法 庭野七郎	37 生湯葉製造装置 (株)ウメコーポレーション
	膨化食品の製造方法 "	38 ゆばの製造方法及びその方法で製造されたゆ
	本 特 許 公 開 平成3年	ば横田健二
	<u> </u>	39 大豆蛋白含有シート状食品の製造方法及びそ
	湯葉入り食品及びその製造法 御松兵衛	の生地 表 健
	大豆たん白膜の製造方法 不二製油㈱	40 湯葉風味揚げこんにゃくの製造法 野口宗雄
	湯葉入りすまし汁及びスープの製造方法	41 ゆば等の加熱製造装置
	朝日工業㈱	登録実用新案平成9年
日	本 特 許 公 開 平成4年	42 卓上型湯葉用加熱器 加藤清作
	組織状大豆蛋白食品の製造方法 不二製油㈱	日本特許公開平成10年
8 7	大豆加工品 "	43 湯葉餃子及びその製造方法 上野商事㈱
	大豆加工品 " 粒状植物蛋白の加工方法 " 大豆蛋白食品の製造方法 "	44 加工食品及びその製造方法 (㈱梅の花
	大豆蛋白食品の製造方法 "	45 カップ入りインスタント細切り湯葉の製法と
	機能性大豆食品の製造法 (株)コトブキ	その製法により製造したカップ入りインスタ
12 }	湯葉の製造方法および装置朝日工業㈱	スト細切り湯葉 株升膳 は、100mm
13 }	湯葉を用いた食品材料 中田太郎 湯葉海苔 永井安太郎	ント細切り湯葉株)升膳46 大豆蛋白食品望月五夫47 練り惣菜の製造法不二製油株48 保健美容食品有田順一
14 }	湯葉海苔 永井安太郎 永井安太郎	4/練り惣采の製造法 小一製油(株) 40/4/焼き窓会児 左四原
<u>実</u>	用 <u>新案公開平成4年</u> 菊状開花ゆば ㈱比叡ゆば本舗ゆば八	48 休健美谷良品 有田順一 49 吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法
		東洋製罐㈱
	<u> </u>	日 本 特 許 公 開 平成11年
	湯葉風食品の製造法 丸善食品㈱	<u>ロ 中 行 日 ム 用 干/X 日 </u>   50 常温保存用湯葉の製造方法 ㈱グリーン企画
	大豆加工食品およびその製法 フジッコ㈱ 生湯葉巻鮎の製造方法 ㈱岐阜鮎物産	51 ゆばパンの製造方法 (㈱ベンチャーコア
	生湯葉巻鮎の製造方法 ㈱岐阜鮎物産 大豆から麺状食品製造法 小野塚裕一郎	52 豆乳加工食品の製造方法 (株)梅の花
	用 新 案 公 開 平成5年	53 練り製品及びその風味改良法 不二製油㈱
		54 低アレルゲン豆乳加工食品の製造方法
20 <u>-</u> 21 k	卓上用湯葉製造器 (株)ミツトヨ ゆばの製造装置 井上 清	(株)アレルケ゛ンフリー・テクノロシ゛ー研究所
	本 特 許 公 開 平成6年	55 大豆蛋白皮膜被包食品の製造方法 庭野七郎
	シート状食品及びその製造方法 不二製油㈱	56 豆乳シート、及びその製造方法 (株)クノイチ
	蛋白食品の製造方法 "	登録実用新案平成11年
	湯葉豆腐の製造方法 ㈱ミツトヨ	57 生ゆば料理セット 田中三郎
	植物性蛋白食品の製造法 昭和産業㈱	<u>日 本 特 許 公 開 平成12年</u>
	モロヘイヤー微粉末入豆腐の製造方法	58 豆乳の調理方法及び豆乳から湯葉と豆腐を順
	楠木末正	次作る製造方法 (株)湯川商事
日 2	<u>本 特 許 公 開 平成7年</u>	59 結束状食品 (株)比叡ゆば本舗ゆば八
27 }	湯葉の自動製造装置  フード・インダストリー・リサーチ	60 酸化劣化耐性を有する全脂大豆加工品
	汲み上げ湯葉状食品の製造方法 旬松兵衛	不二製油㈱
	シート状大豆蛋白食品の製造法 不二製油㈱	登録実用新案平成12年
	湯葉の製造方法と該方法に用いる湯葉すくい	61 膜状食品製造用鋳型 フード・インダストリー・リサーチ - 以上61点 -
	上げ具 安藤 茂	- 以上 0 1 点 -
	粒状食品 マコマ(株) マガス は、 対し、 は、 対し、 関し、 立ばらた。	
	<u>本 特 許 公 開 平成8年</u>	
32 }	柔軟性を有する湯葉及びその製造法	
_	世界 は は は は は	

平成9年

㈱紀文食品

"

本 特 許 公

33 豆乳の製造方法

34 濃縮豆乳の製造方法 35 粉末豆乳の製造方法

36 豆乳の凍結貯蔵方法