

<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>

***お求め安い価格で新登場！**

海苔の加工方法と製品

[登録・公開編] 平成12年～平成13年(2年間) 70点

全文PDF CD-ROM版 ￥15,700-
 全文紙収録 全文公報版 ￥15,700-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,8823	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.10-11	66点	¥21,400
No,8333	"	"	平.8-9	57点	¥19,800
No,7971	公告・公開	"	平.6-7	56点	¥19,700
No,7618	公開特許	"	平.4-5	76点	¥21,800
No,7300	"	"	平.2-3	72点	¥20,700
No,6725	"	"	昭.63-平.1	72点	¥20,600
No,6135	"	"	昭.61-62	73点	¥20,700
No,5686	"	"	昭.59-60	89点	¥23,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥26,000
No,7783	"	寒天ゲル食品の製造加工方法	昭.63-平.6	74点	¥24,700
No,6393	"	"	昭.53-62	72点	¥23,400
No,7374(A)	"	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	¥19,700
No,7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点	¥19,600
No,7274	"	"	平.1-2	57点	¥19,600
No,6477	"	"	昭.61-63	66点	¥19,700
No,8294	"	焼おにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点	¥21,800
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400
No,8709	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	69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ファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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 ・ 全文公報版
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

海苔の加工方法と製品

No.9271

[登録・公開編]

平成12年～平成13年

70点

CD-ROM版

¥15,700

全文公報版

¥15,700

日本特許登録 平成12年

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 1 一次元カメラを用いる検査装置 | 日本電気株式会社 |
| 2 海苔付餅食品 | 越後製菓株式会社 |
| 3 安定性に優れた乾燥植物体およびその製造方法 | 三星食品株式会社 |
| 4 海苔味付け装置 | 鈴木 允 |
| 5 サラダ風味付け海苔とその味付加工方法 | 金田漁業協同組合 |
| 6 海藻の栄養補充方法 | 高橋 孝至 |
| 7 加工食品 | 株式会社梅の花 |
| 8 味付け海苔の製造方法 | 竹野海苔株式会社 |
| 9 加工藻類 | 台糖株式会社 |
| 10 小型焼海苔器 | 株式会社山本海苔店 |
| 11 乾燥海苔製品の製造方法 | 株式会社白子 |

日本特許登録 平成13年

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 12 海苔分解物を利用した健康食品 | マルハ株式会社 |
| 13 包装材および包装寿司 | 藤森 修一 |
| 14 原藻バラ状焼海苔の製造方法 | 東海高熱工業株式会社 |
| 15 乾海苔の品質検査方法 | 財団法人海苔増殖振興会 |
| 16 海草類の処理方法 | 中園 修三 |
| 17 小型焼海苔器および該焼海苔器を用いる焼海苔製造方法 | 株式会社山本海苔店 |
| 18 ペンタペプチド、その製造方法およびその用途 | 株式会社白子 |
| 19 乾海苔の品質検査方法 | ベルスリーニシハツ株式会社 |
| 20 緑色野菜及び海草等の着色方法 | タマ生化学株式会社 |

実用新案登録 平成12年

- | | |
|--------------|---------|
| 21 手巻きずし用包装材 | マルタ株式会社 |
|--------------|---------|

日本特許公開 平成12年

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 22 海藻に椎茸、胡麻、大豆などを配合する健康食品とその製造方法 | 渡辺 栄 |
| 23 米飯用のりシート | 鈴茂器工株式会社 |
| 24 食品包装用袋 | 株式会社スズパック |
| 25 海藻乳酸菌入りフルーツデザート及びその製造方法 | 福田 恒夫 |
| 26 海苔 | 市川 清司 |
| 27 加工海苔 | 太陽化学株式会社 |
| 28 焼海苔並びにその製造方法 | 株式会社まる浪 |
| 29 加工水産物及びその製造装置 | 株式会社山本海苔店 |
| 30 味付け海苔の製造方法 | 竹野海苔株式会社 |
| 31 海藻製品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 32 海草の保存方法 | 佐藤 東洋彦 |
| 33 海苔の酵素分解物およびその用途 | 株式会社白子 |
| 34 鍋物用板海苔とその使用方法 | 株式会社山形屋海苔店 |
| 35 海苔のピックアップ方法及び装置並びに海苔入り袋状シートの... | 崎山 方央 |

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 36 アルドースレダクターゼ阻害剤の製造方法および用途 | 株式会社白子 |
| 37 海藻の栄養補充方法 | 高橋 孝至 |
| 38 海藻利用食品の製造方法 | 三基商事株式会社 |
| 39 海苔の焼加工方法及び装置 | 有限会社ワタエー |
| 40 サラダ風味付け海苔とその味付加工方法 | 金田漁業協同組合 |
| 41 海苔の殺菌処理方法 | 光洋通商株式会社 |
| 42 味付け海苔および味付け海苔の製造方法 | 小西 正宏 |
| 43 味付け海苔の製造方法 | 竹野海苔株式会社 |
| 44 乾燥焼バラ海苔とその製造方法 | 金田漁業協同組合 |
| 45 食品の介在されたこ二重海苔及びその製造方法 | リ ソン ヒ |
| 46 凍結乾燥スープの素の製造方法 | 株式会社桃屋 |
| 47 板海苔の使用方法及び板海苔を用いた容器詰めサラダ | 株式会社山形屋海苔店 |
| 48 緑色具材 | キューピー株式会社 |
| 49 乾麺の製造方法 | 榎田屋食品株式会社 |
| 50 繊維質のものを膨張させたもの | 秋山 利正 |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 51 海苔佃煮入りバター | 程野 保夫 |
| 52 乾海苔の品質検査方法 | ベルスリーニシハツ株式会社 |
| 53 海苔の包装品及び海苔の包装方法 | 岡田海苔株式会社 |
| 54 防湿性を有する海苔、その製法およびそれを使用した食品 | 株式会社ハーティアコーポレーション |
| 55 海苔焼き装置 | 株式会社アルプス精工 |
| 56 超音波振動付与ナイフ刃による海苔の切断ライン機 | 株式会社クマクラ |
| 57 粉体付着食品 | 株式会社ツキオカ |
| 58 のり乗りの海苔 | 多田井 達夫 |
| 59 球形おにぎりに巻く扇形海苔 | 松山 睦 |
| 60 加工海苔並びに製造方法 | 株式会社まる浪 |
| 61 干しのかの加工方法および干しのかの加工装置 | 渡辺 正博 |
| 62 シート食品 | 株式会社ツキオカ |
| 63 海苔製包被材、その製造方法、それを使用した食品... | 岩本 博 |
| 64 味付けのり | ニコニコのり株式会社 |
| 65 神経細胞賦活剤およびその利用 | 備前化成株式会社 |
| 66 シート状物の加熱装置 | 株式会社近澤鉄工所 |

登録実用新案 平成12年

- | | |
|----------------|-----------|
| 67 乾海苔の細切り器 | 有限会社南里製作所 |
| 68 海苔の乾燥保存容器 | 森 桂子 |
| 69 海苔伸ばし・予備乾燥箱 | 株式会社開発技研 |

登録実用新案 平成13年

- | | |
|----------|---------|
| 70 味付け海苔 | 株式会社高村園 |
|----------|---------|

以上70点