

<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!

## ワカメの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]平成12年~平成13年(2年間) 54点

全文PDF CD-ROM版 ¥12,400-  
 全文紙収録 全文公報版 ¥12,400-

### 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,8822	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.10-11	44点	¥15,300
No,8340	"	"	平.8-9	39点	¥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7	40点	¥15,000
No,7653(B)	公開特許	"	平.2-5	45点	¥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1	73点	¥24,700
No,5870	"	"	昭.57-60	64点	¥21,700
No,7653(A)	公告特許	"	昭.60-平.5	45点	¥15,300
No,7374(A)	公開特許	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,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,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
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,6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点	¥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75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](mailto: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 〒	

# ワカメの加工方法と製品

No.9273

[登録・公開編]

平成12年～平成13年

54点

CD-ROM版

¥12,400

全文公報版

¥12,400

## 日本特許登録 平成12年

- 1 茎ワカメ加工品、それを用いた食品およびそれらの製造方法 遠藤 正子
- 2 ワカメ芽株を原料とする抗酸化食品素材の製造方法 徳島県
- 3 粉末チーズを被着した乾燥珍味食品の製造法 雪印乳業株式会社
- 4 シート状乾燥植物の製造方法 小原 正彦  
株式会社 多田フィロソ  
フィ
- 5 日持向上剤 理研食品株式会社
- 6 低塩・低臭海藻およびその製造法並びにそれを利用した飲食物 キューピー株式会社
- 7 還元性食品の製造方法 高橋 孝至
- 8 海藻の栄養補充方法 無色・透明な液状食用藻類の製造方法及び該方法により製造された無色・透明な液状食用藻類 東京果汁工業株式会社
- 9 加工藻類 台糖株式会社
- 11 海藻抽出成分を含む人体用洗剤及びその製造法 株式会社サリエンス

## 日本特許登録 平成13年

- 12 海藻麺の製造装置 青柳 秀明
- 13 クロロフィル類組成物の新規製造法 東和化成工業株式会社
- 14 膨化食品の製造方法 大塚化学株式会社
- 15 即席汁食品の製造方法 天野実業株式会社
- 16 海草類の処理方法 中園 修三
- 17 加工食品の製造方法 寶酒造株式会社  
菌根菌の生長及び植物の菌根形成を促進させる海藻抽出物及びその製造法 ヤマキ株式会社
- 18 海藻灰系抗フケ菌剤 有限会社 坂本薬草園
- 20 緑色野菜及び海草等の着色方法 タマ生化学株式会社

## 日本特許公開 平成12年

- 21 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
- 22 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
- 23 調味液およびサラダセット マルトモ株式会社
- 24 乾燥芽株の製造方法 カネウフーズ株式会社
- 25 魚卵積層褐藻類食品の製造方法 株式会社クァンイル
- 26 海藻製品の製造方法 味の素株式会社
- 27 海草の保存方法 佐藤 東洋彦
- 28 海藻ワカメの凝固法及びこれを利用した海藻ワカメ麺の製法 小淵 嶋雄
- 29 茎ワカメ加工品、それを用いた食品およびそれらの製造方法 遠藤 正子
- 30 ワカメ芽株を原料とする抗酸化食品素材の製造方法 徳島県
- 31 海藻の栄養補充方法 高橋 孝至
- 32 乾麺の製造方法及び乾麺 株式会社アジアグローブ
- 33 海藻利用食品の製造法 三基商事株式会社
- 34 白和えの素、及び、白和えの製造方法 株式会社山忠

- 35 緑色具材 キューピー株式会社
- 36 ワカメ加工食品の製造方法 株式会社徳元本店
- 37 即席海藻食品 エス・エム・アイ株式会社

## 日本特許公開 平成13年

- 38 スープ素材 ハウス食品株式会社
- 39 塩蔵ワカメの茎の処理方法 岩手県
- 40 カットわかめ及びその製造方法 株式会社 三友  
フコイダン様多糖複合体及びその製造方法並びにそれを主成分とする免疫賦活剤 株式会社マルイ物産
- 41 42 ふりかけ及びその製造方法 石井 トミ
- 43 わかめ佃煮の製造方法 松田 友久
- 44 メカブの乾燥方法および乾燥装置とメカブ乾燥食品 ジェイイーシー株式会社
- 45 海藻入り麺 佐々木 孝吉
- 46 それぞれの野菜に含まれている栄養要素を取り入れた緑黄乾麺 株式会社サンワ
- 47 生わかめの保存法 株式会社高順商店
- 48 栄養バランス食品およびその製造方法 石井 敏次
- 49 海藻の鮮度保持法及び酸性多糖の鮮度保持法 株式会社ホクガン
- 50 海藻ふりかけ食品の製造方法及び海藻ふりかけ食品 株式会社香り芽本舗
- 51 育毛養毛用飲食品 一丸ファルコス株式会社
- 52 美爪用飲食品 一丸ファルコス株式会社
- 53 練り物加工食品およびその製造方法 尾木 敦
- 54 粒状海藻類及びその製造方法 有限会社井ゲタ竹内  
以上54点