

<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!

## 梅の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]平成12年~平成13年(2年間) 66点

全文PDF CD-ROM版 ￥15,200-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥15,200-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥22,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No,8871	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.10-11	65点	¥20,700
No,8492	"	"	平.8-9	65点	¥20,700
No,8011	公告・公開	"	平.5-7	57点	¥19,700
No,7512(B)	公開特許	"	平.2-4	53点	¥17,500
No,6750	"	"	昭.62-平.1	60点	¥19,800
No,5915	"	"	昭.58-61	60点	¥19,800
No,7512(A)	公告特許	"	昭.60-平.4	44点	¥14,500
No,5604(B)	"	"	昭.45-59	47点	¥12,300
No,8873	公開特許	漬物の加工方法と製造	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,8362	"	インスタント漬物の素の製造方法	平.6-9	62点	¥21,800
No,7649	"	"	昭.62-平.5	63点	¥22,200
No,6027	"	"	昭.47-61	69点	¥22,700
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	¥23,500
No,7650	"	"	平.1-5	57点	¥21,700
No,6488	"	"	昭.58-63	70点	¥25,400
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No,"(B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点	¥15,500
No,"(C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点	¥17,600

\*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 〒	

# 梅の処理加工方法と製品

No.9280

[登録・公開編] 平成12年～平成13年 66点

CD-ROM版 ¥15,200

全文公報版 ¥15,200

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥22,000 )

## 日本特許登録 平成12年

- 1 梅ブランデーの製造方法 チョーヤ梅酒株式会社
- 2 冷蔵漬込み健康梅干し 太田 正治郎
- 3 アイスクリーム入り梅菓子及びその製法 株式会社ヤマニ
- 4 梅含有液状調味料 ハウス食品株式会社
- 5 梅含有液状調味料 ハウス食品株式会社
- 6 青ウメの鮮度保持方法及び鮮度保持用ガセット袋 大日本印刷株式会社
- 7 4%の塩分としそだけの減塩梅ぼしの製造法 千葉 仁
- 8 梅の種の炭素化合物及び除湿剤、脱臭剤ならびにその製造法 下滝 哲夫
- 9 アリルテトラリン誘導体を有効成分とする抗酸化性抽出物、並びにこれを添加した食品及び調味料 チョーヤ梅酒株式会社

## 日本特許登録 平成13年

- 10 梅等の球形食品孔開装置 有限会社高橋製作所
- 11 減塩の梅漬方法 川俣 修一郎
- 12 魚肉を主材とした食品及びその製造方法 長谷川醸造株式会社
- 13 梅加工品 三好 英晃
- 14 機能性漬け物の素 芝 耕三郎
- 15 甘梅の製造方法 有限会社松野屋
- 16 梅肉とニンニクを混合した食品及びその製造方法 林田株式会社
- 17 魚介類の加工品およびその製造方法 マルトモ株式会社

## 日本特許公開 平成12年

- 18 梅のエキス入り飴 堀水 茂夫
- 19 梅干しおよびその製造方法 株式会社 ふみこ農園
- 20 梅調味液の浄化法 株式会社東農園
- 21 梅酢液の浄化法 株式会社東農園
- 22 梅実干し器 福田 勇
- 23 漬け上げ後調味液の再生方法 寶酒造株式会社
- 24 調味梅干しの製造方法 生田 昇司
- 25 減塩梅干し 田代 智視
- 26 梅炭から成る土壌改良剤 株式会社東農園
- 27 加工食品の菌増殖抑制方法 中田食品株式会社
- 28 梅加工品 榊 真理子
- 29 健康飲料 東京エンブラ商事株式会社
- 30 絹蛋白質加水分解物を添加した梅干し及びその製造方法 株式会社永光
- 31 粗供養用品 橋本 洋二
- 32 ドナリエラ藻体入り梅干しの製造法 田中 美穂
- 33 梅の種子の処理方法とそれによる生成物 吉原 正晶

- 34 薬効を有する梅抽出物およびそれを含有する組成物 株式会社東農園
- 35 バケットエレベータ及びそれを用いた梅実前処理装置 福田 勇
- 36 梅干し廃液の処理方法及び漬物パッケージ 田中 雄爾
- 37 濃縮脱塩梅酢及びその製造方法 株式会社サンアクティス
- 38 アルカリ性濃縮果汁の製法 田辺 幸
- 39 アリルテトラリン誘導体を有効成分とする抗酸化性抽出物、並びにこれを添加した食品及び調味料 チョーヤ梅酒株式会社
- 40 食品添加液及びその製造方法 有限会社 新潟惣菜食品

## 日本特許公開 平成13年

- 41 加工梅および加工梅の加工方法 山根 馨
- 42 寿司ご飯、寿司、寿司の製造方法 株式会社梅林
- 43 梅エキス製造方法 株式会社サンアクティス
- 44 梅実の天日干し用コンテナ及び梅実の天日干し方法 田端製樽株式会社
- 45 塩漬梅の天日干し方法 坂本 忠士
- 46 梅加工食品の製造方法 有限会社ジーエフ技術開発
- 47 新規な梅酒及びその製造方法 株式会社サンアクティス
- 48 笹 株式会社東農園
- 49 青梅の保存方法 住友ベークライト株式会社
- 50 飲料用梅の葉の製造方法 株式会社東農園
- 51 梅の種の炭素化合物及び除湿剤、脱臭剤ならびにその製造法 下滝 哲夫
- 52 透析患者も食べられる低塩梅干“ちづこ”の製造方法及び副産物 飯田 千津子
- 53 梅干およびその製造法 大関株式会社
- 54 梅の種エキス健康食品の製造方法 渡辺 美代子
- 55 新調味料及びその製造方法 合名会社大木代吉本店
- 56 羅漢果梅酒とその製造方法 株式会社メディアネット
- 57 外果皮を有した液果の乾燥方法、その装置、梅漬の乾燥方法 . . . 株式会社クメタ製作所
- 58 梅酒の漬け梅を用いた梅干しの製造方法 チョーヤ梅酒株式会社
- 59 塩蔵中の梅干しに低温処理を施して、果肉や果皮の繊維に . . . 影山 吉胤
- 60 梅酢の利用 寒川 歳子
- 61 梅核抽出液およびその製造方法 メルシャン株式会社
- 62 梅に起因する抽出液から得られる濃縮液、梅酸性水、および . . . 株式会社東農園
- 63 梅干しの種抜方法 株式会社辻田製作所
- 64 食品乾燥方法および装置 竹沢産業株式会社
- 65 塩漬梅の製造方法 龍見 慎一

## 登録実用新案 平成13年

- 66 調味梅肉 大和通商株式会社
- 以上66点