

<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!

## コーヒー豆の焙煎方法と装置

\*\*\*\*\*

[公開編]平成10年~平成13年(4年間) 62点

全文PDF CD-ROM版 ￥14,500-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥14,500-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥21,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	年次	点	価格
No,7724	公開特許	コーヒー豆の焙煎方法と装置	平.4-5	54点	¥21,400
No,6744	"	"	昭.63-平.1	71点	¥23,400
No,9277	"	コーヒー飲料の製造加工方法	平.12-13	63点	¥14,500
No,8815	"	"	平.10-11	59点	¥23,400
No,8354	"	"	平.8-9	70点	¥25,500
No,7973	"	"	平.6-7	68点	¥24,500
No,7621	"	"	平.4-5	69点	¥24,700
No,7320	"	"	平.2-3	67点	¥23,700
No,7648	"	コーヒーパックとドリッパー	平.4-5	153点	¥36,600
No,7323	"	"	平.2-3	74点	¥23,700
No,7375(A)	"	コーヒーの脱カフェイン方法と製品	昭.53-平.3	53点	¥23,300
No,"(B)	"	コーヒー豆の加工方法と装置	昭.53-平.3	60点	¥23,700
No,7647	"	ココアの製造加工方法と製品	昭.57-平.5	68点	¥25,700
No,7589	"	紅茶の製造法とその抽出液	昭.63-平.4	75点	¥25,500
No,7556(A)	"	インスタント麦茶の製造加工方法	昭.61-平.4	43点	¥16,900
No,"(B)	"	緑茶飲料の製造加工方法	昭.63-平.4	60点	¥26,200
No,7529	"	ウーロン茶の処理加工方法と製品	平.2-4	59点	¥21,300
No,7722(A)	公告特許	コーヒー飲料の製造加工方法	平.1-5	53点	¥21,300
No,"(B)	"	コーヒー豆の焙煎方法と装置	平.1-5	73点	¥26,300
No,"(C)	"	コーヒーパックとドリッパー	平.1-5	97点	¥29,700
No,8280	公開特許	紅茶飲料の製造方法とその抽出液	平.5-8	78点	¥27,500
No,8281	"	緑茶飲料の製造加工方法	平.5-8	60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](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. <span style="float: right;">CD-ROM版・全文公報版</span>
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# コーヒー豆の焙煎方法と装置

No.9303

[公開編] 平成10年～平成13年(4年間) 62点

CD-ROM版 ¥14,500

全文公報版 ¥14,500

( CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥21,000 )

## 日本特許公開 平成10年

- 1 コーヒーの煎り豆用又はその粉粒体用袋 ニダイキ株式会社
- 2 コーヒー豆の焙煎方法 ジェットコーヒー株式会社
- 3 高加圧コーヒー焙煎豆の製造法 明治製菓株式会社
- 4 高密度化流動性焙煎粉碎コーヒー及びその製造方法 クラフト・フーズ・インコーポレーテッド
- 5 粉粒体のタッピング方法及び装置 ユーシーシー上島珈琲株式会社
- 6 コーヒー豆の焙煎装置 淀川エンジニアリング株式会社
- 7 消臭コーヒー 中村 嗣信
- 8 フレーバーコーヒー 三本コーヒー株式会社
- 9 コーヒー豆の焙煎装置 淀川エンジニアリング株式会社
- 10 ソルブルエスプレッソコーヒー クラフト・フーズ・インコーポレーテッド
- 11 アロマ含有ガスの改質方法 味の素ゼネラルフーズ株式会社
- 12 コーヒー焙煎機 株式会社大創健
- 13 破碎コーヒー豆の選別装置 田中 景淳
- 14 硬質球体による焙煎方法とその装置 岡村 邦康
- 15 過熱水蒸気による種実類の焙煎方法及びその装置 清本鐵工株式会社

## 日本特許公開 平成11年

- 16 豆の焙煎冷却方法とその装置 ユーシーシー上島珈琲株式会社
- 17 豆類焙煎健康飲料 佐藤 進
- 18 鋼球による被焙煎物の焙煎方法とその焙煎装置 岡村 邦康
- 19 粒状材料の焙煎方法及び装置 アイ・シー電子工業株式会社
- 20 コーヒー豆焙煎ミレ自動販売機 今村 米雄
- 21 粒状材料の焙煎装置 アイ・シー電子工業株式会社
- 22 コーヒー豆焙煎装置 淀川エンジニアリング株式会社
- 23 コーヒー生豆焙煎機 宋 有晋
- 24 コーヒー豆の焙煎装置 淀川エンジニアリング株式会社
- 25 ロスターガスの精製 ソシエテ デ プロデュイ ネットスル...
- 26 望ましい浸出酸味を伴う浸出力の増強されたよりダークなカップカラーを提供する急速ローストコーヒー ザ プロクター アンド ギャンプル カンパニー

## 日本特許公開 平成12年

- 27 コーヒー豆の焙煎度及びこれを用いたコーヒー豆の焙煎度表 川久保 明徳
- 28 焙煎機 濱口 睦夫
- 29 連続焙煎装置及び連続焙煎方法 濱口 睦夫
- 30 熱風還流式焙煎機 濱口 睦夫
- 31 香材入りコーヒーの製法及び香材入りコーヒー 島野珈琲株式会社
- 32 連続焙煎装置及び焙煎釜 株式会社四国総合研究所
- 33 焙煎装置 三洋電機株式会社
- 34 焙煎装置ならびにコーヒーメーカー 三洋電機株式会社

- 35 焙煎装置 三洋電機株式会社
- 36 焙煎装置 三洋電機株式会社
- 37 コーヒーの搬送及び貯蔵方法 新日本製鐵株式会社
- 38 焙煎豆に用いるコーヒー・コーヒー焙煎力法 クラフト・フーズ...
- 39 コーヒー豆の処理方法およびコーヒー豆 オアシス珈琲有限公司
- 40 焙煎香料、これを含有した香料組成物および食品 長岡香料株式会社
- 41 コーヒー豆石焼装置 淀川エンジニアリング株式会社
- 42 コーヒー豆の改質方法 株式会社ポッカコーポレーション

## 日本特許公開 平成13年

- 43 レギュラーコーヒーの保存方法 石脇 智広
- 44 コーヒー豆の保存方法 株式会社林原生物化学研究所
- 45 コーヒー豆のロースト方法 キッコマン株式会社
- 46 コーヒー豆等の焙煎用ドラムユニットとそれを使用する焙煎機 田中 伊三美
- 47 回転ドラム式焙煎機 有限会社横山製作所
- 48 回転ドラム式焙煎機 有限会社横山製作所
- 49 焙煎コーヒー凝集物の製造方法 ユーシーシー上島珈琲株式会社
- 50 コーヒー豆焙煎装置 小林 眞
- 51 コーヒー豆焙煎器 ダイニチ工業株式会社
- 52 焙煎コーヒー粉の脱ガス方法、及びその装置 神鋼電機株式会社
- 53 コーヒー豆焙煎器 ダイニチ工業株式会社
- 54 焙煎装置 株式会社サミー
- 55 焙煎装置 株式会社サミー
- 56 コーヒー豆包装方法 株式会社ハット製茶
- 57 焙り焼きシステム フレッシュ ロースト システムズ インコーポレイテッド

## 登録実用新案 平成10年

- 58 焙煎コーヒー豆のチャフ分離装置 川久保 明徳

## 登録実用新案 平成11年

- 59 コーヒー豆等の煎り器 新越金網株式会社

- 60 コーヒー焙煎煙除去装置 穴戸 賢士

## 登録実用新案 平成13年

- 61 豆類の焙煎器 株式会社発明工房
- 62 粉末コーヒー 多田 武彦

以上62点