

<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!

## マグロの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成7年~平成13年(7年間) 76点

全文PDF CD-ROM版 ￥19,000-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥19,000-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥28,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,7908	公開特許	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No,8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No,7984	"	"	平.4-7	70点	¥27,600
No,7428	"	"	昭.62-平.3	62点	¥23,400
No,5946	"	"	昭.47-61	87点	¥27,600
No,8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No,9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	¥20,000
No,9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No,7666(A)	"	"	昭.59-5	75点	¥24,700
No,9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点	¥14,600
No,7666(B)	"	"	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点	¥23,400
No,9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点	¥19,800
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	¥20,700
No,9228	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	¥13,000
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	¥13,500

\*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・一括購入
所 属 部 署	題 名 _____
	合計 ¥ _____
担 当 者 名	E-mail _____
	(            )                      Fax            (            )
住所 〒 _____	

# マグロの加工方法と製品

No.9329

[公開編] 平成7年～平成13年(7年間) 76点

CD-ROM版 ¥19,000

全文公報版 ¥19,000

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥28,000 )

## 日本特許公開 平成7年

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| 1 冷凍魚の皮むき装置                      | 株式会社スペースクリエーション      |
| 2 冷凍魚の切断加工装置                     | 株式会社スペースクリエーション      |
| 3 水平維持機構付き冷凍魚の切断装置               | 株式会社スペースクリエーション      |
| 4 マグロ又はカツオを原料とする珍味食品             | 鶴屋水産株式会社             |
| 5 ハンバーグ・タイプの食用製品                 | ランセロット チュニクス エッセ エッレ |
| 6 魚肉加工食品                         | 日本油脂株式会社             |
| 7 大型赤身魚の定型身肉ブロックとその製造方法          | 株式会社ニチロ              |
| 8 魚肉加工品のDHA増加方法                  | 株式会社千葉産直サービス         |
| 9 魚肉の保存方法および凍結魚肉                 | 株式会社タイヨウ             |
| 10 加脂混練まぐろの製造方法における冷凍まぐろ原料の殺菌方法  | 石原水産株式会社             |
| 11 鮮度保持用材料及び鮮度保持方法               | 二橋 義一                |
| 12 食用加工鮪肉及び鮪肉加工品の製造方法            | タマ生化学株式会社            |
| 13 マグロ肉の調理方法                     | 日本製粉株式会社             |
| 14 脂乗りの良い食感を呈する低カロリー生鮮肉加工食品      | 日本水産株式会社             |
| 15 口溶け感の良い新規なクリーム状食材組成物およびそれを... | 日本水産株式会社             |
| 16 魚肉加工食品                        | 日本油脂株式会社             |
| 17 包装材およびその製造方法                  | 有限会社八勝丸水産            |
| 18 鮮魚等の収容バッグ                     | 青木 誠一                |
| 19 魚臭が低減されたカツオおよび/またはマグロ油        | 雪印乳業株式会社             |

## 実用新案公開 平成7年

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| 20 加脂まぐろの鉄火芯用容器 | 石原水産株式会社 |
|-----------------|----------|

## 登録実用新案 平成7年

- |             |       |
|-------------|-------|
| 21 生食用冷凍魚肉粒 | 喜多 洋治 |
|-------------|-------|

## 日本特許公開 平成8年

- |                         |             |
|-------------------------|-------------|
| 22 冷凍マグロロインの整形カット及び整形装置 | 神奈川県        |
| 23 固めた細片まぐろ             | 石原水産株式会社    |
| 24 魚肉加工食品およびその製造方法      | 株式会社スギヨ     |
| 25 マグロの胃を原料とする佃煮の製造方法   | 船越 佳代       |
| 26 解凍方法とその装置            | 浅岡 敬一郎      |
| 27 冷凍魚などの切断処理具          | 株式会社ヤスタ電気商会 |
| 28 まぐろ肉の加工方法            | 石山 喜一       |
| 29 鮪のウインナーソーセージ及びその製造方法 | 川崎 幸洋       |
| 30 鮪のハンバーグ及びその製造方法      | 川崎 幸洋       |
| 31 マグロ生肉の断裁物            | 株式会社三河屋     |

- |               |       |
|---------------|-------|
| 32 冷凍魚肉粒の製造方法 | 喜多 洋治 |
|---------------|-------|

## 登録実用新案 平成8年

- |                           |          |
|---------------------------|----------|
| 33 チーズまぐろ角煮の個包装製品         | 石原水産株式会社 |
| 34 海産物加工品とチーズの組合せによる個包装珍味 | 石原水産株式会社 |

## 日本特許公開 平成9年

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 35 マグロケーキ油を含有する生鮮肉食品            | 日本水産株式会社              |
| 36 魚の骨を取り除く方法、及びこの方法を実施するための装置  | ノルデイシェル・マシーネンパウ・ルド... |
| 37 生鮮食肉の鮮度・色調保持処理方法およびその装置      | 新美 富男                 |
| 38 冷凍魚分割作業補助装置                  | 神奈川県                  |
| 39 冷凍魚貝類の解凍法                    | 有限会社ジーエフ技術開発          |
| 40 水中油滴型乳化油脂およびマグロ赤身肉の加工方法      | 赤城水産株式会社              |
| 41 冷凍食品の解凍装置                    | 有限会社伊藤工業所             |
| 42 蛋白質分解酵素を含む魚から製造された食品、該食品を... | ユニバーシティ オブ アラスカ       |

## 登録実用新案 平成9年

- |              |          |
|--------------|----------|
| 43 照り焼き風魚肉食品 | 石原水産株式会社 |
|--------------|----------|

## 日本特許公開 平成10年

- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| 44 生鮮魚肉食品         | 日本水産株式会社  |
| 45 照り焼き風魚肉食品の製造方法 | 石原水産株式会社  |
| 46 生魚の保存方法        | 奥山 健二     |
| 47 魚肉燻製品の製造方法     | 株式会社前川水産  |
| 48 鮮魚類の保存方法       | 土佐鯉水産株式会社 |
| 49 水産加工食品の変色防止剤   | 株式会社興人    |

## 登録実用新案 平成10年

- |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| 50 生鮮魚肉と漬物とで、被覆、積み重ね、挟み込み等をした食品 | 株式会社寺尾朝次郎商店 |
|---------------------------------|-------------|

## 日本特許公開 平成11年

- |                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| 51 マグロなどの魚肉の油焼け抑制および鮮度保持用噴霧液       | 大原 淳司      |
| 52 電解水による鮮魚保存方法                    | アイケン工業株式会社 |
| 53 マグロ鍋セット                         | 株式会社カゴオ    |
| 54 冷凍加工食品及びその加工方法並びにこの食品の加工に用いる処理液 | 野町 光則      |
| 55 まぐろのかしら焼機                       | 紋波 英雅      |

## 日本特許公開 平成12年

- |                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| 56 水産練製品の製造方法及びハンバーグの製造方法        | 株式会社 大熊   |
| 57 マグロ尾柄部の加工方法                   | 有限会社高一水産  |
| 58 魚肉、特にマグロ肉の加工品に魚肉粒子の懸濁液を注入する方法 | ソピケ・エス・アー |

以下18点省略