

< 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!

## 春巻の製造方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成5年~平成13年(9年間) 87点

全文PDF CD-ROM 版 ￥20,400-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥20,400-  
 ( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥30,000- )

### 既刊関連セットのご案内

No,8724(A)	公開特許	ぎょうざの製造方法	平.6-10	70点	¥25,600
No, "(B)	"	ぎょうざの製造装置	平.6-10	57点	¥20,800
No,7686(A)	"	ぎょうざの製造方法	平.2-5	66点	¥22,800
No, "(C)	"	ぎょうざの製造装置	平.2-5	61点	¥21,700
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	¥23,200
No,7900(B)	"	調味済み冷凍食品の製造方法	平.2-6	71点	¥26,700
No, "(A)	"	"	昭.60-平.1	56点	¥19,300
No,7907	"	フライ用冷凍食品の製造方法	平.1-6	69点	¥24,300
No,6682	"	"	昭.59-63	76点	¥24,700
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	¥26,700
No,8619	"	コンビニエンス食品の製造加工方法	平.5-10	76点	¥26,400
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	¥24,500
No,8829	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.9-11	65点	¥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点	¥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点	¥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点	¥24,300
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点	¥18,000
No,9279	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点	¥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点	¥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70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・一括購入
所属部署	題 名 _____
	合計 ¥ _____
担当者名	E-mail _____
	( ) Fax ( )
住所 〒 _____	

# 春巻の製造方法

No.9335

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 87点

CD-ROM版 ¥20,400

全文公報版 ¥20,400

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥30,000 )

## 日本特許公開 平成5年

- 1 餃子類 敷島紡績株式会社
- 2 電子レンジ加熱に適する麺皮類による食品の製造方法 日本製粉株式会社
- 3 揚げ物様食品 理研ビタミン株式会社
- 4 スナック製造機 株式会社林栄社

## 実用新案公開 平成5年

- 5 春巻 味の素株式会社

## 日本特許公開 平成6年

- 6 麺類の製造方法 日本製粉株式会社
- 7 食品添加剤 第一製薬株式会社
- 8 揚げ物用非水系乳化分散物及び揚げ物類 月島食品工業株式会社
- 9 春巻状米飯食品の製造法 月島食品工業株式会社
- 10 内包食品 不二製油株式会社

## 実用新案公開 平成6年

- 11 焼きそばを春巻きの皮で包んだ食品 横石 浩一
- 12 インスタント食品用具材 株式会社金竜食品産業

## 日本特許公開 平成7年

- 13 食品の老化防止、軟化作用をもつ品質改良剤 鳥越製粉株式会社
- 14 包麺皮及び包皮食品 株式会社紀文食品
- 15 油揚げ食品及びその製造法 理研ビタミン株式会社
- 16 水中油型乳化油脂組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 17 オカラの加工食品 大嶽 一郎
- 18 挽き肉を主成分とする成型物の改質剤及びこれにて処理した... 花王株式会社
- 19 春巻の製造法 株式会社ニチレイ
- 20 水中油型乳化油脂組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 21 春巻の製造法 株式会社ニチレイ

## 日本特許公開 平成8年

- 22 食品用抗菌剤 日本油脂株式会社
- 23 水分散性油脂粉末 理研ビタミン株式会社
- 24 食品の着色及び艶出し剤 鳥越製粉株式会社
- 25 フライ済包装食品 味の素株式会社
- 26 春巻用皮 旭化成工業株式会社
- 27 フライ食品用の具材 旭化成工業株式会社
- 28 惣菜用油脂組成物 日本油脂株式会社
- 29 春巻 旭化成工業株式会社
- 30 冷凍揚げ物食品調製用油脂組成物及びこれにて揚げた食品 花王株式会社
- 31 冷凍食品の製造方法 味の素株式会社

## 日本特許公開 平成9年

- 32 米を素材とした加工食品及びその製造方法 キューピー株式会社

- 33 マイクロ波調理用春巻の製造法 株式会社ニチレイ
- 34 春巻の製造法 株式会社ニチレイ
- 35 春巻の製造法 株式会社ニチレイ
- 36 冷凍食品の製造方法 株式会社中塾酢店
- 37 巻物食品用糊材 味の素株式会社
- 38 春巻のチーズオブラート巻 西山 正導
- 39 紅花入り麺類の皮、およびその製造方法 叶内 章二
- 40 バッター液、マイクロ波調理用冷凍油揚げ食品及びその製造法 株式会社ニチレイ
- 41 加工食品 味の素株式会社
- 42 麺皮食品 日清製粉株式会社

## 登録実用新案 平成9年

- 43 小麦皮巻き飯 猿田 誠一

## 日本特許公開 平成10年

- 44 フライ済み食品およびその製造方法 味の素株式会社
- 45 テクスチャーの改良された小麦粉製品 旭化成工業株式会社
- 46 食材吐出ノズル 富士電機株式会社
- 47 改質穀粉及びこれを使用した穀粉加工食品 味の素株式会社
- 48 包み揚げ食品の製造方法 株式会社スワロー食品
- 49 フライドベーカリー製品及びその製造法 不二製油株式会社
- 50 湿潤粉の送込み装置 日本水産株式会社
- 51 別包装した被覆用食品粉を添付した調理食品 日本水産株式会社
- 52 油揚げ食品及びその製造方法 日本甜菜製糖株式会社
- 53 加工食品用の品質改良剤 旭化成工業株式会社

## 日本特許公開 平成11年

- 54 冷凍食品 旭化成工業株式会社
- 55 春巻きの皮及び該皮を用いた春巻 旭電化工業株式会社
- 56 小麦粉製品 旭化成工業株式会社
- 57 冷凍食品の離水防止剤 ニッピコラーゲン工業株式会社
- 58 粉末状春巻の皮用改質材及び春巻 日本油脂株式会社
- 59 春巻きの具の秤量装置 東亜工業株式会社
- 60 調理加工食品の物性改良剤および/または物性保持剤 昭和産業株式会社
- 61 吸油吸水性包装材料 上野 博

## 登録実用新案 平成11年

- 62 インスタント食品の具材用春巻 株式会社金竜食品産業
- 63 インスタント食品の餃子風具材 株式会社金竜食品産業

## 日本特許公開 平成12年

- 64 具材の定量分割装置及び具材の定量分割方法 株式会社ニチレイ
- 65 冷凍食品の調理方法、調理補助器具、冷凍食品 ヤヨイ食品株式会社

以下22点省略