

<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!**

サンマの加工処理方法と製品

[公開編] 平成2年~平成13年(12年間) 85点

全文PDF CD-ROM版 ￥21,700-
 全文紙収録 全文公報版 ￥21,700-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥32,000-)

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,9329	公開特許	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点	¥19,000
No,7908	"	"	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 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 〒	

サンマの加工処理方法と製品

No.9389

[公開編] 平成2年～平成13年(12年間) 85点

CD-ROM版 ¥21,700

全文公報版 ¥21,700

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥32,000)

日本特許公開 平成2年

- 1 蒲焼き様食品 株式会社中埜酢店
- 2 簡易再加熱用冷凍焼き魚および冷凍焼き魚の製造方法 日魯漁業株式会社
- 3 鮮魚の乾燥処理方法および乾燥処理装置 小屋敷 一雄
- 4 魚肉変色防止剤 日本油脂株式会社

日本特許公開 平成3年

- 5 加工用魚肉素材及びその製造法 北海道冷食株式会社
- 6 レンジ調理用魚パックおよびその製造方法 丸龍食品工業株式会社
- 7 干魚要部くるみ込み機 株式会社亀田鉄工所
- 8 定塩魚の製造方法および製造装置 海洋食品株式会社
- 9 遠心力の利用による干物の加工法 大谷 次男

日本特許公開 平成4年

- 10 インスタント焼き魚の製造方法 株式会社オカムラ食品工業
- 11 生鮮食品の鮮度保持方法 株式会社クラレ
- 12 干物類の保存剤および保持方法 日本化薬株式会社
- 13 水産物などの乾燥方法 株式会社半田鉄工所
- 14 定塩食品の加工方法及びその装置 東洋仮設工業株式会社

日本特許公開 平成5年

- 15 魚のスペアリブの製造方法 北日本食品株式会社
- 16 魚類の表面コーティング用油脂組成物 花王株式会社
- 17 加工用魚肉素材の製造方法 旭電化工業株式会社
- 18 蛋白質食品の品質改良剤 株式会社片山化学工業研究所
- 19 水産加工食品およびその製造法 サンスター株式会社
- 20 通電加工食品の製造方法およびその装置 株式会社スワーク
- 21 魚乾製品の製造方法 吉田 弘一
- 22 青魚の缶詰及びレトルトパックとその製造方法 株式会社千葉産直サービス

日本特許公開 平成6年

- 23 食肉の消臭方法 株式会社千葉産直サービス
- 24 水産加工用原料魚の処理方法及びそのための処理剤 有限会社合田特許研究所
- 25 魚類のレトルト食品の製造方法 昭和産業株式会社
- 26 遠赤外線照射による乾燥装置と遠赤外線照射による乾燥方法 渡邊 勲
- 27 乾燥水産物の粉末物とその粉末物の製造方法とその粉末物の... 渡邊 勲
- 28 レトルト容器入り焼魚の製造方法 ハウス食品株式会社
- 29 魚類魚卵類の塩蔵品の製法および塩蔵用調味液 市原 利彦
- 30 魚肉缶詰の酸化防止方法 株式会社千葉産直サービス

日本特許公開 平成7年

- 31 秋刀魚を用いた寿司、およびその製造方法 清水 幸隆
- 32 魚肉加工品のDHA増加方法 株式会社千葉産直サービス
- 33 水産加工食品の品質改良法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 34 即席に調理出来るように加工した魚の製法 曾我 哲義
- 35 乾燥塩蔵魚肉製品の製造方法 東和化成工業株式会社
- 36 蒸し菊花の巻き物状冷凍品またはその包装体 八戸缶詰株式会社
- 37 包装肉付き魚骨の製造方法 東洋水産株式会社
- 38 魚干物の包装体の製造方法 三菱樹脂株式会社

日本特許公開 平成8年

- 39 レトルト焼魚の製造方法 日本水産株式会社
- 40 軟質魚肉のそぼろ様食品とその製造方法 株式会社紀文食品
- 41 黒糖干しの製造方法 九州物産商事株式会社
- 42 魚介類干物または魚介類干物含有製品の製造法 味の素株式会社
- 43 魚の骨粉製造方法 山田 重市
- 44 レトルト開き魚 仙味エキス株式会社
- 45 落し身の品質改良法 中央水産研究所長
- 46 煮魚調理食品の製造方法 中小企業事業団

日本特許公開 平成9年

- 47 減塩食品及びその製造方法 有限会社スイケン
- 48 塩振り装置 日本水産株式会社
- 49 つみれ状練製品の製造方法 株式会社紀文食品
- 50 浸漬式連続ジュール加熱方法および装置 株式会社フロンティアエンジニアリング
- 51 魚の加工方法 株式会社ひものや
- 52 具材入り練り製品の製造方法及びその製造装置 株式会社紀文食品
- 53 魚のひらきの製造方法 羽野シーフーズ株式会社
- 54 加工魚肉及びそれを用いた魚肉食材、及び加工魚肉の製造方法 株式会社かたやま

日本特許公開 平成10年

- 55 ペ - スト状食品 八戸水産加工業協同組合連合会
- 56 食品の加工方法、及び食品加工用浸漬液の製造方法並びに製造装置 株式会社ヤママサ
- 57 生鮮魚肉食品 日本水産株式会社
- 58 レトルト食品に利用する魚畜肉類の処理法 キッコーマン株式会社
- 59 秋刀魚昆布巻の製造方法 早野商事株式会社
- 60 魚介類入り茶漬け組成物及びその製造方法 日清製粉株式会社
- 61 油漬け食材、該製法およびこれを用いた加工食品 日清製油株式会社

以下24点省略