

<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>

*最新の特許情報が満載!

がんもどき類の製造加工方法

[公開編] 昭和63年~平成14年(15年間) 77点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥17,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,700-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥26,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	期間	点数	価格
No,8721	公開特許	油揚げの製造加工方法	平.6-10	69点	¥23,300
No,7706	公告・公開	"	平.4-5	56点	¥19,800
No,7336	"	"	平.2-3	58点	¥19,700
No,6879	"	"	昭.63-平.1	66点	¥19,700
No,8722	公開特許	油揚げ製造装置の構造	平.6-10	60点	¥21,500
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-10	63点	¥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	"	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	"	64点	¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	"	67点	¥23,000
No,7707(A)	"	豆腐スナック・デザート製造方法	昭.59-平.5	56点	¥21,700
No, "(B)	"	豆腐ステーキ・ハンバーグ製造方法	"	48点	¥19,800
No, "(C)	"	麻婆豆腐の製造方法	"	35点	¥14,500
No,8717	"	オカラの処理加工方法と製品	平.6-10	79点	¥27,600
No,7704	"	"	平.3-5	59点	¥19,700
No,7110	"	"	平.1-2	48点	¥18,000
No,6473	"	"	昭.60-63	64点	¥19,700
No,8899	"	かき揚げの製造方法と装置	平.2-11	87点	¥30,000
No,8716	"	惣菜の製造方法と装置	平.5-10	79点	¥26,700
No,9147	公告・登録	高野豆腐の製造加工方法	昭.61-平.12	58点	¥21,700
No,9148	"	無菌包装豆腐の製造方法	昭.62-平.12	59点	¥22,600

*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 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、B5製本版は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・B5製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

がんもどき類の製造加工方法

No.9493

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 77点

CD-ROM版 ¥17,700

B5製本版 ¥17,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,000)

1 フライ食品	有限会社松兵衛	45 がんもどきの油揚げ方法と装置	株式会社クレハ食品
2 油揚げの製造方法	有限会社松兵衛	46 魚肉練加工品	青木食品工業有限会社
3 カツ様食品素材及びカツ様食品	不二製油株式会社	47 がんもどき素材の成形方法	株式会社クレハ食品
4 可食性袋充填物の製造法	不二製油株式会社	48 大豆加工食品またはその乾燥品	昭和産業株式会社
5 油揚類及びその製造法	不二製油株式会社	49 油揚類の製造方法	不二製油株式会社
6 魚肉含有膨化食品の製造法	不二製油株式会社	50 冷凍もめん豆腐の製造方法	但馬屋食品株式会社
7 和風食品の製造法	不二製油株式会社	51 がんもどき等の自動油揚げ装置	佐藤 紀一郎
8 油揚げ類の製造法	味の素株式会社	52 大豆蛋白膨化食品およびその製造法	ハウス食品株式会社
9 豆腐からの加工食品の製造方法	株式会社不二機械製作所	53 大豆蛋白分解物、その製造法及びその利用食品	不二製油株式会社
10 惣菜パック製品の製造法	青葉化成株式会社	54 包装雁擬	株式会社クレハ食品
11 油揚げ、がんもどきの製造法	田籠 日出美	55 加工食品用素材浸漬装置	株式会社クレハ食品
12 がんもどきの製法	野口 賢明	56 豆腐	中川 勝江
13 大豆加工食品	有限会社松兵衛	57 餅入り油揚げ及びその製造法	但馬屋食品株式会社
14 大豆加工食品	有限会社松兵衛	水産練製品、特に蒲鉾原料、大豆蛋	
15 豆腐利用食材	株式会社中埜酢店	58 白製品、特にがんもどき原料及び畜肉加工製品、特に...	株式会社猿田商店
16 チーズ入り油揚げ	三陽食品株式会社	59 大きな具材を含有する惣菜の製造法	不二製油株式会社
17 油揚げ食品空気注入装置	向井 利	60 膨化食品の製造法	不二製油株式会社
18 油揚げ食品取出装置	向井 利	61 豆腐加工食品の製造法	不二製油株式会社
19 豆乳の凝固装置	株式会社タツノ	62 結束状食品	株式会社比叡ゆば本舗ゆば八
20 膨化成形食品	株式会社山海	63 餅入り揚げ物の製造方法	和田八蒲鉾製造株式会社
21 2軸エクストルーダ及びそれによる食品、飼料加工方法	株式会社末広鉄工所	64 豆臭が緩和された豆乳食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
豆腐蛋白製油揚物又はがんもどき用		65 高濃度豆乳の製法	株式会社ミツカングループ本社
22 回転自動フライヤの上部で移動する成型機	株式会社猿田商店	66 豆腐製品及びその製造方法	上すぎ 和彦
23 油揚げ食品搬送装置	向井 利	67 納豆油含有大豆加工食品	但馬屋食品株式会社
24 袋状揚げ製品の製造装置	山陽サニーフーズ株式会社	68 食用油脂組成物およびその利用	吉原製油株式会社
25 ガンモドキ及びその製造方法	不二製油株式会社	69 がんもどき類の製造法	不二製油株式会社
26 具入り巾着の製造方法	有限会社トーヨーフーズ	70 新規な大豆蛋白惣菜及びその製造法	不二製油株式会社
27 具入味付き巾着の製造方法	有限会社トーヨーフーズ	71 多色大豆製品の製造方法	熊谷 靖之
28 モロヘイヤ - 微粉末入豆腐の製造方法。	楠木 末正	72 練生地及びこれを用いた練製品の製造法	不二製油株式会社
29 中身入り揚げキンチャク自動製造機	株式会社島津機械製作所	73 - アミノ酪酸高含有大豆加工食品	株式会社林原生物化学研究所
30 豆腐の処理方法	鐘紡株式会社	74 オカラ入り豆乳とその製造法並びにその利用	株式会社ミツカングループ本社
31 非酸性蛋白食品及びその製造法	不二製油株式会社	75 がんもどき用改良剤	理研ビタミン株式会社
32 厚揚げ豆腐及びその製造方法	野口 賢明	76 豆腐を含有する惣菜及びその製造法	不二製油株式会社
33 巾着型包餅品の製造法	有限会社ナカイ	77 乳化物を含有する揚げ物食品	株式会社アロンワールド
34 加工食品、その製造法及び成形装置	有限会社松兵衛		
35 中身入り揚げ巾着自動製造機	株式会社島津機械製作所		
36 穴を設けた油揚げ	高田 吉雄		
37 カットしない油揚げに包まれた納豆	長島 敬志		
38 すりおろし山芋充填油揚	東洋水産株式会社		
39 液状餅充填装置	小泉製麻株式会社		
40 油揚げ等の整列搬送装置	不二製油株式会社		
41 高蛋白がんもどき様食品の製造方法	不二製油株式会社		
42 即席食品の製造方法	不二製油株式会社		
43 がんもどきの整形方法	株式会社クレハ食品		
44 油揚げ豆腐加工食品	株式会社スギヨ		

以上77点収録