

<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!

## 味付きいなり揚げの製造方法

\*\*\*\*\*

[公開編] 昭和58年~平成14年(20年間) 83点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,300-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,300-  
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥28,000-)

### 既刊関連セットのご案内

No,9493	公開特許	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14	77点	￥17,700
No,8721	"	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 〒	

# 味付きいなり揚げの製造方法

No.9565

[公開編] 昭和58年～平成14年(20年間) 83点

CD-ROM版 ¥19,300

B5製本版 ¥19,300

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,000 )

- |                                 |              |                                 |                  |
|---------------------------------|--------------|---------------------------------|------------------|
| 1 油揚げの調味方法                      | 不二製油株式会社     | 39 油揚げの製造方法                     | 不二製油株式会社         |
| 2 調味油揚げの製造法                     | 不二製油株式会社     | 40 即席味付け油揚げの製造法                 | スター食品工業株式会社      |
| 3 油揚げの製法                        | 東洋水産株式会社     | 41 嗜好性を有する油揚げの製造方法              | 佐々木 巖            |
| 4 いなりあげの製法                      | タマノ井酢株式会社    | 42 油揚げ調理食品用連続脱油機                | 株式会社サムソン         |
| 5 乾燥油揚げの製造法                     | ハウス食品工業株式会社  | 43 油揚げの包装法                      | 株式会社石川食品         |
| 6 いなりずしの製造方法                    | 株式会社ダイケイ     | 44 いなり寿司用油揚げの製品測定選別装置           | 株式会社高橋電機製作所      |
| 7 油揚げの製造法                       | 不二製油株式会社     | 45 乾燥油揚げの製造法                    | 辻製油株式会社          |
| 8 油揚げの製造法                       | 不二製油株式会社     | 46 油揚げの製造法                      | 不二製油株式会社         |
| 9 油揚げの味付け方法                     | 株式会社高井製作所    | 47 加工食品、その製造法及び成形装置             | 有限会社松兵衛          |
| 10 多孔性食品の調理処理方法                 | 松田 清克        | 48 酸化防止剤                        | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 11 中空状油揚げの製造方法                  | 松田 清克        | 49 味付け油揚げの製造法                   | 不二製油株式会社         |
| 12 油揚げの製造法                      | 不二製油株式会社     | 50 イナリパスタ                       | 林 一江             |
| 13 油揚げの製造法                      | 不二製油株式会社     | 51 即席食品の製造方法                    | 不二製油株式会社         |
| 14 生油揚げの油抜き方法及び装置               | 吉川食品工業株式会社   | 52 大豆を主成分とする油揚げ食品及びこれの製造方法      | 長浜 勉             |
| 15 強い揚げ皮を持つ油揚げの製造方法             | 株式会社高井製作所    | 53 鳥賊の墨を含有する豆腐の油揚げ物             | 松永 勲芳            |
| 16 味付油揚げの製造方法                   | 昭和電工株式会社     | 54 大豆蛋白含有シート状食品の製造方法及びその生地      | 表 健              |
| 17 食品用プレミックス、並びに油揚げの製造方法        | 昭和産業株式会社     | 55 大豆加工食品またはその乾燥品               | 昭和産業株式会社         |
| 18 だし揚げの製造法                     | 不二製油株式会社     | 56 油揚げを用いた嗜好食品                  | 立沢 藤喜            |
| 19 いなり揚げの急速味付け法                 | 株式会社あじかん     | 57 詰め物用油揚げの製造方法及びその製品           | ハウス食品株式会社        |
| 20 油揚げの製造方法                     | 有限会社松兵衛      | 58 即席味付け油揚げの製造法                 | 倉田 勝行            |
| 21 和風食品の製造法                     | 不二製油株式会社     | 59 油揚げの製造法                      | 株式会社ホーネンコーポレーション |
| 22 油揚げ類の製造法                     | 味の素株式会社      | 60 高濃度豆乳による油揚げの製造方法             | 但馬屋食品株式会社        |
| 23 側部が切断された稲荷寿司用油揚げ及びこの油揚げ側皮切断機 | 株式会社島津機械製作所  | 61 食材の味付け方法及び味付け装置              | 株式会社サミー          |
| 24 油揚げの味付け方法                    | 株式会社有沢食品     | 62 薄揚げ等の被脱油食材の脱油方法及び脱油装置        | 株式会社サミー          |
| 25 油揚げの製造方法                     | 味の素株式会社      | 63 味付油揚げの製造方法、及びスポンジ状食品内の空気置換方法 | 松田食品工業株式会社       |
| 26 揚げだし豆腐およびその製造方法              | 大幸食品株式会社     | 64 フライヤーの揚げ枠及び前記揚げ枠を用いた油揚げの製造方法 | 松田食品工業株式会社       |
| 27 いなりあげの分離方法                   | 株式会社古川製作所    | 65 油揚げ払出し装置                     | 株式会社ヤナギヤ         |
| 28 揚げ製品および揚げ製品の結着防止方法           | みずゞ豆腐株式会社    | 66 味付け油揚げを天ぷらにした冷凍食品及びその製造方法    | 小島屋食品株式会社        |
| 29 油揚げの全自動加工システム                | 株式会社ダイハン     | 67 大きな具材を含有する惣菜の製造法             | 不二製油株式会社         |
| 30 味付け油揚げ製造方法                   | 株式会社サムソン     | 68 電子レンジ対応揚げだし豆腐の製造方法           | 東海澱粉株式会社         |
| 31 油揚げの製造方法                     | 不二製油株式会社     | 69 レトルト耐性のある絹タイプ厚揚げの製造法         | 不二製油株式会社         |
| 32 油揚げの製造法                      | 不二製油株式会社     | 70 油揚げ及びその製造方法                  | オーケー食品工業株式会社     |
| 33 味付け油揚げ用変色防止剤及び味付け油揚げ包装体      | 日本油脂株式会社     | 71 油揚げの製造方法およびそれに使用する型枠         | オーケー食品工業株式会社     |
| 34 袋状揚げ製品の製造装置                  | 山陽サニーフーズ株式会社 | 72 食用油脂組成物およびその利用               | 吉原製油株式会社         |
| 35 具入味付き巾着の製造方法                 | 有限会社トーヨーフーズ  | 73 惣菜の味付方法                      | オーケー食品工業株式会社     |
| 36 味付け乾燥油揚げの製造方法                | 東洋水産株式会社     | 74 いなり寿司用味付油揚げの製造方法及びその装置       | 株式会社サンフーズ横倉      |
| 37 味付け汁含浸の被包装物用の真空包装装置          | 株式会社シンダイゴ    | 75 辛味油揚げの製造方法                   | 有限会社卵野食品         |
| 38 新規な油揚げの製造方法及び新規な油揚げ          | 岩本 恵臣        | 76 ポリウム感のある油揚げ                  | オーケー食品工業株式会社     |

以下7点省略