

<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!

## 牡蛎の処理加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 昭和 63 年 ~ 平成 14 年 ( 15 年間 ) 85 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ￥19,700 -  
 全文紙収録 B5 製本版 ￥19,700 -  
 ( CD-ROM版・B5 製本版 一括購入 ￥29,000 - )

### 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	点	価格
No, 8655	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ￥27,700
No, 9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ￥17,700
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, 7667	"	"	昭.62-平.5	75点 ￥24,700
No, 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ￥20,700
No, 6992	"	"	昭.49-平.1	51点 ￥19,700
No, 8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点 ￥24,800
No, 7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ￥19,700
No, 8628	"	エビの処理加工方法と製品	平.7-10	65点 ￥23,500
No, 7769	"	"	平.3-6	65点 ￥23,500
No, 8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点 ￥25,000
No, 8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点 ￥24,400
No, 9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点 ￥13,000
No, 8573	"	"	平.8-10	56点 ￥20,300
No, 7985	"	"	平.4-7	54点 ￥19,700
No, 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点 ￥13,500
No, 8804	"	"	平.10-11	63点 ￥21,300
No, 8322	"	"	平.8-9	63点 ￥21,300
No, 7956	"	"	平.6-7	63点 ￥21,500
No, 9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ￥19,800
No, 7770	"	"	昭.62-平.6	69点 ￥21,300

\*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
_____	_____
担当者名	合計 ￥
_____	_____
住所 〒	E-mail _____ ( ) Fax ( )
_____	_____

# 牡蠣の処理加工方法

No.9568

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 85点

CD-ROM版 ¥19,700

B5製本版 ¥19,700

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,000 )

- |   |                       |  |                        |
|---|-----------------------|--|------------------------|
| 1 二枚貝の身取出し方法及び同装置   | 川田 正行                 | 38 二枚貝の殻を切削する装置                                  | 佐々木 良治                 |
| 2 生の貝の剥き身の包装体   | 三井東圧化学株式会社            | 39 二枚貝の身取り出し用カッター                                | 戎崎 進                   |
| 3 かきの洗浄装置   | 有限会社遠藤鉄工所             | 40 二枚貝の開口方法および装置                                 | 有限会社片岡環境エンジニア          |
| 4 二枚貝の身取出し方法及び同装置   | 上山 裕弘                 | 41 二枚貝の開殻装置                                      | 横山 勝次                  |
| 5 活貝類の出荷方法および保存方法   | 佐々木 良治                | 42 二枚貝の殻を切削する装置                                  | 佐々木 良治                 |
| 6 殻付生カキの出荷方法、殻むき方法、<br>これら方法に用いる貝柱の切断具、切<br>断具の挿入法、殻付生カキの締付け<br>具および締付け方法 | 佐々木 良治                | 43 クリーム層の中心に具材があるフライ用<br>冷凍食品およびその製法             | 日本水産株式会社               |
| 7 牡蠣の珍味食品の製造方法  | 株式会社全珍                | 44 貝の口開け装置                                       | 今岡 繁計                  |
| 8 かきジュースの製造方法および装置  | 山栄水産株式会社              | 45 魚貝類の日持ち向上用ガス組成物お<br>よび魚貝類の日持ち向上方法             | 株式会社ミドリ十字              |
| 9 焼き上げ貝類の製造法  | 日魯漁業株式会社              | 46 牡蠣集合体の分離装置                                    | 戎崎 進                   |
| 10 かき燻製の製造装置及び燻製炉   | 山栄水産株式会社              | 47 牡蠣の自動分別搬送装置                                   | 戎崎 進                   |
| 11 生かきの包装方法   | 山栄水産株式会社              | 48 牡蠣加工食品  | 株式会社樋上水産               |
| 12 牡蠣の身の自動取り出し方法  | 戎崎 進                  | 49 閉殻筋切断具差込み口を具えた牡蠣<br>及びその包装システム                | 大山 義夫                  |
| 13 殻付生カキの口開け具および口開け<br>用咬止部材  | 佐々木 良治                | 50 流動食品  | キュービー株式会社              |
| 14 自動かき剥き方法及びその装置   | 戸野 健治                 | 51 牡蠣等の剥身の殺菌浄化、洗浄方法                              | 岩田 美代子                 |
| 15 牡蠣の加工方法  | 宮本 忠                  | 52 カキ・ホタテ剥き機                                     | えき田 道明                 |
| 16 生かき鮮度測定評価方法  | 佐々木 建                 | 53 生牡蠣の保存方法                                      | 伊勢 修夫                  |
| 17 乾燥かきの製造方法  | 株式会社ヘルシーサポート<br>繁正    | 54 生牡蠣の保存方法                                      | 伊勢 修夫                  |
| 18 牡蠣の身の自動取り出しに使用する下<br>カッターの作動方法   | 戎崎 進                  | 55 開殻二枚貝およびその製造方法                                | 鈴木 宏明                  |
| 19 牡蠣の身の自動取り出しに使用する上<br>カッターの作動方法   | 戎崎 進                  | 56 牡蠣身取出し方法及び装置                                  | ヤンマーディーゼル株式会<br>社      |
| 20 無菌牡蠣加工装置   | 山口 日出人                | 57 蠣打ち作業装置                                       | 株式会社清田鋳機               |
| 21 牡蠣の身の取り出し方法  | 戎崎 進                  | 58 保冷箱   | 田中 友爾                  |
| 22 加工具の製造法  | アヲハタ株式会社              | 59 カキ肉エキスの製造方法                                   | 株式会社渡辺オイスター研<br>究所     |
| 23 牡蠣処理方法とその装置  | 橋本 嘉                  | 60 カキ肉エキスの抽出、製造方法                                | 株式会社渡辺オイスター研<br>究所     |
| 24 貝類の身の取り出し方法  | 戎崎 進                  | 61 ストレス対応食品                                      | 有田 順一                  |
| 25 搬出機  | 戎崎 進                  | 62 貝の保持用スタンド                                     | 松正産業株式会社               |
| 26 生きた二枚貝軟体動物の処置及び保<br>存方法及びそのパッキング                                       | アクア バイオテック コン<br>テナーズ | 63 殻付き生カキの出荷方法                                   | 本田 太                   |
| 27 魚介類水煮缶詰  | 細田 毅一                 | 64 二枚貝の冷凍加工処理法                                   | 有限会社マルサ水産              |
| 28 生食かき用の牡蠣殻に付着する虫の<br>駆除方法   | 戎崎 進                  | 65 双殻類、特に牡蠣の殻を剥く方法、並<br>びにこの方法を実施するための装置         | ルノー、イヴズ                |
| 29 殻付生カキの殻むき方法および閉殻<br>筋切断具付き殻付生カキ  | 佐々木 良治                | 66 かき貝浄化用水槽                                      | 眞壁 俊郎                  |
| 30 かき打ち方法とこれに用いる装置  | 松本 操                  | 67 生食用殻付きかきの加工処理方法及<br>び加工品                      | 広島県                    |
| 31 殻むきの容易な殻付き生カキ  | 佐々木 良治                | 68 かき剥身原料の製造方法及びそのか<br>き剥身原料を用いたかきフリッタ の<br>製造方法 | 都吹株式会社                 |
| 32 殻付き生カキの殻を切削する装置  | 佐々木 良治                | 69 二枚貝の開殻方法                                      | ヤンマーディーゼル株式会<br>社      |
| 33 牡蠣身の取出方法とその取出装置  | ヤンマーディーゼル株式会<br>社     | 70 殻付き生カキの輸送方法                                   | 山川 範恭                  |
| 34 パック包装された殻むき容易な殻付き<br>生カキ   | 佐々木 良治                | 71 牡蠣の洗浄装置                                       | 株式会社ユメール・エム・<br>ジェー・ピー |
| 35 真空パック包装された殻むき容易な殻<br>付き生カキ   | 佐々木 良治                | 72 魚介類等の洗浄装置                                     | 株式会社ユメール・エム・<br>ジェー・ピー |
| 36 殻付き生カキの殻むき方法およびその<br>方法に使用する殻の切削装置                                     | 佐々木 良治                | 73 牡蠣を開ける方法および装置                                 | グイロ、ガブリエル              |
| 37 かき打ち方法及びこれに用いる装置   | 松本 操                  | 74 二枚貝の開殻方法及び装置                                  | 三水株式会社                 |

以下11点省略