

< 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!

昆布の加工方法と製品

[登録・公開編] 平成14年~平成15年(2年間) 65点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥16,380-
 全文紙収録 B5製本版 ￥16,380-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥24,150-)

		既刊関連セットのご案内	(本体価格)	
No,9272	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.12-13	64点 ￥14,700
No,8821	"	"	平.10-11	58点 ￥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点 ￥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点 ￥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点 ￥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点 ￥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1	84点 ￥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62	113点 ￥32,800
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点 ￥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点 ￥19,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点 ￥24,600
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点 ￥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点 ￥13,400
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点 ￥24,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ￥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ￥26,000
No,7770	"	塩辛類の製造加工方法と製品	昭.62-平.6	69点 ￥21,300
No,6007	"	"	昭.49-61	64点 ￥20,700
No,7286(A)	"	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2	71点 ￥25,000
No,"(B)	"	魚の漬込・味付加工方法	昭.55-平.2	56点 ￥19,700
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61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
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

昆布の加工方法と製品 No.9660

[登録・公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 65点

CD-ROM版 ￥16,380

B5製本版 ￥16,380

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥24,150)

- | | | | |
|------------------------------|------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 子持ち昆布食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 41 体質改善健康食品 | 山村 民也 |
| 2 褐藻類海藻分解物を利用した新規食品 | マル八株式会社 | 42 コンブ仮根を用いる抗腫瘍剤および食品 | 共成製薬株式会社 |
| 3 海洋性健康食品 | 仙味エキス株式会社 | 43 昆布塩及びその製造方法 | 株式会社ほんぼ |
| 4 吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法 | 東洋製罐株式会社 | 44 海藻の退色防止方法 | ウマイ株式会社 |
| 5 吸油抑制剤 | 株式会社紀文フードケミファ | 45 梅肉入りとろろ昆布及びその製造方法 | 海部食品株式会社 |
| 6 清涼飲料の製造方法 | 株式会社シマヤ | 46 健康機能食品 | ソーシャルエクセレントコミュニケーション株式会社 |
| 7 健康茶および健康飲料並びにその製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 47 海藻エキスの精製法および該精製海藻エキス含有茶飲料 | 長谷川香料株式会社 |
| 8 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 48 昆布酢の製造方法 | 株式会社陽樹 |
| 9 小袋入り塩混合調味料 | 安井 幹子 | 49 根昆布佃煮とその製造方法 | 株式会社近海食品 |
| 10 海藻の無添加減塩加熱調理済み乾燥保存食の製造法 | 財津 玄吾 | 50 海藻飲料とその製造方法 | 株式会社エス・エフ・シー |
| 11 清涼飲料及びその製造方法 | 株式会社シマヤ | 51 体脂肪減少効果を有する飲食物及び外用組成物 | ライオン株式会社 |
| 12 免疫賦活食品 | 株式会社東洋新薬 | 52 昆布風味増強剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 13 健康茶および健康飲料並びにその製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 53 液体状健康食品の製造法 | 小松 昭規 |
| 14 和風だしの素セット | 株式会社大阪昆布フジイ | 54 白タレ錦海 | 多田 広志 |
| 15 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 55 調味液及びその製造方法 | 株式会社にんべん |
| 16 昆布を加味した容器を兼ねる菓子の製造方法 | 浜中町商工会 | 56 海洋深層水を用いた調味料及び製造方法 | 赤穂化成株式会社 |
| 17 褐藻類の溶解およびその成分の抽出法と生成物の利用法 | 滋賀 陽子 | 57 微粉末食品を水溶性材料粉末に付着させた複合食品 | 有限会社鍵庄 |
| 18 だしの素及び顆粒状だしの素の製造法 | かね七株式会社 | 58 こんぶ、わかめおよびひじきの有効成分を保持した食品素材の製造方法 | 株式会社アルガ |
| 19 海藻の保存方法及び該保存方法により得られた海藻 | クラレケミカル株式会社 | 59 海藻を原料とする飲料用食品の製造方法 | 株式会社アルガ |
| 20 昆布食品およびその製造法 | 株式会社東京いっばち | 60 海藻含有組成物、キット製品およびそれらの用途 | 赤穂化成株式会社 |
| 21 昆布エキス調味料の製造方法 | 味の素株式会社 | 61 食肉加工品及びその製造方法 | 萬田 義人 |
| 22 梅酢液の処理方法 | 松崎 力 | 62 海産物加工食品の製造方法 | 株式会社徳元本店 |
| 23 免疫賦活食品 | 株式会社東洋新薬 | 63 寿司 | 有限会社日本海 |
| 24 機能性食品 | リバテープ製薬株式会社 | 64 即席天然出汁の素 | 永井 正哉 |
| 25 粉末だし素材入り魚肉練り製品 | 日本水産株式会社 | 65 食品の旨味増強剤 | 藤沢薬品工業株式会社 |
| 26 昆布の2次簡易良質乾燥装置と乾燥方法 | 株式会社パブリックセンター | | |
| 27 健康補助食品 | 與儀 和美 | | |
| 28 昆布風味を有する海洋深層水を原料とする自然塩 | 有限会社らうす海洋深層水 | | |
| 29 おぼろ昆布の加工方法 | 山陽こんぶ株式会社 | | |
| 30 口解け及び咀嚼性の良い褐藻類乾燥品の製造方法 | 有限会社フォーション | | |
| 31 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 | | |
| 32 海草類の脱塩法 | 山崎 知機 | | |
| 33 飲みやすい錠剤の製造法 | 山崎 知機 | | |
| 34 保健用基礎食品および複合健康増進食品 | 有限会社 健康百二十才 | | |
| 35 海藻発酵食品およびその製造方法 | 独立行政法人水産総合研究センター | | |
| 36 昆布エキス乾燥物の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 | | |
| 37 海藻珍味の製造方法 | 株式会社 浜谷商店 | | |
| 38 味付け煮込み昆布の製造方法 | 三浦 篤 | | |
| 39 食用海藻類の処理法 | 株式会社 東洋フーズ | | |
| 40 海藻シートの製造方法 | 株式会社日洋 | | |

以上65点収録