

< 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!

そばの製造加工方法

[登録・公開編] 平成14年~平成15年(2年間) 64点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥15,435-
 全文紙収録 B5製本版 ￥15,435-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥23,100-)

		既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,9275	登録・公開	そばの製造加工方法	平.12-13	64点 ￥14,700
No,8816	"	"	平.10-11	64点 ￥22,400
No,8385	"	"	平.8-9	62点 ￥21,700
No,8046	公告・公開	"	平.6-7	53点 ￥19,700
No,7633	公開特許	"	平.3-5	53点 ￥19,700
No,7150	"	"	昭.63-平.2	48点 ￥18,300
No,6293	"	"	昭.48-62	95点 ￥25,600
No,7145	公告特許	"	昭.51-平.2	48点 ￥18,400
No,8184	公開特許	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点 ￥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点 ￥23,000
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7	78点 ￥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3	60点 ￥19,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6	76点 ￥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3	79点 ￥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62	82点 ￥25,400
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点 ￥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2	69点 ￥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点 ￥22,400
No,8047	"	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7	55点 ￥20,400
No,7631	"	"	平.3-5	66点 ￥23,400
No,7018	"	"	昭.63-平.2	62点 ￥20,700

*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 〒	

そばの製造加工方法 No.9663

[登録・公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 64点

CD-ROM版 ¥15,435

B5製本版 ¥15,435

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100)

- | | | | |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|
| 1 凹凸を有する幅広麺類及びその製法 | 明星食品株式会社 | 37 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 2 LLそばおよびその製造方法 | 日清食品株式会社 | 38 植物体ポリフェノールの増収法及びその生理活性物質 | 科学技術振興事業団 |
| 3 そば用粉およびそば | 日清製粉株式会社 | 39 無菌緑豆澱粉を添加した食材 | 瀬野 欣一 |
| 4 焼き麸入り蕎麦 | 小松 忠雄 | 40 即席そば米食品の製造方法 | 天野実業株式会社 |
| 5 和そばいなり寿司の製造方法 | 大徳食品株式会社 | 41 蒸し麺の製造方法と麺類 | 日本製粉株式会社 |
| 6 ロングライフ麺およびその製造方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 42 ラーメン、日本そば、うどん等の麺食品用つゆの製造方法 | 株式会社 フタバ |
| 7 即席麺の製造方法 | 昭和産業株式会社 | 43 落粉末及びその落粉末を入れた麺類 | 新津 健一 |
| 8 食品の品質改良方法 | 明治乳業株式会社 | 44 海洋深層水を使った麺 | 喜屋武 栄 |
| 9 食物繊維含有穀物麺およびその製造方法 | 株式会社オオカワ | 45 粒状物の選別装置 | 株式会社大竹製作所 |
| 10 型抜き麺の製造方法および麺セット | 森口製粉製麺株式会社 | 46 つけ麺の容器 | 岩井 義三 |
| 11 日本ソバの生麺または茹で麺の冷凍品 | 倉岡 伸欣 | 47 冷凍十割そばの製造方法 | 斎藤 元俊 |
| 12 水中油型乳化油脂組成物 | 鐘淵化学工業株式会社 | 糖培養液を用いた菌の培養により得られる有用代謝物を用いた冷凍食品、冷凍食材の製造方法 | 戸島 裕司 |
| 13 粉体殺菌装置及び粉体保存方法 | 株式会社アプルクス | 49 蒸練日本そばの製造法 | 日清製粉株式会社 |
| 14 保存性に優れた非加熱穀粉半製品の製造方法 | 佐藤 博之 | 50 食品素材または食品及びそれらの製造方法 | ベストアメニティ株式会社 |
| 15 発芽したそばの実を用いた、そば粉の製造方法 | 内田 義平 | 51 蕎麦、およびその加工方法 | 高橋 道明 |
| 16 チップス様そば加工品の製造方法 | 奥山 壽雄 | 52 蕎麦を用いた食品の製造方法 | 株式会社中国メンテナンス |
| 17 海洋深層水を用いた麺及びパン | 森田 靖正 | 53 麺及びその製造方法 | 大阪瓦斯株式会社 |
| 18 麺類の製造法 | アイエヌディーオーピー
シーオー インコーポレイテッド | 54 発酵エキスの製造方法とこの蕎麦発酵エキスを含有する食品 | 山口県 |
| 19 手打ち蕎麦麺の製造方法と手打ち蕎麦麺 | 有限会社車家 | 55 麺帯用組成物及び麺帯食品 | 昭和産業株式会社 |
| 20 保存性に優れた蒸煮そば及びその製造方法 | シマダヤ株式会社 | 56 ノニ葉茶およびその抽出茶液 | 株式会社藤森 |
| 21 そば粉の加水方法およびそれに使用する混合用具 | 大久保 裕弘 | 57 ダクタンソバ植物体食品素材及びその素材を利用した食品 | 独立行政法人農業技術研究機構 |
| 22 そばの芽、花を原料とするジュースの製造方法 | 柳沢 菊二 | 58 麺類製造用穀粉混練装置 | 阿部 宏治 |
| 23 治療食用の低蛋白練り生地とその製造方法 | 株式会社両双 | 蕎麦種実の発芽とそれを原材料とする手打そばの製造、およびそば製品への利用 | 大西 利光 |
| 24 長期保存用生蕎麦の製造方法 | 有限会社麵匠高野 | 60 穀類の発泡方法及び発泡装置 | 株式会社日本製鋼所 |
| 25 ソバ殻抽出物を含有する食品 | 独立行政法人 農業技術研究機構 | 61 機能性成分富化発芽種子及び発芽種子粉の製造方法 | ピーピーエム株式会社 |
| 26 栄養強化材、栄養強化穀粉類、栄養強化穀粉製品、栄養強化飲料、栄養強化調味料及び栄養強化大豆製品 | 大鹿 立脇 | 62 そば茶飲料の製造方法 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 27 蕎麦の製法 | 阪田 篤 | 63 食感改良剤、麺類およびその製造方法 | 株式会社紀文フードケミファ |
| 28 麺類の製造法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 64 電子レンジ調理用冷凍麺類、その製造方法および加熱復元方法 | 有限会社シーシーアイ |
| 29 そばとろ納豆 | 大山豆腐株式会社 | | |
| 30 そば麺の製造方法 | 樹田屋食品株式会社 | | |
| 31 スープを充填した麺類とその製造方法 | 杉田 昌之 | | |
| 32 そば粉と小麦粉の殺菌方法 | 日本製粉株式会社 | | |
| 33 多層半生麺の製造法 | 日清フーズ株式会社 | | |
| 34 血糖降下剤としてのバイオフラボノイド | コリア インスティテュート
オブ サイエンス アンド
テクノロジー | | |
| 35 高血中脂質濃度に因る疾患の予防または治療のための、ルチンおよびケルセチンを含む組成物 | コリア リサーチ インスティテュート オブ バイオサイエンス... | | |
| 36 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | | |

以上64点収録