

<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!

## イカの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[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) ￥15,750-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥15,750-  
 (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,9278	公開特許	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,7614	"	"	平.4-5	64点 ￥19,700
No,7328	"	"	平.2-3	56点 ￥19,700
No,6731	"	"	昭.63-平.1	57点 ￥19,700
No,6166	"	"	昭.61-62	54点 ￥19,700
No,5707	"	"	昭.59-60	53点 ￥19,700
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点 ￥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点 ￥23,500
No,7111	"	"	昭.62-平.2	62点 ￥19,800
No,6011	"	"	昭.57-61	70点 ￥22,400
No,8573	"	タラコの処理加工方法	平.8-10	56点 ￥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ￥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点 ￥20,000
No,6992	"	タコの処理加工方法と製品	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,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ￥27,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ￥26,300

\*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 〒	

# イカの加工方法と製品 No.9666

[公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 65点

CD-ROM版 ¥15,750

B5製本版 ¥15,750

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100 )

- |   |               |  |                             |
|---|---------------|--|-----------------------------|
| 1 肉、イカ、タコを用いた棒状バラエティー食品。                    | 細野 晃          | 35 イカ利用食品およびその製造方法                                   | 立花 住子                       |
| 2 イカ又はタコの褐変若しくは黒化防止方法                       | 有限会社 ジャパンテクノ  | 36 塩辛の製造方法   | 広島県                         |
| 3 イカ処理方法とその装置                               | 株式会社前川製作所     | 37 詰め物入りイカの調製のための自動化工程                               | ブルノ クルズ メスクイタ<br>バストス デ ソウサ |
| イカの甲を原料とした - キチン、キト                         |               | 38 エマルジョン、その製造方法および加工魚肉                              | 日本油脂株式会社                    |
| 4 サンハイドレートの製造方法およびその食品への利用方法                | 有限会社ルウ研究所     | 39 イカの胴肉の製造装置及び製造方法                                  | 青森県                         |
| 5 珍味食品と、その製造法                               | 株式会社大塩するめ     | 40 イカの胴肉製造装置及び製造方法                                   | 青森県                         |
| 動物系の生鮮食品の鮮度保持機能を有する複合材およびその加工法、並びに食品の鮮度保持方法 | 前田 信秀         | 41 イカの胴肉の製造装置  | 青森県                         |
| 6 烏賊加工食品、穀物製シート被包食品およびそれらの製造方法              | 株式会社サンデリカ     | 42 イカのつば抜き装置及びつば抜き方法                                 | 青森県                         |
| 7 水産物または農産物の光処理方法                           | 科学技術振興事業団     | 43 南米遠洋産大王イカの蛋白質を利用したすり身及びかまぼこの製造方法                  | 趙 永濟                        |
| 8 イカ墨うどん及びその製造方法                            | 株式会社大和軒       | 44 具材入り饅頭類   | 有限会社将大                      |
| 9 烏賊の内臓取り出し器具                               | 株式会社三和船用機器    | 45 イカー一夜干しの製造方法                                      | 佐藤 弘                        |
| 10 食用たれ及びたれを付けた食品                           | 鈴木 生子         | 46 軟体動物由来の醤油様調味料とその製造方法                              | 科学技術振興事業団                   |
| 11 切れ目加工いか及びその製造方法と製造装置                     | 有限会社エムコ食品     | 47 肉類及び / 又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及び / 又は魚介類の品質安定化方法... | 株式会社東農園                     |
| 12 いかの加工方法                                  | よっちゃん食品工業株式会社 | 48 せんべい製造装置及び方法                                      | 株式会社大塩するめ                   |
| 13 スルメイカの乾燥支持具およびその乾燥支持方法                   | 港製器工業株式会社     | 49 イカの加工方法   | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社             |
| 唐揚げ用原料イカの調製方法及びこの方法によって調製された唐揚げ用原料イカ        | ハクア食品株式会社     | 50 乾燥具材  | 太陽化学株式会社                    |
| 14 唐揚げ用原料イカの調製方法及びこの方法によって調製された唐揚げ用原料イカ     | ハクア食品株式会社     | 51 イカ調理食品とその製造方法                                     | 有限会社丸昌                      |
| 15 大型いか等の加工方法及びいか                           | よっちゃん食品工業株式会社 | 52 肉類の肉質を向上させる品質向上剤                                  | 松村 圭剛                       |
| 16 烏賊腸等を用いた食品製造法                            | 吉川 勲          | 53 油揚げ食品及びその製造方法                                     | 日本製粉株式会社                    |
| 17 食肉のメト化抑制剤、メト化抑制方法およびメト化抑制食肉              | 青葉化成株式会社      | 54 回転式いか・魚類乾燥機の減速伝動装置                                | 土谷 幸雄                       |
| 18 魚肉すり身加工品及びその製造方法                         | 有限会社萬坊        | 55 イカの胴長計測装置   | 青森県                         |
| 19 畜肉および魚肉加工品用の食感改良剤                        | 株式会社紀文フードケミファ | 56 いかのすり身食品の製造方法                                     | 細野 晃                        |
| 20 いかフライと、その製造法                             | 株式会社大塩するめ     | 57 納豆入り魚肉加工製品及びその製造方法                                | 一正蒲鉾株式会社                    |
| 21 イカフレークの製造方法                              | 柳本 美仁         | 58 イカ刺し身の調理方法  | 荻野 時代                       |
| 22 スルメ珍味及びその製造方法                            | 宇宙 良          | 59 鰯裂装置  | 八木産業機器研究開発株式会社              |
| 23 塩辛スナック珍味の製造方法                            | 株式会社布目        | 60 乾燥肉類の製造方法   | 株式会社なとり                     |
| 24 魚肉及び / 又は魚肉混練物の低温高圧処理法                   | ほくれい株式会社      | 61 煮熟調味食品およびその製造方法                                   | 五戸水産株式会社                    |
| 25 イカ利用カレー食品                                | 立花 住子         | 62 珍味食品の製造方法   | 株式会社大塩するめ                   |
| 26 烏賊飯食品                                    | 榮屋株式会社        | 63 わさび入り調味料、わさび合わせ塩辛およびその製造方法                        | 戸井 重男                       |
| 27 烏賊締め具                                    | 畑 和也          | 64 イカスミ色素含有インクによる硬質カプセルへの印刷                          | カプスゲル・ジャパン株式会社              |
| 28 氷衣が形成された冷凍魚介類                            | マル八株式会社       | 65 イカ加工食品の調味済みパック                                    | カネシメ松田水産株式会社                |
| 29 烏賊など魚介類の塩辛                               | 株式会社岩谷冷凍機製作所  |  |                             |
| 30 裂きイカフライの製造方法                             | 共同食品工業株式会社    |  |                             |
| 31 半流動状加工水産物の絞出し容器                          | 大住 光雄         |  |                             |
| 32 水産物を原料とするスナック食品の製造方法                     | 新保 陽一郎        |  |                             |

以上65点収録