

<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!

## 梅の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[登録・公開編] 平成14年~平成15年(2年間) 80点  
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,320-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,320-  
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥28,350-)

		既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,9280	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.12-13	66点 ￥15,200
No,8871	"	"	平.10-11	65点 ￥20,700
No,8492	"	"	平.8-9	65点 ￥20,700
No,8011	公告・公開	"	平.5-7	57点 ￥19,700
No,7512(B)	公開特許	"	平.2-4	53点 ￥17,500
No,6750	"	"	昭.62-平.1	60点 ￥19,800
No,5915	"	"	昭.58-61	60点 ￥19,800
No,7512(A)	公告特許	"	昭.60-平.4	44点 ￥14,500
No,5604(B)	"	"	昭.45-59	47点 ￥12,300
No,8873	公開特許	漬物の加工方法と製造	平.10-11	66点 ￥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点 ￥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点 ￥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点 ￥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点 ￥22,500
No,8362	"	インスタント漬物の素の製造方法	平.6-9	62点 ￥21,800
No,7649	"	"	昭.62-平.5	63点 ￥22,200
No,6027	"	"	昭.47-61	69点 ￥22,700
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点 ￥23,500
No,7650	"	"	平.1-5	57点 ￥21,700
No,6488	"	"	昭.58-63	70点 ￥25,400
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点 ￥23,400

\*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 〒	

# 梅の処理加工方法と製品 No.9668

[登録・公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 80点

CD-ROM版 ¥19,320 B5製本版 ¥19,320 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

- |  |                 |  |                 |
|--|-----------------|--|-----------------|
| 1 加工梅及びその製造方法                                    | 株式会社東農園         | 36 串さし梅とその製法   | 株式会社梅樹園         |
| 2 調味料  | 寶酒造株式会社         | 37 化粧品用梅水  | 株式会社東農園         |
| 3 梅果汁中のナトリウム濃度の低減方法、および梅果汁飲料の製造方法                | 中野 幸生           | 38 梅入りチョコレート菓子   | 虎屋漬物株式会社        |
| 4 食品の製造方法  | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 39 加工果実の製造方法   | 紀南農業協同組合        |
| 5 塩蔵中の梅干しに低温処理を施して、果肉や果皮の繊維に弾性を付与し、この強化された繊維に... | 影山 吉胤           | 40 梅ワインの製造方法   | 株式会社東農園         |
| 6 桑葉、梅肉、梅仁、紫蘇葉等を素材とする健康食品                        | 亀山 祥之           | 41 低ナトリウム濃度梅果汁の製造方法及び梅果汁飲料の製造方法                              | 富士食研株式会社        |
| 7 梅酢粉末の製造方法                                      | 赤穂化成株式会社        | 42 歯磨剤、及びその製造方法  | 株式会社東農園         |
| 8 梅漬け及び梅干しの製造方法                                  | 株式会社ヨネヤマ食品工業    | 43 再生食品原料  | 岡田 幸子           |
| 9 濃縮脱塩梅酢の製造方法                                    | 株式会社サンアクティス     | 44 低ナトリウム濃度の梅肉エキスの製造方法                                       | 富士食研株式会社        |
| 10 梅実食品の製造方法                                     | 長瀧 隆治           | 45 ピロー包装機  | 村岡食品工業株式会社      |
| 11 ムメフラール高含有梅エキス及び製造方法                           | 株式会社ファンケル       | 46 梅に起因する抽出液を原料とする濃縮液、梅塩、及び梅酸性水の製造方法                         | 株式会社東農園         |
| 12 新規な梅酒の製造方法                                    | 株式会社サンアクティス     | 47 梅抽出物を含む化粧品  | 株式会社東農園         |
| 13 飲食料及び飲食料添加物                                   | 川嶋 敏夫           | 48 赤シソ液で着色された梅干と白色小魚とを含有する混ぜご飯の素                             | 三島食品株式会社        |
| 14 梅仁の処理方法及び食用梅仁                                 | 和歌山県            | 49 梅炭、及びそれを利用した製品  | 株式会社東農園         |
| 15 砂糖きびジュースと梅ジュースの混合ジュースと、その製造方法                 | 木下 實            | 50 梅仁酒及びその製造方法   | 中野 敏朗           |
| 16 果実の処理方法及びその装置                                 | 伊藤 隆造           | 51 冷え性改善剤、冷え性改善用組成物、及びこれらを含む冷え性改善用飲食物                        | 丸善製菓株式会社        |
| 17 赤梅酒   | 遠山 基子           | 52 梅実抽出物を含む機能性米及びその製造方法                                      | 東溪農業協同組合        |
| 18 新規抗菌漬物  | 大洋食品工業株式会社      | 53 みそ状食品、及びそれを用いた漬物  | 株式会社事業創造研究所     |
| 19 梅干し様人工梅干し                                     | 株式会社サンアクティス     | 54 梅肉エキスの製造方法  | 堀川 豊勝           |
| 20 調味梅漬の製造方法                                     | 村岡食品工業株式会社      | 55 肝臓保護用健康食品組成物(Health yfoodcompositionforprotectinghepatic) | ハン ワンソーク        |
| 21 濃縮梅果汁の製造方法                                    | 富士食研株式会社        | 56 血液流動性改善組成物及びその製造方法  | 有限会社 心美寿有夢      |
| 22 梅肉エキスの製造方法                                    | 富士食研株式会社        | 57 新規物質、およびそれを含有する医薬品ならびに組成物                                 | 株式会社東農園         |
| 23 梅干し輸送容器                                       | 株式会社北原産業        | 58 使用済み梅漬調味液の脱塩・脱酸処理方法                                       | 旭硝子エンジニアリング株式会社 |
| 24 処理設備  | 村岡食品工業株式会社      | 59 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        |
| 25 梅仁抽出物の取得方法および得られた梅仁抽出物                        | 株式会社東農園         | 60 羅漢果梅酒   | 株式会社ソフトネット      |
| 26 梅酢含有調味料                                       | 川崎 敏子           | 61 トレハロースを使用した梅肉シート  | 株式会社林原生物化学研究所   |
| 27 天然の梅果汁回収香及びその製造方法                             | 株式会社サンアクティス     | 62 アルコール飲料の製造方法  | 辰馬本家酒造株式会社      |
| 28 ちぎり梅飴   | 味覚糖株式会社         | 63 携帯用梅肉食品及びその製造方法   | 住友 眞賢           |
| 29 医薬および健康食品                                     | 野口 眞一           | 64 種核成分含有梅干食品の製造方法及びその製造方法により製造された種核成分含有梅干食品                 | 福岡丸本株式会社        |
| 30 梅酒うめペーストの製造方法                                 | チョーヤ梅酒株式会社      | 65 タコ焼き類の製造方法  | 株式会社東農園         |
| 31 梅肉ペーストの製造方法                                   | チョーヤ梅酒株式会社      | 66 アポトーシス誘導物質及びその製法  | 樋廻 博重           |
| 32 梅酢液の処理方法                                      | 松崎 力            | 67 梅酢を原料とする抗菌剤の製造方法および抗菌剤                                    | 学校法人近畿大学        |
| 33 梅干調味液の固形化物およびその製造方法ならびにその製造装置                 | 株式会社松浦製作所       | 68 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         |
| 34 果実抽出液顆粒と製造方法                                  | 有限会社マドーン        | 69 梅果実と梅種子仁を用いた健康食品  | 芝 耕三郎           |
| 35 飲用セット体  | チョーヤ梅酒株式会社      | 70 香味と風味が改善され梅酒の製造方法   | 芝 耕三郎           |

以下10点省略