

< 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!

魚の漬込味付加工方法

[公開編] 平成 3 年 ~ 平成 15 年 (13 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 26,250 -	¥ 25,000 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 26,250 -	¥ 25,000 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 38,850 -	¥ 37,000 -)

既刊 関連 セットの ご 案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊 関連 セットの ご 案内	点	(本体価格)
No, 7286(B)	公開特許	魚の漬込味付加工方法	昭.55-平.2	56点 ¥19,700
No, 9389	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点 ¥21,700
No, 9388	"	サバの加工処理方法と製品	平.2-13	96点 ¥25,800
No, 9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13	93点 ¥25,000
No, 6837	"	"	昭.60-平.1	66点 ¥21,700
No, 8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点 ¥25,500
No, 9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点 ¥19,000
No, 7908	"	"	昭.62-平.6	68点 ¥23,700
No, 8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点 ¥19,700
No, 7984	"	"	平.4-7	70点 ¥27,600
No, 7428	"	"	昭.62-平.3	62点 ¥23,400
No, 5946	"	"	昭.47-61	87点 ¥27,600
No, 9482	"	川魚の加工処理方法と製品	昭58-平.14	92点 ¥19,700
No, 9522	"	小魚の処理加工方法と装置	平.5-14	131点 ¥26,200
No, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点 ¥20,000
No, 8520	"	刺身用魚介類の保存処理加工方法	平.5-9	64点 ¥23,200
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点 ¥21,900
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	"	40点 ¥14,600
No, 8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点 ¥23,400
No, 8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No, 9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点 ¥19,800

*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、B 5 製本版はB 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

魚の漬込味付加工方法

No.9720

[公開編] 平成3年～平成15年(13年間) 100点

CD-ROM版 ¥26,250

B5製本版 ¥26,250

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

- | | | | |
|---|-------------|---|---------------------|
| 1 魚肉の下味付け方法 | 株式会社日鉄ライフ | 38 食品の漬け込み方法 | 株式会社浅利研究所 |
| 2 調理用シートおよび調理方法 | 高木 久子 | 39 食品の浸漬処理方法 | 株式会社浅利研究所 |
| 3 イワシ加工食品の製造方法 | 金村 千十郎 | 40 食品素材の煮崩れ防止用前処理方法 | 株式会社アロンワールド |
| 4 ムニエル用の加工材料とその製造法 | 株式会社調味 | 41 加工食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 |
| 5 みそなどによる硬い畜肉、魚肉、魚卵の軟化美味食品 | 北海道テック株式会社 | 42 タラコの味噌調理加工法 | 早淵 仁美 |
| 6 加工用魚肉素材及びその製造法 | 北海道冷食株式会社 | 43 白子を使った味噌漬の製造方法 | 佐藤水産株式会社 |
| 7 生鮮魚肉の味噌漬け製品およびその製造方法 | 千葉 好孝 | 44 魚の開きの洗浄・漬込み方法および装置 | 草野 実 |
| 8 鮭食品の製造方法 | 株式会社源馬 | 45 容器入り調味魚肉及びその製造方法 | キュービー醸造株式会社 |
| 9 ウニ味付皮剥ぎの加工法 | 井上食品株式会社 | 46 魚節削りの成分抽出包装物 | マルトモ株式会社 |
| 10 魚介類の調理・品質改良法 | 株式会社紀文 | 47 ホタルイカの醤油漬けとその製造方法 | 砂子 良治 |
| 11 小魚類甘露煮の製法 | 川合 郁子 | 48 黒糖干しの製造方法 | 九州物産商事株式会社 |
| 12 燻製マグロ及びその製造方法 | 宮崎県産品販売株式会社 | 49 マツイカの肉質を柔らかくする方法並びにそれにより得られる生食用マツイカ | 日本水産株式会社 |
| 13 ふかひれの加工法 | 有限会社魚藤 | 50 魚介類の加工方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 14 野菜を混入させた高粘度材料を使用したふかひれの加工法 | 有限会社魚藤 | 51 煮魚調理食品の製造方法 | 中小企業事業団 |
| 15 調味付け鮭の製造方法 | ニチモウ株式会社 | 52 生食用魚肉およびその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 16 海老の処理法 | 味の素株式会社 | 53 むか味噌床ならびにそれを用いたぬか味噌漬け及び魚介類の干物の製造方法 | 山川 京子 |
| 17 魚のスペアリブの製造方法 | 北日本食品株式会社 | 54 調味漬け水産加工食品の製造方法及び製造装置 | 島根県 |
| 18 海老類の粕漬 | 有限会社八坂 | 55 糠漬け鮭科魚類の製造方法 | 神坂 光義 |
| 19 おから、脱脂大豆粕、あん粕、ぬか、脱脂ぬか又はふすまを成分とする漬物床、それより得られる調味液及び固形調味剤及びそれらを用いて... | 禅野 久直 | 56 魚肉の加工方法 | 株式会社ナカシン冷蔵 |
| 20 魚介類の処理方法 | 株式会社創造科学 | 57 切身の味噌漬け | 株式会社ヨネダ |
| 21 保存食品の製造方法 | 株式会社京食 | 58 漬物の製造方法 | 株式会社まるみや |
| 22 鮭の加工方法 | 株式会社やまだいいち | 59 食品の加工方法、及び食品加工用浸漬液の製造方法並びに製造装置 | 株式会社ヤママサ |
| 23 味付うなぎの加工方法 | 岡崎 輝良 | 60 タラコの漬汁を乾燥させた食品 | 有限会社シアンデザインマネジメント |
| 24 ハマチの燻製品の製造方法 | 日本食研株式会社 | 61 照り焼き風魚肉食品の製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 25 スモークサーモンの製造方法 | 日本食研株式会社 | 62 蛸の酒粕漬けの製造方法 | 服部 正孝 |
| 26 ハマチによるたたきの製造方法 | 日本食研株式会社 | 63 液漬け魚節の製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 27 魚のミリン干し、ミリン漬けの製法 | 高瀬 庸宏 | 64 魚肉燻製品の製造方法 | 株式会社前川水産 |
| 28 水産物加工用の前処理剤及び水産物の前処理方法 | 有限会社合田特許研究所 | 65 魚介類冷凍用浸漬液及びその製造方法及び魚介類の冷凍方法及び冷凍魚介類並びに魚介類の解凍・味付調理方法 | 株式会社シンポフーズ |
| 29 エビの処理方法 | 味の素株式会社 | 66 肉加工食品並びにその製造方法 | 株式会社南食品 |
| 30 魚肉又は魚卵の加工食品製造方法及び該製造方法で得られる魚肉のハム様加工食品並びに魚卵の加工食品 | 株式会社由比罐詰所 | 67 鱈子の風味漬けの製造方法及び保存方法 | 株式会社オカムラ食品工業 |
| 31 食品その他の低浴比連続浸漬方法及び連続浸漬装置 | 株式会社日阪製作所 | 68 魚肉の調味方法 | 石原水産株式会社 |
| 32 魚介加工品 | マルトモ株式会社 | 69 漬物用添加剤及び漬物の製造方法 | 日研化学株式会社 |
| 33 飲用アルコール漬け魚及びその製造方法 | 有限会社宮崎活漁 | 70 肉加工食品並びに蒸熱を用いたその製造方法 | 株式会社南食品 |
| 34 ブナ鮭を素材とする食品の製法 | 松山 健三 | 71 粕漬用カバー | 新川 正恵 |
| 35 タタキの製造方法及びその装置 | 全国漁業協同組合連合会 | 72 ハーブフレーバー食品の製造法 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 |
| 36 マグロ又はカツオを原料とする珍味食品 | 鶴屋水産株式会社 | 73 漬魚の焙焼加工品及びその製造法 | 株式会社紀文食品 |
| 37 水産物の品質劣化防止剤及び水産物の品質劣化防止方法 | 株式会社ニチロ | 74 味付け魚節削りおよびその製造方法 | マルトモ株式会社 |

以下26点省略