

< 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!

## ふりかけ類の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 11 年 ~ 平成 15 年 ( 5 年間 ) 81 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 19,530 -	¥ 18,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 19,530 -	¥ 18,600 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入 )		¥ 28,350 -	¥ 27,000 -

		既刊 関連セットのご案内	( 本体価格 )
No, 8709	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10 69点 ¥20,000
No, 7714	"	"	昭.59-平.5 84点 ¥23,700
No, 8603	"	即席茶漬けの素の製造方法	平.5-10 75点 ¥24,700
No, 9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13 67点 ¥13,000
No, 8573	"	"	平.8-10 56点 ¥20,300
No, 7985	"	"	平.4-7 54点 ¥19,700
No, 8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11 72点 ¥25,000
No, 8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10 68点 ¥24,400
No, 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12 60点 ¥20,700
No, 6992	"	"	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, 9566	"	エビの処理加工方法と製品	平.11-14 76点 ¥17,500
No, 8628	"	"	平.7-10 65点 ¥23,500
No, 7769	"	"	平.3-6 65点 ¥23,500
No, 9659	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.14-15 74点 ¥16,500
No, 9271	"	"	平.12-13 70点 ¥15,700
No, 8823	"	"	平.10-11 66点 ¥21,400
No, 8333	"	"	平.8-9 57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 P D F 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 〒	

# ふりかけ類の製造加工方法

No.9722

[公開編] 平成11年～平成15年(5年間) 81点

CD-ROM版 ¥19,530

B5製本版 ¥19,530

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

- |   |                   |                                     |                     |
|---|-------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 1 小海老、小魚を付した海苔                                  | 伊藤 智              | 38 メクラウナギと牡蠣を含有する栄養補助剤及び栄養補助食品      | 菅原 光三               |
| 2 加熱殺菌を行う小魚類の変色防止方法                             | 株式会社サムソン          | 39 ふりかけ及びその製造方法                     | 石井 トミ               |
| 3 しらす製品等の海産物における混入異物除去装置                        | 株式会社アクロス          | 40 ソフトな中間水分食品の製造方法                  | 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所 |
| 4 生理活性物質を主材とする健康食品                              | アサヒビール薬品株式会社      | 41 魚卵食品                             | キュービー株式会社           |
| 5 ごま加工品の製造方法                                    | 株式会社ビンショー         | 42 メカブの乾燥方法および乾燥装置とメカブ乾燥食品          | ジェイイーシー株式会社         |
| 6 固形塩辛及びその製造法                                   | 株式会社スギヨ           | 43 栄養バランス食品およびその製造方法                | 石井 敏次               |
| 7 高機能の性質を有する乾燥おから粉末の製造方法及びその食品の製造方法並びにそれを含む食品素材 | 佐藤 利夫             | 44 海藻ふりかけ食品の製造方法及び海藻ふりかけ食品          | 株式会社香り芽本舗           |
| 8 鮭の卵の加工食品及びその製造方法                              | 増沢 靖久             | 45 炊飯用栄養補助剤およびふりかけ                  | マリーンバイオ株式会社         |
| 9 お茶漬けの素及びその製造方法                                | 株式会社大阪前田製菓        | 46 粒状海藻類及びその製造方法                    | 有限会社井ゲタ竹内           |
| 10 粉末ひじきとその製造法                                  | 小濱 彰男             | 47 腸吸収性抗炎症因子含有免疫性物質及びその応用           | 野本 亀久雄              |
| 11 帆立茶漬け  | 株式会社北海大和          | 48 生魚茶漬けパック                         | 有限会社浜活              |
| 12 かに茶漬け  | 株式会社北海大和          | 49 糖質分解阻害剤、インスリン分泌抑制剤及び健康飲食物        | 株式会社 伊藤園            |
| 13 密封包装海藻食品                                     | 日研フード株式会社         | 50 食品、飲料又は調味料                       | 寶酒造株式会社             |
| 14 帆立茶漬け  | 株式会社北海大和          | 51 耐熱性および水分散性に優れた香味製品               | 金印わさび株式会社           |
| 15 蟹茶漬け   | 株式会社北海大和          | 52 食品、飲料又は調味料                       | 宝ホールディングス株式会社       |
| 16 蟹汁   | 株式会社北海大和          | 53 乾燥食品の製造方法および乾燥食品                 | ピジョン株式会社            |
| 17 海藻に椎茸、胡麻、大豆などを配合する健康食品とその製造方法                | 渡辺 栄              | 54 制癌性健康食品及び健康食品添加剤                 | 田中 秀明               |
| 18 香気揮発性成分を含有する冷凍食品                             | 日本水産株式会社          | 55 乾燥海苔フレーク製造装置                     | 沖 千嘉之輔              |
| 19 半乾燥食品  | 岸本 實明             | 56 フコイダン含有抽出物の簡易な製造方法               | 株式会社スペース商事          |
| 20 茶漬け用刺身及びそれを利用した茶漬け並びに茶漬け用刺身の製造方法             | 株式会社磯兆            | 57 穀粉含有食品類及びその製造方法                  | 味の素株式会社             |
| 21 魚骨粉の製造方法                                     | 株式会社シークイーン食品      | 58 納豆の粉末ふりかけの製造方法                   | 飯森 勝利               |
| 22 加工水産物及びその製造装置                                | 株式会社山本海苔店         | 59 魚節粉末の製造方法                        | 焼津水産化学工業株式会社        |
| 23 健康食品ふりかけ組成物                                  | 金武 英一             | 60 健康補助食品                           | 與儀 和美               |
| 24 魚肉フレーク及びその製法                                 | キュービー株式会社         | 61 海苔含有食品                           | 株式会社白子              |
| 25 振り掛け健康食品                                     | 川内 景敏             | 62 食品、飲料又は飼料                        | タカラバイオ株式会社          |
| 26 海藻利用食品の製造法                                   | 三基商事株式会社          | 63 刻み海苔用の幅切り刃物並びに幅切り装置              | 川本 巖                |
| 27 乾燥食品の製造方法                                    | 日清食品株式会社          | 64 食品添加剤、及びそれを含有してなる食品組成物           | 丸尾カルシウム株式会社         |
| 28 乾燥焼バラ海苔とその製造方法                               | 金田漁業協同組合          | 65 アガロピオース含有組成物                     | 宝ホールディングス株式会社       |
| 29 たらば蟹汁  | 株式会社北海大和          | 66 大豆を用いたふりかけ                       | 田淵 美津子              |
| 30 鮭キムチ漬けふりかけ                                   | 株式会社北海大和          | 67 赤シロ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            |
| 31 さげごまふりかけ                                     | 株式会社北海大和          | 68 おからを使ったふりかけ                      | 竹内 夫美与              |
| 32 鮭キムチ漬け茶漬け                                    | 株式会社北海大和          | 69 藻類加工食品及びその製造方法                   | 株式会社山本海苔店           |
| 33 生小魚を含有する食品                                   | 平岡 健一             | 70 コンニャクマンナン含有食品及びコンニャクマンナン加工物の製造方法 | 群馬県                 |
| 34 防湿性を有する海苔、その製法およびそれを使用した食品                   | 株式会社ハーティアコーポレーション | 71 海藻シートの製造方法                       | 株式会社日洋              |
| 35 乾燥青紫蘇の製造方法                                   | 焼津水産化学工業株式会社      | 72 昆布塩及びその製造方法                      | 株式会社ほんぼ             |
| 36 手軽に食べられる「妻とる納豆ごはんの素」                         | 有限会社道企画           | 73 黒豆大豆を使用したお茶漬け                    | 株式会社但馬屋家泉商店         |
| 37 エラブ海蛇酒とエラブ海蛇加工品の製造方法                         | 新垣 政男             | 74 魚の加工方法                           | 宮城 マサ子              |

以下7点省略