

<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!

レトルト魚介類の製造方法

[公開編]平成9年~平成15年(7年間) 87点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥22,785-	¥21,700-
全文紙収録	B5製本版	¥22,785-	¥21,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥33,600-	¥32,000-

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,8194	公開特許	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8	65点 ¥23,400
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点 ¥23,300
No,9376(A)	"	はんぺんの製造加工方法	平.4-13	55点 ¥13,700
No, "(B)	"	つみれの製造加工方法	"	47点 ¥11,700
No,9330	"	魚介類干物の製造加工方法	平.4-13	87点 ¥20,000
No,9309	"	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点 ¥18,000
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ¥19,800
No,7770	"	"	昭.62-平.6	69点 ¥21,300
No,8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点 ¥26,300
No,9666	"	イカの加工方法と製品	平.14-15	65点 ¥15,000
No,9278	"	"	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

*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 〒	

レトルト魚介類の製造方法

No.9723

[公開編] 平成9年～平成15年(7年間) 87点

CD-ROM版 ¥22,785

B5製本版 ¥22,785

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

- | | | | |
|---|------------|-------------------------------------|-----------------|
| 1 畜肉及び魚介類の缶詰及びレトルト食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 38 魚肉団子の製造方法 | キユーピー株式会社 |
| 2 食品素材および同素材を使用した食品 | 味の素株式会社 | 39 海藻シートを有する魚の包装体及びその製造方法 | 有限会社シーアンドシー |
| 3 魚介類ほぐし身の炊き込みご飯用調理処理物の製造方法 | 株式会社大水 | 40 含気包装食品及びその製造方法 | マルハ株式会社 |
| 4 魚介類ほぐし身の炊き込みご飯用調理処理物 | 株式会社大水 | 41 食品の製造方法 | 小池 一正 |
| 5 魚節の製造方法 | マルトモ株式会社 | 42 干物のレトルト処理方法及び処理装置 | 株式会社日阪製作所 |
| 6 魚節の製造方法 | マルトモ株式会社 | 43 あんかけ包装食品及びその製造方法 | 旭松食品株式会社 |
| 7 タレ付き食品およびその製造方法 | 武田薬品工業株式会社 | 44 魚の炊込みご飯用調理処理物 | 株式会社大水 |
| 8 鯉こく料理 | 株式会社かも田 | 45 加圧加熱殺菌食品の品質改良方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 9 レトルト食品及びその製造方法 | 花王株式会社 | 46 レトルト食品及びその製造方法 | ダイキフーズ有限公司 |
| 10 食品の保存法 | 太田 敏行 | 47 鰻又は穴子の骨を原料とする微粉末栄養補給剤の製造方法 | 山口 水春 |
| 11 レトルト食品 | 花王株式会社 | 48 レトルト食品用風味劣化防止剤 | 長谷川香料株式会社 |
| 12 イカスミを用いたレトルト食品 | 日清製粉株式会社 | 49 味付けたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 13 擬似蒲焼製造法 | 菅原 陽一 | 50 熱変性たらこの製造方法 | 株式会社くばらコーポレーション |
| 14 袋詰め加工魚肉 | いなば食品株式会社 | 51 鰻又は穴子の骨を原料とする粒状栄養補給剤の製造方法 | 山口 水春 |
| 15 照り焼き風魚肉食品 | 石原水産株式会社 | 52 風味原料の殺菌処理方法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 16 レトルト魚畜肉加工食品およびその製造方法 | 武田薬品工業株式会社 | 53 包装製品用煮魚調理方法 | 株式会社サムソン |
| 17 魚類中骨と野菜類の混合ペースト食品のレトルト容器包装体 | 八戸缶詰株式会社 | 54 鰻又は穴子の骨を原料とする粉末栄養補給剤の製造方法 | 山口 水春 |
| 18 加工魚介類及びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 55 含気形態の密封容器製品のレトルト処理方法 | 株式会社日阪製作所 |
| 19 魚介類のレトルト処理方法及びレトルト魚介類 | 花王株式会社 | 56 ガスパック食品包装体 | 株式会社シーガル |
| 20 照り焼き風魚肉食品の製造方法 | 石原水産株式会社 | 57 肉原料の処理方法 | ハウス食品株式会社 |
| 21 レトルト食品に利用する魚畜肉類の処理方法 | キッコーマン株式会社 | 58 魚肉をつなぎとした魚卵入り成形品およびその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 22 吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法 | 東洋製罐株式会社 | 59 容器入りレトルト殺菌食品及びその製造方法 | カネボウ株式会社 |
| 23 かにの塩辛およびその製造方法 | 北日本食品株式会社 | 60 食品の製造方法 | 大塚化学株式会社 |
| 24 保存用鮎の酒蒸し又はワイン蒸し | 株式会社鮎家 | 61 生肉鮮魚類の保存方法及び保存容器の製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 25 油漬け食材、該製法およびこれを用いた加工食品 | 日清製油株式会社 | 62 調味液をゼリー化した魚介類のレトルト食品 | マルハ株式会社 |
| 26 別包装した被覆用食品粉を添付した調理食品 | 日本水産株式会社 | 63 魚加工品用レトルト食品包装体及びその製造方法 | 呉羽化学工業株式会社 |
| 27 包装加工アワビ及びその製造方法 | 竹内 直之 | 64 魚類加工品の製造方法及び製造装置 | 株式会社ニツセン |
| 28 高圧殺菌食品とその製造方法 | 凸版印刷株式会社 | 65 固体食品の加熱殺菌方法及びその包装容器 | 有限会社コムラテクノ |
| 29 密封包装食品の製造方法 | 不二製油株式会社 | 66 魚の身崩れ防止法 | 株式会社紀文食品 |
| 30 炊込みご飯用調理処理物 | 株式会社大水 | 67 包装体の殺菌方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 31 包装二枚貝の製造方法 | 株式会社永谷園 | 68 加圧下加熱履歴を有する乾燥食材とその製造方法 | ビジョン株式会社 |
| 32 高圧殺菌食品とその製造方法 | 凸版印刷株式会社 | 69 レトルト食品のレトルト臭改善剤及び該改善剤を含有したレトルト食品 | 株式会社興人 |
| 33 甲殻類の加工食品及びその製造方法、及びその加工食品を使用した調理品の製造方法 | 常岡 重則 | 70 煮魚調味液及び該調味液を使用した煮魚調理方法 | 小川香料株式会社 |
| 34 肉類や、魚介類のオイルパック。 | 大野 巧雄 | 71 風味のすぐれたレトルト食品 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 35 ちりめん雑魚の殺菌処理方法 | 株式会社マルスイ | 72 加工食品の調製方法及びレトルト食品 | ハウス食品株式会社 |
| 36 含気密封包装食品の製造方法 | 株式会社紀文食品 | 73 魚調理加工素材の製造方法 | 海洋フーズ株式会社 |
| 37 加圧加熱食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 74 食品加工方法 | 株式会社北新商事 |

以下13点省略