

< 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!

竹輪の製造方法と装置

[公開編] 平成 6 年 ~ 平成 15 年 (10 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 24,150 -	¥ 23,000 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 24,150 -	¥ 23,000 -
(CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入)		¥ 35,700 -	¥ 34,000 -

既刊 関連 セットの ご 案内

(本体価格)

No.	特許種別	品名	年次	点	価格
No, 6780	公開特許	竹輪の製造方法と装置	昭.60-平.1	73点	¥ 20,700
No, 7059	"	冷凍すり身の製造加工方法と装置	昭.62-平.2	81点	¥ 26,400
No, 9375	"	薩摩揚げの製造加工方法	平.4-13	75点	¥ 17,200
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, 7359(A)	"	板付きかまぼこの製造加工方法	昭.62-平.3	76点	¥ 27,300
No, " (B)	"	はんぺんの製造加工方法	"	37点	¥ 13,500
No, " (C)	"	つみれの製造加工方法	"	33点	¥ 12,000
No, 6304	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	昭.61-62	70点	¥ 21,300
No, 6025	"	イカ風珍味加工食品	昭.48-61	77点	¥ 23,400
No, 9122	公告特許	板付かまぼこの製造加工方法と製品	平.3-12	63点	¥ 20,600
No, 9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	¥ 25,000
No, 9126	"	佃煮の製造加工方法と製品	昭.61-平.12	59点	¥ 20,000
No, 8978	"	鮭の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	69点	¥ 24,700
No, 8935	"	タラコの処理加工方法と製品	昭.60-平.11	54点	¥ 20,000
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, 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, 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 〒	

竹輪の製造方法と装置

No.9726

[公開編] 平成6年～平成15年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥24,150

B5製本版 ¥24,150

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

1 練り製品用酵素製剤	味の素株式会社	40 食品の製造装置	株式会社紀文食品
2 ちくわの形状を有する食品の製造方法	林兼産業株式会社	41 ちくわ製造法	権藤 久
3 新規な竹輪及びその製造方法	有限会社松兵衛	42 ちくわ製造装置	仲井 一夫
4 練製品の製造方法	味の素株式会社	43 竹輪製造機のすわり形成装置	株式会社備文機械製作所
5 竹輪製造機	株式会社備文機械製作所	44 竹輪の串抜き装置	株式会社紀文食品
6 昆布入り竹輪	小林 明	45 竹輪製造機の不揃串杆取出装置	株式会社備文機械製作所
7 魚肉ねり製品及びその製造法	株式会社紀文食品	46 竹輪製造機の串杆引抜装置	株式会社備文機械製作所
8 チーズ入りちくわ及びその製造方法	株式会社紀文食品	47 練製品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品
9 保存性に優れるちくわならびにその製造方法	日本水産株式会社	48 食品材料の整形装置	株式会社紀文食品
10 昆布を付着した食品	株式会社スギヨ	49 食品材料の成形装置	株式会社紀文食品
11 竹輪串の竹輪焼成装置からの取出し及び同装置への供給装置	株式会社備文機械製作所	50 串送り機構を備えた食品製造装置	株式会社紀文食品
12 酒粕を使用した水産ねり製品の製造方法	山口県	51 練り製品の製造方法及びその装置	株式会社紀文食品
13 水産練製品の殺菌包装方法	凸版印刷株式会社	52 竹輪の焼成装置	山崎工機株式会社
14 練り製品の物性のコントロール剤および練り製品の製造方法	日本水産株式会社	53 多層食品材料の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品
15 ちくわ製造装置	仲井 一夫	54 多層食品材料の製造装置	株式会社紀文食品
16 軟質棒状食品の移載送方法及び移載送装置	浅野 築	55 筒状練り製品の製造方法	株式会社紀文食品
17 竹輪焼成装置	株式会社紀文食品	56 竹輪の製造法	株式会社備文機械製作所
18 竹輪焙焼機	株式会社備文機械製作所	57 食品の串刺加熱方法および装置	株式会社フロンティアエンジニアリング
19 竹輪製造用芯杆	株式会社備文機械製作所	58 練り製品成形装置	山崎工機株式会社
20 竹輪焼成機における焼色制御方法	山崎工機株式会社	59 液体または流動性食品材料の塗布装置	株式会社紀文食品
21 筒状練り製品の加熱方法および加熱装置	株式会社フロンティアエンジニアリング	60 同心状巻き物食品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品
22 水産練り製品の製造法および酵素製剤	味の素株式会社	61 柱状食品の分割装置	日本水産株式会社
23 水産練製品のすわり形成装置	株式会社備文機械製作所	62 竹輪製造装置における針立装置	株式会社安井鉄工所
24 竹輪の焼成装置	山崎工機株式会社	63 竹輪製造機における原料成型装置	株式会社備文機械製作所
25 練り製品成形装置	山崎工機株式会社	64 練製品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品
26 棒状食品供給方法およびその装置	株式会社ヤナギヤ	65 スティック状魚肉練り製品	宇部蒲鉾株式会社
27 魚肉練製品および魚肉練製品様食品の製造方法	川野 信久	66 竹輪の製造方法	有限会社備文エンジニアリング
28 虹鱒を用いた竹輪・カマボコ食品	阪口 俊一	67 筒状食品の加熱成形方法	株式会社フロンティアエンジニアリング
29 2以上の食材からなるちくわ及びその製造方法	株式会社紀文食品	68 ちくわ様畜肉練り製品の製造法	杉野 哲也
30 棒状製品の分離整列供給装置	株式会社ヤナギヤ	69 魚肉練製品の製造方法	日本水産株式会社
31 筒状練り製品の加熱装置	株式会社フロンティアエンジニアリング	70 竹輪のすわり形成方法及び装置	株式会社セブン
32 水産練り製品用品質改良剤及び製剤	福井県	71 食品材料の成形装置	株式会社紀文食品
33 同心状巻き物食品の製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品	72 食品材料の製造装置	株式会社紀文食品
34 焼き色模様を付ける方法及び装置	株式会社紀文食品	73 多層巻き食品の製造装置	株式会社紀文食品
35 わさび味かまぼこの製造法	森田 幸治	74 竹輪製造機における原料供給装置	有限会社備文エンジニアリング
36 食品材料の連続加熱処理装置	株式会社紀文食品	75 練り製品用酵素製剤および練り製品の製造法	味の素株式会社
37 同心状巻き物食品、その製造方法及びその製造装置	株式会社紀文食品	76 竹輪状練り製品及びその製造法	伊丹かねてつ食品株式会社
38 魚肉練製品及びその製造法	野口 宗男	77 畜肉、魚肉加工食品	太陽化学株式会社
39 食品の製造装置	株式会社紀文食品	78 筒状食品の連続通電加熱装置用串状電極	株式会社フロンティアエンジニアリング

以下22点省略