

< 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!

麺つゆ類の製造加工方法

[公開編] 平成 13 年 ~ 平成 16 年 (4 年間) 76 点

(税込価格)

全文 P D F CD-ROM 版 (抄録版付) ￥ 20,685 -
 全文紙収録 B 5 製本版 ￥ 20,685 -
 (CD-ROM 版 ・ B 5 製本版 一括購入 ￥ 30,450 -)

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,9094	公開特許	麺つゆ類の製造加工方法	平.9-12	52点 ￥19,700
No,8315	"	"	平.3-8	75点 ￥26,300
No,7063	"	"	昭.55-平.2	75点 ￥24,500
No,9498(A)	"	濃口醤油の製造加工方法	昭.63-平.14	77点 ￥17,700
No,9498(B)	"	淡口醤油の製造加工方法	"	59点 ￥12,600
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点 ￥19,800
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点 ￥24,700
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9	62点 ￥20,000
No,8912	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11	56点 ￥19,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点 ￥24,600
No,6680	"	"	昭.55-63	70点 ￥23,700
No,9467	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.13-14	68点 ￥15,800
No,9106	"	"	平.11-12	58点 ￥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点 ￥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点 ￥22,500
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点 ￥21,800
No,8129	"	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点 ￥27,400
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点 ￥24,500
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点 ￥27,600
No,9063	"	ソ・オイル・低加リ・ドレッシング の組成	平.11-12	61点 ￥24,700
No,8625	"	"	平.9-10	62点 ￥27,700

*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 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 〒	

麵つゆ類の製造加工方法

No.9800

[公開編] 平成13年～平成16年(4年間)

76点

CD-ROM版 ¥20,268

B5製本版 ¥20,685

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,450)

- | | | | |
|--------------------------------------|----------------|-------------------------------------|-------------------|
| 1 芽胞子の発芽増殖が抑制された液体調味料 | ヤマサ醤油株式会社 | 37 香味成分を含んだ水溶液の連続凍結濃縮方法 | ヤマキ株式会社 |
| 2 風味原料の殺菌処理方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 38 具入りつゆ食品 | 株式会社ジャパンクッキングセンター |
| 3 粉末調味料 | キッコーマン株式会社 | 39 調味液入り容器 | 株式会社にんべん |
| 4 つゆ類 | キッコーマン株式会社 | 40 調味液入り容器 | 株式会社にんべん |
| 5 生薬入りだししょうゆ | 板倉 啓子 | 41 ダシ汁の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 6 ダシ類の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 42 ラーメン、日本そば、うどん等の麵食品用つゆの製造方法 | 株式会社 フタバ |
| 7 かえしの製造方法 | キッコーマン株式会社 | 43 かえしの製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 8 カルシウム強化調味料の製造法 | ヤマサ醤油株式会社 | 44 食酢を用いた調味液 | 有限会社畠中醤油醸造場 |
| 9 煮物用液状調味料および煮物の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 45 風味原料素材、及びそれを含有する飲食品 | 味の素株式会社 |
| 10 香気組成物の製造方法及びこれを用いるフレーバー、飲食品の調製方法。 | 高砂香料工業株式会社 | 46 液状調味料セット | キッコーマン株式会社 |
| 11 発酵調味料及びその製造方法 | 日本たばこ産業株式会社 | 47 本がえしおよびそれを用いて調製したつゆ類 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 12 ダシ汁の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 48 食品調味料とその製造方法 | 昭和化学工業株式会社 |
| 13 香辛調味料組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 49 調味液及びその製造方法 | 株式会社にんべん |
| 14 調味料 | 日本たばこ産業株式会社 | 50 芽胞子の増殖が抑制された液状調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 15 調味用組成物 | 日本たばこ産業株式会社 | 51 風味向上剤 | 新三井製糖株式会社 |
| 16 食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 52 風味向上剤 | 新三井製糖株式会社 |
| 17 つゆ類 | キッコーマン株式会社 | 53 変色の抑制された調味料類又はそれらの含有加工食品 | 味の素株式会社 |
| 18 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 | 54 汎用基本調味料の製造方法及びその使用 | 味の素株式会社 |
| 19 冷凍麵つゆ及びその製造方法 | 株式会社やまひろ | 55 低温流通用調味液およびその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 20 食品添加物及びこれを添加した食品、飲料 | 八代工業株式会社 | 56 液状調味料およびその製造法 | 有限会社札幌グリーントップ |
| 21 昆布エキス調味料の製造方法 | 味の素株式会社 | 57 飲食品のオフフレーバーのマスクング方法およびマスクング剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 22 呈風味の改善された醤油または醤油様発酵調味料、及びそれを用いた食品 | 味の素株式会社 | 58 調味液用レトルトパウチおよびそのレトルトパウチに充填された調味液 | 日本水産株式会社 |
| 23 ゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 59 調味料 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 24 麵類用のだし、つゆ | 有限会社薬師庵 | 60 こく味付与組成物 | キューピー株式会社 |
| 25 つゆ、たれ類 | 松谷化学工業株式会社 | 61 しょうゆ風味調味料の製法とその製品 | 河村 幸昌 |
| 26 調理用つゆ製造装置 | ベーエムエフジャパン株式会社 | 62 汎用凍結濃縮しらだし及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 27 つゆ | 旭醤油味噌株式会社 | 63 汎用凍結濃縮しらだし及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 28 調味料組成物およびそれを用いてなる食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 64 凍結濃縮つゆ及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 29 練り製品 | 杉野 哲也 | 65 ペプチドを多く含む調味料素材及びその製造法 | 株式会社村要本店 |
| 30 飲食物の希釈又は溶解方法 | 茂木興産株式会社 | 66 2液タイプの麵つゆ | 大東食研株式会社 |
| 31 大豆の水溶性栄養分を高度に含有した調味料素材及びその製造法 | 藤安醸造株式会社 | 67 醤油及びその用途 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 32 調味料の製造方法 | 味の素株式会社 | 68 つゆ | 青木 悦子 |
| 33 ゲル状調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 69 麵つゆ | 味の素株式会社 |
| 34 麵ほぐし用だし | 味の素株式会社 | 70 流体の移送方法および流体移送装置 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 35 固形物を含むゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 | 71 調味料の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 36 温かいそうめんのめんつゆスープの製造方法 | 梅田 三郎 | 72 液状調味料 | キューピー株式会社 |

以下4点省略