

<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!

食酢の製造方法

[登録編]平成12年~平成16年(5年間) 71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	B5製本版	¥26,250-	¥25,000-
(CD-ROM版・B5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.	公告・登録 公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,8898	公告・登録	食酢の製造方法	平.2-11 91点	¥30,000
No,8778	公開特許	"	平.5-10 70点	¥25,400
No,8777	"	健康酢飲食品の製造加工方法	平.5-10 68点	¥24,800
No,8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平.5-10 66点	¥24,600
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.5-14 85点	¥19,700
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13 71点	¥18,000
No,9316	"	ラーメン用スープの素	平.9-13 67点	¥16,800
No,8129	"	"	平.1-8 75点	¥27,400
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
No,8126	"	"	平.6-8 61点	¥29,700
No,7723	"	"	平.3-5 55点	¥28,900
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11 65点	¥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11 66点	¥24,700
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11 77点	¥28,600
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11 67点	¥24,700
No,8755	"	パスタソースの製造加工方法	平.5-10 66点	¥26,400
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9 55点	¥20,700
No,8974	公告・登録	ソ.オイル、低加リ-ドレッシングの組成	平.2-11 63点	¥24,700
No,8975	"	ソースの製造加工方法と製品	" 63点	¥24,700

*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 〒	

食酢の製造方法

No.9859

[登録編] 平成12年～平成16年(5年間) 71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 食酢の製造方法 | 花王株式会社 | 37 ウスターソース類の製造方法 | カゴメ株式会社 |
| 2 芳醇食酢の製造方法 | 株式会社中埜酢店 | 38 ウスターソース類の製造方法 | カゴメ株式会社 |
| 3 とうがらしソースの製造方法 | 株式会社 飛騨ハム | 39 調理食品及び当該食品製造用調味液 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 4 梅含有液状調味料 | ハウス食品株式会社 | 40 梅酢粉末の製造方法 | 赤穂化成株式会社 |
| 5 梅含有液状調味料 | ハウス食品株式会社 | 41 パスタサラダキット及びパスタサラダキット用容器詰めパスタ | キュービー株式会社 |
| 6 低塩発酵酸性調味料 | 武田食品工業株式会社 | 42 肉の改質剤及びこれにて処理した食用肉または肉製品 | 花王株式会社 |
| 7 冷凍生地製造方法 | 株式会社中埜酢店 | 43 濃縮脱塩梅酢の製造方法 | 株式会社サンアクティス |
| 8 無蒸煮原料を用いた酒類の製造法 | 国税庁長官 | 44 キトサンの溶解方法 | グンゼ株式会社 |
| 9 新規な食酢 | 群栄化学工業株式会社 | 45 バルサミコ酢様調味料及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 10 食酢の製造方法 | 花王株式会社 | 46 酸含有調味料及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 11 発酵液及びそれを利用した肉軟化処理剤 | 株式会社キティー | 47 超高酸度食酢の製造方法 | 株式会社中埜酢店 |
| 12 酒類、食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 | 48 モロミ酢、黒糖発酵飲料及びその製造方法 | 有限会社奄美大島宇検農産 |
| 13 植物有害生物の防除剤 | 株式会社中埜酢店 | 49 黒糖酢及びその製造方法 | 株式会社奄美大島開運酒造 |
| 14 パパイア果実酢およびその醸造法 | 塩川 文子 | 50 乳酸菌により熟成させる漬物床及びその製造法 | 株式会社青山食品サービス |
| 15 ごま含有低粘度調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 | 51 飲食料及び飲食料添加物 | 川嶋 敏夫 |
| 16 新規な粉末食酢 | 群栄化学工業株式会社 | 52 有機酸を用いて無臭化及び清澄化したタマネギ飲料の製造方法 | コリア フード リサーチ インスチチュート |
| 17 液体醸造食品の製造法 | キッコーマン株式会社 | 53 食酢の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 18 薬用人参酢およびこれを含有する食品 | 長岡実業株式会社 | 54 柑橘類発酵酢の製造法 | 株式会社エフエック |
| 19 具入り水中油型乳化食品 | キュービー株式会社 | 55 ブレンド酢卵飲料食品の製造方法と、その製造方法によって得たブレンド酢卵飲料食品 | 濱田 正 |
| 20 液状嗜好品のための簡易型呈味向上器具 | 旭硝子株式会社 | 56 しゃぶしゃぶ用濃縮胡麻垂れ | 株式会社中埜酢店 |
| 21 梅加工品 | 三好 英晃 | 57 発酵飲食品香味増強剤 | 長谷川香料株式会社 |
| 22 機能性漬け物の素 | 芝 耕三郎 | 58 梅エキス製造方法 | 株式会社サンアクティス |
| 23 食品の風味、品質改良剤および食品の風味、品質低下防止法 | 小川 博衛 | 59 酢酸系調味組成物及び酢酸系調味食品の製造方法 | 日本甜菜製糖株式会社 |
| 24 柿酢及びその製造方法 | 慶北科学大学 | 60 発酵食品からの液体回収方法 | 大塚化学ホールディングス株式会社 |
| 25 イクラの静菌保冷方法 | 新東京インターナショナル株式会社 | 61 キノコを原料とした酢 | 株式会社雪国まいたけ |
| 26 米飯添加用乳化液 | キュービー株式会社 | 62 玄麦玄米酢の製造方法 | 案浦 瀧男 |
| 27 マヨネーズの素及びその製造方法 | 盛田株式会社 | 63 麹菌と酵母の固体混合培養による酒類の製造方法 | 独立行政法人酒類総合研究所 |
| 28 アマランサス酢およびその製造法 | 神協産業株式会社 | 64 醸造物の製造方法 | 日本テクノ株式会社 |
| 29 液状食品の呈味向上方法 | 旭硝子株式会社 | 65 新規食酢、酸味食品ペースト、及びその製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 30 粒子状固形物含有食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 66 黒酢乾燥食品 | イワキ株式会社 |
| 31 蒸し焼き料理用ペースト状調味ソース | ハウス食品株式会社 | 67 低耐糖能者用食品 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 32 調味料 | 寶酒造株式会社 | 68 ひき肉様具材含有ソース類 | 株式会社有明のり |
| 33 梅果汁中のナトリウム濃度の低減方法、および梅果汁飲料の製造方法 | 中野 幸生 | 69 食酢、その製造方法、及び該食酢を含有する飲食品 | 株式会社有明のり |
| 34 食酢の製造法 | 株式会社水温 | 70 グルコン酸および酢酸含有発酵液の製造方法 | 株式会社中埜酢店 |
| 35 固形醸造酢の製造法 | 坂元醸造株式会社 | 71 グルコン酸および酢酸含有発酵液の製造方法 | 株式会社中埜酢店 |
| 36 酢飲料の製造方法 | 株式会社小出仙 | | |