

<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!

ワカメの加工方法と製品

[登録・公開編]平成16年~平成17年(2年間) 64点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥18,795-	¥17,900-
全文紙収録	B5製本版	¥18,795-	¥17,900-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥27,300-	¥26,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9661	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.14-15 62点	¥15,015
No,9273	"	"	平.12-13 54点	¥12,400
No,8822	"	"	平.10-11 44点	¥15,300
No,8340	"	"	平.8-9 39点	¥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7 40点	¥15,000
No,7653(B)	公開特許	"	平.2-5 45点	¥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1 73点	¥24,700
No,5870	"	"	昭.57-60 64点	¥21,700
No,7653(A)	公告特許	"	昭.60-平.5 45点	¥15,300
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3 63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3 52点	¥19,700
No,7783	"	"	昭.63-平.6 74点	¥24,700
No,6393(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.53-62 72点	¥23,400
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥23,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5 100点	¥24,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7 61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1 70点	¥23,400
No,6791	"	魚介類珍味食品の製造加工方法	昭.55-平.1 80点	¥24,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好品の製造方法	昭.61-平.7 81点	¥25,600
No,8194	"	レトルト魚介類の製造方法	平.4-8 65点	¥23,400
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8 63点	¥21,600

*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 〒	

ワカメの加工方法と製品

No.9927

[登録・公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 64点

CD-ROM版 ¥18,795

B5製本版 ¥18,795

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,300)

1 健康補助食品	與儀 和美	29 海藻抽出物	歯舞漁業協同組合
2 海藻の保存方法及び該保存方法により得られた海藻	クラレケミカル株式会社	30 水溶性天然フィルム及びその製法	ジャクワン カンパニー リミテッド
3 海藻発酵食品およびその製造方法	独立行政法人水産総合研究センター	31 乾燥食材シート	株式会社 エスピープロダクト
4 NUD改善食品	株式会社ヤクルト本社	32 血管拡張性医薬及び健康食品組成物	株式会社白子
5 NUD改善食品	木嶋 清	33 緑変褐藻食品	株式会社豊食
6 帯状海藻類の製造装置	青柳 秀明	34 健康食品	株式会社東洋新薬
7 海藻類の加工方法とその装置	エーシンパック工業株式会社	35 褐藻植物の鮮度保持方法	第一製網株式会社
8 天日乾燥方法、天日乾燥用装置及び天日乾燥用トレー	大日本インキ化学工業株式会社	36 腸内環境改善用食品	株式会社東洋新薬
9 海藻エキスの精製法および該精製海藻エキス含有茶飲料	長谷川香料株式会社	37 湯通し冷凍わかめの製造方法	理研食品株式会社
10 健康食品	株式会社東洋新薬	38 長期保存安定性を有する生鮮食品の乾燥粉末又は顆粒	ユウアイブイティ株式会社
11 フコイダン含有抽出物の簡易な製造方法	オリエンタルバイオ株式会社	39 茎わかめ加工食品およびその製造方法	株式会社香り芽本舗
12 こんぶ、わかめおよびひじきの有効成分を保持した食品素材の製造方法	ミナト製薬株式会社	40 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社
13 海藻を原料とする飲料用食品の製造方法	ミナト製薬株式会社	41 乾燥わかめ、塩蔵わかめ、冷凍わかめの製造法及び乾燥わかめ、塩蔵わかめ、冷凍わかめ	井上 京子
14 湯通し塩蔵わかめ及びその製造法	理研食品株式会社	42 海藻入り麺及びその製造方法	株式会社サンオートエンタープライズ
15 フコイダン系健康食品	株式会社ヴェントゥーノ	43 便秘改善用食品およびその製造方法	マルトモ株式会社
16 乾燥粉末生食品及びその製造法	株式会社アミックグループ	44 海藻類フレーバーの製造方法	川崎 清光
17 わかめの芯と葉の分離方法及び分離装置	株式会社むつ家電特機	45 カール状乾燥海藻の製造方法	株式会社調味
18 海藻水溶性成分の抽出方法および抽出物の用途	株式会社白子	46 若布のめかぶの細断方法、および、細断されためかぶを用いたウェットなめかぶ・フリカケの製造方法	有限会社ユタカ食品
19 米飯用食味改質剤及び米飯の製造方法	太陽化学株式会社	47 押圧成型乾燥食材の製造方法	日本エフディ株式会社
20 幼体を連結した藻類の生鮮品と生鮮加工品	平岡 雅規	48 海藻の鮮度保持剤及び鮮度保持方法	第一製網株式会社
21 海藻油溶性成分の抽出方法および抽出物の用途	株式会社白子	49 フコイダン抽出物製造方法、フコイダン抽出物及び食品	宮城県
22 ワカメタンパク質含有組成物および食品	株式会社白子	50 漬け物の製法	株式会社 鹿児島TLO
23 水産物の凍結貯蔵方法	独立行政法人 科学技術振興機構	51 微粉末海藻の製造方法及びそれを用いて製造された微粉末海藻	今井 久雄
24 海藻類の防腐処理方法、防腐処理した海藻類の加工食品、梅塩の製造...	株式会社東和電機製作所	52 抗酸化組成物	太陽化学株式会社
25 海藻類の防腐処理方法、防腐処理した海藻類の加工食品、梅塩の製造...	比嘉 明	53 乾燥海藻の製造方法および乾燥海藻	宮城県
26 ヒトガン予防方法	関西ティー・エル・オー株式会社	54 粉碎板わかめ	金田 敏彦
27 海藻類の加工方法	理研食品株式会社	55 ゲル状機能性食品	広島化成株式会社
28 血液流動性改善性健康食品	株式会社白子		以下9点省略