

< 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!

魚醤油の製造加工方法

[公開編] 平成 12 年 ~ 平成 17 年 (6 年間) 76 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 23,940 -	¥ 22,800 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 23,940 -	¥ 22,800 -
(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.	公開特許	既刊 関連 セットの ご 案 内	点	(本体価格)
No, 8909	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.2-11 67点	¥ 24,700
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.56-63 70点	¥ 23,700
No, 8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9 55点	¥ 20,700
No, 8553	"	魚介類エキス製造加工方法	平.5-9 73点	¥ 26,300
No, 8438	"	酵母エキス製造加工方法	平.6-9 65点	¥ 23,500
No, 8624	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10 64点	¥ 24,300
No, 7786	"	"	平.4-6 62点	¥ 23,700
No, 8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9 61点	¥ 21,800
No, 9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点	¥ 21,000
No, 9558	"	醤油の保存・安定化方法	昭.63-平.14 83点	¥ 19,700
No, 9498(A)	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点	¥ 17,700
No, " (B)	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点	¥ 12,600
No, 9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点	¥ 17,500
No, 8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9 62点	¥ 20,000
No, 8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8 61点	¥ 19,800
No, 8912	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11 56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 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 〒	

魚醤油の製造加工方法

No.9945

[公開編] 平成12年～平成17年(6年間)

76点

CD-ROM版 ¥23,940

B5製本版 ¥23,940

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

1 乾燥調味料の製造方法、乾燥調味料及びその利用	味の素株式会社	38 食品の品質改良剤	旭電化工業株式会社
2 魚醤の製造法	日本たばこ産業株式会社	39 醤油粕からエキスを製造する方法	ヒガシマル醤油株式会社
3 新規な発酵調味料及びその製造方法	辻村 恒	40 旨味を有する新規ペプチド、及びそれを旨味成分とする調味料	日本たばこ産業株式会社
4 濃厚で風味の改良された魚醤油およびその製造方法	日本水産株式会社	41 軟体動物由来の醤油様調味料とその製造方法	科学技術振興事業団
5 香草生葉漬醤油魚醤	大澤 皓年	42 野菜類、果実類粒子含有液状調味料	キッコーマン株式会社
6 魚醤およびその製造法	日本たばこ産業株式会社	43 食品調味料とその製造方法	昭和化学工業株式会社
7 魚醤油調味料	鐘淵化学工業株式会社	44 魚醤油及びその製造方法	合名会社まるはら
8 液状調味料	藤嶋 悦郎	45 魚介類を主原料とする醤油様調味料の製造方法	大分県
9 発酵飲食品香味増強剤	長谷川香料株式会社	46 呈味改良剤	宝ホールディングス株式会社
10 魚醤油様調味料の製造方法	株式会社 かつお技術研究所	47 食品用加工剤	宝ホールディングス株式会社
11 カルシウム強化調味料の製造法	ヤマサ醤油株式会社	48 胡麻含有液状調味料	キッコーマン株式会社
12 連続式発酵槽並びに魚醤油などの液状発酵食品の連続醸造法	神戸市漁業協同組合	49 アレルゲンが実質的に含まれない液体状食品およびその製造方法	株式会社クラレ
13 発酵調味料及びその製造方法	日本たばこ産業株式会社	50 キュウリエソを原料とする機能性魚調味料	アルファー食品株式会社
14 調味料の製造方法	寶酒造株式会社	51 魚調味料の製造方法	アルファー食品株式会社
15 新規DNA配列	日本たばこ産業株式会社	52 膨化粒状複合調味料及びその製造法	播州調味料株式会社
16 調味料	日本たばこ産業株式会社	53 香気の保持方法並びにその用途	株式会社林原生物化学研究所
17 魚介類エキスを原料とする発酵調味料	日本水産株式会社	54 膨化粒状複合調味料及びその製造法	播州調味料株式会社
18 調味用組成物	日本たばこ産業株式会社	55 調味料を含有する圧縮成形物およびその製造法	協和醗酵工業株式会社
19 コク味の増強された魚醤の製造法	株式会社ミツカングループ本社	56 調味料を含有する圧縮成形物およびその製造方法	協和醗酵工業株式会社
20 老酒加工調味料	寶酒造株式会社	57 しょうゆ風味調味料の製法とその製品	河村 幸昌
21 機能性調味料	日本水産株式会社	58 発酵調味料の製造方法	静岡県
22 具材類および/又は食用油脂類含有液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	59 発酵調味料の製造方法	株式会社 かつお技術研究所
23 調味料	旭電化工業株式会社	生肉や生水産物の電子レンジ調理方	
24 フレーバー組成物の製造法	味の素株式会社	60 法と電子レンジ調理用調味料、及び電子レンジ調理食品	有限会社皆川商店
25 食用油脂類含有液状調味料	キッコーマン株式会社	61 魚醤油の製造法	学校法人東京農業大学
26 インスタント乾燥粉末エビペースト	タン ジャイパックディーマン	62 液状調味料及びその製造方法	ベストアメニティ株式会社
27 発酵調味料の製造方法	天野実業株式会社	63 風味増強組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
28 食用たれ及びたれを付けた食品	鈴木 生子	64 アジ魚醤の製造法	大分県
29 魚醤油の製造法	味の素株式会社	65 魚介類を素材とした発酵調味料	吉川 修司
30 調味料	河口 孝	66 魚醤およびその製造法	日本たばこ産業株式会社
31 風味のすぐれたたれ・ソース類	鐘淵化学工業株式会社	67 フグ添加発酵調味料の製造方法	山口県
32 醤油粕由来の抗酸化組成物	盛田株式会社	68 唐辛子入りしょうゆおよびこれを用いた加工食品	湯田 一見
33 海洋深層水を利用した魚醤とその製造方法	日本たばこ産業株式会社	69 魚醤油およびその製造方法	株式会社車多酒造
34 魚醤様調味液の製造法	日清製粉株式会社	70 液状調味料及びその製造方法	ベストアメニティ株式会社
35 液状物の抽出方法	ヒガシマル醤油株式会社	71 辛味増強方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
36 粉末魚醤油およびその製造方法	武田キリン食品株式会社	72 不快味低減作用及び不快臭低減作用	昭和産業株式会社
37 液体麴の製造方法及びその利用	宝ホールディングス株式会社	73 魚醤油の製造法	学校法人東京農業大学
		74 魚麴及びその製造法、並びに魚麴を用いた調味料、魚醤油及びそれらの製造方法	ヤマキ株式会社

以下2点省略