

< 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!

## ウナギの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 11 年 ~ 平成 17 年 ( 7 年間 ) 74 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 23,310 -	¥ 22,200 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 23,310 -	¥ 22,200 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 34,650 -	¥ 33,000 - )

		既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内	( 本体価格 )	
No, 8719	公開特許	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点 ¥21,800
No, 7661	"	"	昭.63-平.5	58点 ¥19,700
No, 8720(A)	"	ウナギの養殖方法と装置	平.5-10	57点 ¥21,500
No, " (B)	"	ウナギの輸送方法と装置	"	52点 ¥19,700
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, 9482	"	川魚の加工処理方法と製品	昭.58-平.14	92点 ¥19,700
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, 9723	"	レトルト魚介類の製造方法	平.9-15	87点 ¥21,700
No, 8194	"	"	平.4-8	65点 ¥23,400
No, 9330	"	魚介類干物の製造加工方法	平.4-13	87点 ¥20,000
No, 9309	"	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点 ¥18,000
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点 ¥21,900
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	"	40点 ¥14,600
No, 8520	"	刺身用魚介類の保存処理加工方法	平.5-9	64点 ¥23,200
No, 9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-15	100点 ¥25,000
No, 8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No, 8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点 ¥23,300
No, 9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13	65点 ¥15,000

\*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 〒	

# ウナギの加工方法と製品

No.9954

[公開編] 平成11年～平成17年(7年間) 74点

CD-ROM版 ¥23,310

B5製本版 ¥23,310 (全て税込価)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,650 )

- |                                  |                 |  |                    |
|----------------------------------|-----------------|--|--------------------|
| 1 魚介類の蒲焼の燻製パック法                  | 宮崎 俊昭           | 38 せいろ蒸し弁当の製造方法                          | 有限会社安愚楽亭           |
| 2 佃煮の製造方法                        | キッコーマン株式会社      | 39 緑茶の色調を保持した水産フライ食品及びその製造方法             | 株式会社丸又             |
| 3 高鮮度・高品質の食品流通加工方法               | 株式会社氷温          | 40 魚骨の微粉末およびその製造方法                       | 森田 政勝              |
| 4 うなぎなどの焙焼装置                     | 古田 一幸           | 41 電子レンジ加熱対応包装袋および食品                     | 株式会社サエキ            |
| 5 吸着ヘッド                          | 株式会社ニッコー        | 42 魚骨粉錠剤の製造方法                            | 原田 カヨ子             |
| 6 トリメチルアミン生成抑制方法とその用途            | 株式会社林原生物化学研究所   | 43 魚類の即殺前加圧処理方法及びその装置                    | 豊国工業株式会社           |
| 7 焼き魚の製造方法                       | 株式会社ニチレイ        | 44 カプセル入り健康補助食品およびその製造方法                 | 江藤 陽子              |
| 8 焼き魚の製造方法                       | 株式会社ニチレイ        | 45 食品加工方法                                | 株式会社北新商事           |
| 9 鰻ペーストおよびその製造方法                 | 川口 妙子           | 46 鰻調理器具とこれを用いた鰻の調理方法                    | 株式会社オフィス・スクランブル    |
| 10 積層材及びそれを使用した容器並びに容器入り加工食品     | 森永 昌信           | 47 鰻の加工食品                                | 岩切 淳               |
| 11 健康食品ふりかけ組成物                   | 金武 英一           | 48 冷凍ウナギ製品用梱包箱及び冷凍ウナギ製品の梱包方法             | マルハ株式会社            |
| 12 魚類等の残滓加工処理方法                  | 株式会社うな江戸        | 49 食材の加熱方法、蒲焼の加工方法、蒲焼装置及び蒲焼用のスモーク原料の製造方法 | 株式会社 竹田精工          |
| 13 スモーク感の向上した燻製品                 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 50 鰻の骨を原料とする健康補助食品及び食品添加物の製造方法           | 田口 大幹              |
| 14 鰻又は穴子の骨を原料とする微粉末栄養補給剤の製造方法    | 山口 水春           | 51 調味料およびそれを用いた調味食品                      | 株式会社カザミ            |
| 15 鯉の胆嚢、血液及び鱗を主成分とした食品           | 宮本 愿夫           | 52 養殖鰻の臭いを取る方法と臭いを取った再生鰻                 | 株式会社グリーンセイジュ       |
| 16 魚の褐変若しくは黒化防止方法                | 有限会社 ジャパンテクノ    | 53 肝吸い用鰻肝の製法                             | いし本食品工業株式会社        |
| 17 褐変若しくは黒化した小魚の処理方法             | 有限会社 ジャパンテクノ    | 54 調理パック                                 | 株式会社 オフィス オザワ      |
| 18 鰻又は穴子の骨を原料とする粒状栄養補給剤の製造方法     | 山口 水春           | 55 魚栄養食品及びその製造方法並びに魚ペースト含有調味料            | 江崎 正記              |
| 19 鰻加工食品                         | 河邊 琴一           | 56 蒲焼きおよびその製造方法                          | 株式会社ブチグルメ          |
| 20 食品の鮮度保持液とドリップ流出防止液            | 高橋 常雄           | 57 健康飲料                                  | ニチモウ株式会社           |
| 21 鰻又は穴子の骨を原料とする粉末栄養補給剤の製造方法     | 山口 水春           | 58 鰻加工食品とその製造方法、及び鰻加工用調味液                | 東海澱粉株式会社           |
| 22 蒲焼の加工方法及び蒲焼装置                 | 株式会社 竹田精工       | 59 せいろ型弁当容器                              | 株式会社田季野            |
| 23 蒲焼の加工方法及び蒲焼装置                 | 株式会社 竹田精工       | 60 動物等有効成分の回収方法                          | 江藤 陽子              |
| 24 メクラウナギと牡蠣を含有する栄養補助剤及び栄養補助食品   | 菅原 光三           | 61 魚の切り身食品                               | 株式会社阪神フード          |
| 25 蒲焼の加工方法、蒲焼装置及びタレ付け装置          | 株式会社 竹田精工       | 62 電子レンジ調理法                              | 千葉真知子クッキングスタジオ有限会社 |
| 26 うなぎ加工食品とその製造方法、及びうなぎ加工食品用の調味液 | 淀川 正明           | 63 ウナギ骨髄オイルを含有する栄養補助食品                   | 善ケミカル株式会社          |
| 27 てり・つや剤                        | 寶酒造株式会社         | 64 物品処理装置                                | 株式会社 竹田精工          |
| 28 魚の中骨を使用した加工食品の製造方法            | 西村 信之           | 65 うなぎを主原料とする栄養補助剤及びその製造方法               | 伊藤 周治              |
| 29 スティック食材                       | 株式会社フードブラン      | 66 加工食品、加工食品の副合製品又はジュース類の製造方法            | 有限会社映富士            |
| 30 ペースト状食材とその製造方法および製造システム       | 中川 浩司           | 67 液燻の調製方法                               | ダンフォ・アーノエス         |
| 31 容器入り冷凍米飯及びその製造方法              | 株式会社アルボル        | 68 食料品                                   | 大西ちはる              |
| 32 微粉末栄養補給剤と骨髄液栄養補給剤の製造方法        | 瀬川 幸継           | 69 加工品の品質保持方法                            | 株式会社林原生物化学研究所      |
| 33 鰻又は穴子の骨を原料とする微粉末栄養補給剤の製造方法    | 今山 秀孝           | 70 焼きおにぎり及び焼きおにぎりの製造方法                   | 株式会社 大船軒           |
| 34 うなぎ骨の有効処理方法                   | 高田香料株式会社        | 71 魚介類フレーバーの製造方法                         | 川崎 清光              |
| 35 眼疾患改善作用及び眼の機能維持作用を有する健康補助食品   | 山上 未人           | 72 お茶漬け用刺身の製造方法とのお刺身茶漬け                  | 有限会社 鳥井            |
| 36 小魚ジャーキーの製造方法                  | 有限会社 ジャパンテクノ    | 73 添加物塩の製造方法                             | 本間 千亜紀             |
| 37 混ぜおこわの製造方法                    | 伊東水産食品株式会社      |  | 以下1点省略             |