

<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!

コンニャク・ゼリーの製造加工方法

[公開編]平成8年~平成17年(10年間) 100点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥30,135-	¥28,700-
全文紙収録	B5製本版	¥30,135-	¥28,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥45,150-	¥43,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	タイトル	年次	点	価格
No,9125	公告特許	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	昭.61-平.12	63点	¥20,700
No,9749	"	マンナン加工健康食品の製造方法	平.13-15	84点	¥19,600
No,9105	"	"	平.10-12	60点	¥19,800
No,8440	"	"	平.6-9	66点	¥23,300
No,9897	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.17	89点	¥27,000
No,9764	"	"	平.16	88点	¥20,300
No,9630	"	"	平.15	75点	¥17,200
No,9431	"	"	平.14	69点	¥15,800
No,9243	"	"	平.13	61点	¥15,700
No,9024	"	"	平.12	63点	¥20,800
No,8801	"	"	平.11	62点	¥20,700
No,8574	"	"	平.10	68点	¥24,400
No,8335	"	"	平.9	80点	¥27,700
No,8072	公告・公開	"	平.8	62点	¥23,300
No,7951	"	"	平.7	81点	¥28,800
No,7773	"	"	平.6	73点	¥24,700
No,7615	"	"	平.5	77点	¥25,400
No,7499	"	"	平.4	83点	¥24,700
No,7306	"	"	平.3	72点	¥23,300
No,7009	"	"	平.2	61点	¥19,700
No,6716	"	"	平.1	79点	¥22,900

*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 〒	

コンニャク・ゼリーの製造加工方法

No.10022

[公開編] 平成8年～平成17年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥30,135

B5製本版 ¥30,135

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥45,150)

- | | | | |
|--|-------------------|---|-----------------------------|
| 1 耐熱性餅状ゼリー及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 38 ゲル状飲料 | ハウス食品株式会社 |
| 2 耐熱ゼリー食品及びその製造法 | 川野 信久 | 39 ゲル食品素材及びゲル食品の製法 | 志賀 洋子 |
| 3 新ゼリー食品、およびその製造方法 | 雪印乳業株式会社 | 40 ゲル状食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 4 粒ゲルの製法及びこれを含む飲料 | 大塚食品株式会社 | 41 ゼリーを含有する冷菓 | 江崎グリコ株式会社 |
| 5 ゼリー状食品の製造方法 | 清水化学株式会社 | 42 ゼリー状食品 | 雪印乳業株式会社 |
| 6 ゲル状食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 43 ゼリー状食品 | 雪印乳業株式会社 |
| 7 こんにゃくゼリー用粉末 | ウエスト・ユニオン株式会社 | 44 耐冷凍性のあるゼリー | 江崎グリコ株式会社 |
| 8 グルコマンナン分解物、それを含有するこんにゃく、及びグルコマンナン分解物の製造法 | 大塚 隆 | 45 ゼリー状食品 | 雪印乳業株式会社 |
| 9 コンニャク飲料の製造法 | あがつま農業協同組合 | 46 ゼリー食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 10 シロップ漬けゼリー及びその製法 | ユーシーシー上島珈琲株式会社 | 47 ゼリー食品及びその製造方法 | 雪印乳業株式会社 |
| 11 みつ豆用ゼリー及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 48 ダイエット健康食品及びダイエット健康飲料及び化粧品 | 田中 友爾 |
| 12 耐熱性果汁ゼリー入りソフトヨーグルトの製造法 | 明治乳業株式会社 | 49 コンニャク芋の製粉であるコンニャク粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を持たせた... | 塩田 高久 |
| 13 コンニャク様食品及びその製造方法 | 日澱化学株式会社 | 50 こんにゃく粒子含有飲料 | 旭化成工業株式会社 |
| 14 コンニャクゼリーおよびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 | 51 ゼリー菓子の製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 15 果肉食感ゼリーの製造法 | 雪印乳業株式会社 | 52 グミ状ゼリー及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 16 コンニャク粉末含有食品 | 株式会社オオカワ | 53 ゲル組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 17 食品具材および食品 | 伊那食品工業株式会社 | 54 ゼリー菓子 | 伊那食品工業株式会社 |
| 18 食品具材 | 伊那食品工業株式会社 | 55 ゼリー状飲食品 | 株式会社ロッテ |
| 19 煮どけしない餅様食品 | 株式会社紀文食品 | 56 微粒子コンニャク | ユニコロイド株式会社 |
| 20 整腸用飲食物 | 株式会社ウエハラ | 57 こんにゃく粉を含む即席飲料 | 今中 俊雄 |
| 21 カップ状容器及び容器入りゲル状食品 | ハウス食品株式会社 | 58 ゲル状食品及びゲル状食品の食感改質方法 | 森永製菓株式会社 |
| 22 ゼリー食品及びその製造法 | 雪印乳業株式会社 | 59 酸性蛋白安定剤及びそれが含有された酸性蛋白食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 23 一口ゼリー用容器 | 株式会社ブルボン | 60 食物繊維及びドコサヘキサエン酸を多く含むゼリー状食品 | 株式会社バルリッチ |
| 24 ゼリー食品の製造方法 | 雪印乳業株式会社 | 61 酸乳ゲル組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 25 ゼリーインゼリー | ハウス食品株式会社 | 62 飲料 | 株式会社オオカワ |
| 26 食物せんい含有低カロリー食品の製法 | 堀内食品工業株式会社 | 63 こんにゃくゼリーの製造方法 | 四国化工機株式会社 |
| 27 ゼリーインゼリーの製造方法 | ハウス食品株式会社 | 64 ゼリー状組成物の素、それから得られるゼリー状組成物及びそのゼリー状組成物の生成方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 28 微粉グルコマンナン組成物並びにその製造法及びその使用方法 | 川野 信久 | 65 食物繊維で包括されたカーボン粒入りゼリーの製造法 | 有限会社オトコーポレーション |
| 29 ゼリー状食品及びこれに用いるデザートソース | 伊那食品工業株式会社 | 66 蒟蒻黒豆ゼリー | 奥富 英行 |
| 30 ゲル状食品およびその製造方法 | 鶴田食品工業株式会社 | 67 コンニャク添加食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 31 高食物せんい含量の飲料 | 堀内食品工業株式会社 | 68 ゼリー食品及びその製造方法 | 味覚糖株式会社 |
| 32 ゲル状製品のゲル化剤およびゲル状製品の製造方法 | オルガノ株式会社 | 69 グルコマンナン組成物の粘度を低下させる方法 | オプタ フード イングリジェンツ、インコーポレイテッド |
| 33 ゼリー様飲食品 | 森永製菓株式会社 | 70 嚥下補助飲料用包装袋、嚥下補助飲料用包装袋の製造方法 | オリヒロエンジニアリング株式会社 |
| 34 ある種のオリゴ糖のこんにゃくゼリーへの添加利用によるダイエット効果 | 株式会社クレスンドコーポレーション | 71 微粉グルコマンナンの製造法、並びに微粉グルコマンナン、その組成物及びそれらの使用方法 | 川野 信久 |
| 35 容器入りゲル状食品 | ハウス食品株式会社 | 72 こんにゃく及びこんにゃくゼリー並びにその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 36 増粘組成物用添加剤及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 73 こんにゃく抽出物及びそれを含有する飲食品 | ユニチカ株式会社 |
| 37 果肉ゼリー | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 74 ドリンクゼリー | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |

以下26点省略