

<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!

## サンマの加工処理方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編]平成14年~平成18年(5年間) 83点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥27,615-	¥26,300-
全文紙収録	B5製本版	¥27,615-	¥26,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥40,950-	¥39,000-

### 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,9389	公開特許	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点 ¥21,700
No,9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点 ¥19,000
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点 ¥25,500
No,9724	"	鮭の処理加工方法と製品	平.12-15	89点 ¥19,800
No,8881	"	"	平.8-11	56点 ¥19,700
No,7984	"	"	平.4-7	70点 ¥27,600
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No,8719	"	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,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,7666(A)	"	"	昭.59-平.5	75点 ¥24,700
No,9099(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12	40点 ¥14,600
No,7666(B)	"	"	昭.59-平.5	37点 ¥13,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点 ¥25,600
No,7897	"	魚類の冷凍加工方法	平.5-6	71点 ¥26,500
No,7521	"	"	平.3-4	74点 ¥26,700
No,7516	"	魚卵の保存加工方法と製品	平.2-4	59点 ¥19,700
No,9356	"	人工魚卵の製造加工方法	昭.60-平.13	65点 ¥15,000
No,7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点 ¥19,600

\*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 〒	

# サンマの加工処理方法と製品

No.10103

[公開編] 平成14年～平成18年(5年間) 83点

CD-ROM版 ¥27,615 B5製本版 ¥27,615 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950 )

1 魚介類の加工品ならびにその製造方法	有限会社シーアンドシー	36 冷凍骨抜き姿魚及びその加工方法	株式会社加ト吉
2 魚体の背腹揃え装置	経澤 幸弘	37 魚揃え装置	藤田 芳雄
3 魚肉加工食品及びその製造方法	寶酒造株式会社	38 魚介類の鮮度保持ならびに輸送方法	株式会社羽根
4 ミオグロビン含有食品の二重包装体	呉羽化学工業株式会社	39 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法	株式会社有明のり
5 小魚の整列用シュートを備えた魚体の頭方向揃え装置	経澤 幸弘	40 食品用着色剤、着色食品および食品の着色方法	株式会社タイショーテクノス
6 魚の函詰め装置	経澤 幸弘	41 レトルト容器入り魚肉食品及びその製造方法	キュービー株式会社
7 鮮魚加工処理法	有限会社高梨施工	42 塩干品の製造方法および塩干品	昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社
8 漁獲物の鮮度保持方法	株式会社ダイエイ	43 魚干物	高木 征一
9 魚の塩蔵品の塩抜き方法及びその方法により得られた塩抜き塩蔵品	河道 タミ子	44 人参成分を含有する塩蔵魚及びその塩蔵方法	洪 承卓
10 魚の焼つまれの製造方法	有限会社イトウフーズ	45 水産加工食品	五洲薬品株式会社
11 魚肉入り食品の製造方法	海洋食品株式会社	46 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
12 魚介類加工品	有限会社シーアンドシー	47 血管拡張性医薬及び健康食品組成物	株式会社白子
13 魚調理加工素材の製造方法	海洋フーズ株式会社	48 食材の加工方法	株式会社シービー
14 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法	有限会社河久	49 軟化加工魚肉の製造方法	株式会社阿部亀商店
15 スクラロースを含有する組成物及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	50 昆布巻き製品の製造方法	フジッコ株式会社
16 魚肉及びノ又は魚肉混練物の低温高压処理法	ほくれい株式会社	51 魚体の除骨方法	高 弘吉
17 ワンパッケージ干物及びその組み合わせ体	ギョルメ舎フーズ株式会社	52 味付けサンマ加工品及びその真空包装品	木坂 敏弘
18 サンマ節、その製造方法、サンマエキスおよびその製造方法	株式会社かわむら	53 包装切り身干物	株式会社イチコー
19 魚鱗液、魚鱗液の製造方法、加工食品および加工食品の製造方法	オルガノ株式会社	54 サンマ・チーズ珍味及びその製造方法	株式会社 浜谷商店
20 赤身魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法	株式会社タイショーテクノス	55 魚の骨と身の分離器	日本フィレスタ株式会社
21 海産物品用の除菌水及びその製造方法、並びに海産物品の除菌処理方法	森永乳業株式会社	56 魚介類フレーバーの製造方法	川崎 清光
22 食品保存方法とその装置	有限会社日本食品工学協議会	57 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック	遠井 博
23 冷凍魚肉フィレー及びその品質改良方法	東和化成工業株式会社	58 水産食品の加工方法	宮島醤油株式会社
24 魚肉加工品及びその製造法	不二製油株式会社	59 乾魚および乾魚の製造方法	井上食品株式会社
25 食用魚類の鮮度保持方法	興研株式会社	60 漬け物の製法	株式会社 鹿児島TLO
26 冷凍骨抜き姿魚及びその加工方法	株式会社加ト吉	61 塩干品の製造方法および塩干品	昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社
27 調味料及び魚・肉の料理方法	桑 名 美 佐 子	62 魚肉加工品及び魚干物の酸化又は紫外線による劣化防止方法および該方法により製造された魚加工品...	富士化学工業株式会社
28 魚体の酢締め方法とそれに用いる組成液	株式会社ミツカングループ本社	63 魚肉だんご入りレトルト食品	ビジョン株式会社
29 冷凍骨抜き魚身及びその加工方法	株式会社加ト吉	64 さんまの蒲焼きの製造方法	阪和興業株式会社
30 ナイアシンの濃縮方法	株式会社マルハチ村松	65 骨まで食することのできる調理魚及び冷凍調理魚の製造方法	有限会社モリタフードテクノ
31 魚すり身の製造方法及び製造装置、並びに魚油の製造方法及び製造装置	はさき食品加工開発協同組合	66 炭火焼き干物の製造方法及びその方法により製造された炭火焼き干物	有限会社早瀬幸八商店
32 新規なヘプタペプチド、オクタペプチドおよび活性化酸素阻害剤	末綱 陽子	67 魚の乾燥方法及び魚の乾燥装置	有限会社エムテック
33 魚介類の身肉の品質改良法と品質改良した魚介類調理加工冷凍品の製造方法	株式会社ニチロ	68 包装開き干物	株式会社イチコー
34 魚の焼つまれの製造方法	有限会社イトウフーズ	69 炭焼き魚の真空冷凍パック	柴山 浩二
35 魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法	株式会社タイショーテクノス		以下14点省略