

<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!

消臭こんにゃく食品の製造方法

[公開編] 平成9年~平成18年(10年間) 83点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥29,085-	¥27,700-
全文紙収録	B5製本版	¥29,085-	¥27,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥43,050-	¥41,000-

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,10130	公開特許	マンナン加工食品の製造方法	平.16-18	76点 ¥26,300
No,9749	"	"	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,7734	"	"	昭.59-平.5	90点 ¥39,500
No,10025	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.18	66点 ¥23,100
No,9897	"	"	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

*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 〒	

消臭こんにゃく食品の製造方法

No.10134

[公開編] 平成9年～平成18年(10年間) 83点

CD-ROM版 ¥29,085

B5製本版 ¥29,085

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 1 昆布またはわかめ入りこんにゃくの製造方法 | 株式会社柿谷商店 | 37 春雨とその製造法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 2 コンニャクおよびコンニャク粉末からの異臭成分の除去方法 | 永佐化工株式会社 | 38 こんにゃく芋ペーストの凝固方法 | 秩父こんにゃく株式会社 |
| 3 有害物質の吸着除去剤 | 亘起物産有限公司 | 39 ミネラル増強食品の製造法及びその食品 | 朝倉 松次 |
| 4 こんにゃく食品及びその製造法 | 鹿田 敏明 | 40 乾燥味付こんにゃく及びその製造方法 | 株式会社サン・フーズ |
| 5 こんにゃくゲルの食品への利用方法 | 舟木 正直 | 41 こんにゃく食品および製造方法 | 群馬県 |
| 6 乾燥粒状食品とその製造方法 | 株式会社田島屋 | 42 こんにゃく及びその製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 7 コンニャク粉末含有食品 | 株式会社オオカワ | 43 こんにゃく粉精製法 | 今中 俊雄 |
| 8 気泡入りこんにゃくの製法 | 有限会社コンベックス | 44 こんにゃく粉を含む即席飲料 | 今中 俊雄 |
| 9 こんにゃくおよび凝固剤 | マルトモ株式会社 | 45 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 | 株式会社ベルリッチ |
| 10 こんにゃくの製造法 | 野口 宗男 | 46 植物葉乾燥粉末の大量生産方法とその産物 | 佐久間 和夫 |
| 11 湯葉風味揚げこんにゃくの製造法 | 野口 宗男 | 47 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 |
| 12 コンニャク粉、又は、精製グルコマンナンのゲル 化物質を冷凍した後に解凍した物、又は、前記の物を乾燥... | 塩田 高久 | 48 コンニャクを原料とする多用途食材とその製造方法。 | 株式会社協和食品 |
| 13 包装食品の製造法 | 株式会社ベルサンテ | 49 こんにゃく抽出物及びその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 14 コンニャク芋フライ食品及びその製造方法 | 大塚食品株式会社 | 50 味沁み蒟蒻入り発芽玄米炊飯無菌パック及びその製造方法 | 有限会社イシダ |
| 15 対糖尿病用並びにダイエット用主食 | 竹林 佳男 | 51 蒟蒻入り炊飯無菌パック及びその製造方法 | 有限会社イシダ |
| 16 油揚げ付き豆腐こんにゃく及びその製造法 | 野口 宗男 | 52 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 |
| 17 袋状こんにゃくの製造法 | 野口 宗男 | 53 包装容器内における調味コンニャクの製法 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 18 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 | 54 こんにゃく芋ペーストの凝固方法 | 秩父こんにゃく株式会社 |
| 19 薬効成分含有類 | 山内 昌 | 55 コンニャク改質剤、コンニャク含有食品およびその製造方法 | 株式会社さくらフーズ |
| 20 新規吸着剤 | 亘起物産有限公司 | 56 コンニャク製品の製造方法 | 有限会社かぶら食品 |
| 21 乾燥粒状物及び加工食品 | 伊那食品工業株式会社 | 57 寒天含有食品 | 村上 規子 |
| 22 グルコマンナンを用いた熱不可逆性中性域ゲル及びその製造方法 | 清水化学株式会社 | 58 低カロリー食品 | 日本ハム株式会社 |
| 23 ゼリー様飲食品 | 森永製菓株式会社 | 59 加工食品 | 岡田 哲子 |
| 24 微細粒化されたこんにゃく及びその製造方法 | 金田 しげ之 | 60 こんにゃく芋抽出物及びその製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 25 こんにゃく食品及びその製造方法 | 有限会社園工作所 | 61 こんにゃく芋抽出物 | ユニチカ株式会社 |
| 26 米飯用こんにゃくの保存方法 | 株式会社みゆきやフジモト | 62 食品素材用コンニャクの製法及び利用食品 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 27 新規吸着剤 | 亘起物産有限公司 | 63 マンナン混合物の製造方法 | 株式会社荻野商店 |
| 28 蒟蒻用組成物 | 井上石灰工業株式会社 | 64 生食用こんにゃく製品及びその製造方法 | 有限会社玄海 |
| 29 こんにゃく食品の製造方法 | 有限会社園工作所 | 65 豆乳入りこんにゃく及びその製造方法 | 有限会社木下商店 |
| 30 グルコマンナンペーストの製法及びグルコマンナンペースト添加食品 | 清水化学株式会社 | 66 耐レトルト性および耐冷凍性の離水抑制コンニャク、離水・退色抑制着色コンニャクならびにそれらの製造方法 | 青葉化成株式会社 |
| 31 飲食物の有害物質分解除去材の製造方法 | ナカドイ理研株式会社 | 67 臭い低減グルコマンナンゲルの製造方法 | 清水化学株式会社 |
| 32 コンニャクの製造方法 | 金井 政人 | 68 コンニャク製品の製造方法 | 加藤 武憲 |
| 33 凝固状健康食品 | 株式会社富士エンタープライズ | 69 こんにゃく芋抽出物含有組成物ならびに食品、化粧品および入浴剤 | ユニチカ株式会社 |
| 34 凝固状多孔質健康食品 | 株式会社富士エンタープライズ | 70 ゲル状機能性食品 | 広島化成株式会社 |
| 35 食材組成物 | 花王株式会社 | 71 コンニャク(蒟蒻)ピースが含有されたゼリー飲料及びその製造方法 | ロッテ七星飲料株式会社 |
| 36 具入りこんにゃく食品及びその製造方法 | アイレス株式会社 | | |

以下12点省略