

<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!

## イカの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編]平成18年~平成19年(2年間) 68点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥21,735-	¥20,700-
全文紙収録	B5製本版	¥21,735-	¥20,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥32,550-	¥31,000-

### 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,9931	公開特許	イカの加工方法と製品	平.16-17	66点 ¥18,500
No,9666	"	"	平.14-15	65点 ¥15,000
No,9278	"	"	平.12-13	59点 ¥13,500
No,8804	"	"	平.10-11	63点 ¥21,300
No,8322	"	"	平.8-9	63点 ¥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点 ¥21,500
No,7614	"	"	平.4-5	64点 ¥19,700
No,7328	"	"	平.2-3	56点 ¥19,700
No,6731	"	"	昭.63-平.1	57点 ¥19,700
No,6166	"	"	昭.61-62	54点 ¥19,700
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点 ¥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点 ¥23,500
No,7111	"	"	昭.62-平.2	62点 ¥19,800
No,6011	"	"	昭.57-61	70点 ¥22,400
No,8573	"	タラコの処理加工方法	平.8-10	56点 ¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点 ¥20,000
No,6992	"	タコの処理加工方法と製品	昭.49-平.1	51点 ¥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点 ¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ¥19,700
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ¥27,700

\*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 〒	

# イカの加工方法と製品

No.10164

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 68点

CD-ROM版 ¥21,735

B5製本版 ¥21,735

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,550 )

- |  |                |  |                  |
|--|----------------|--|------------------|
| 1 成型加工食品製造装置および成型加工食品製造方法                            | 株式会社あじかん       | 33 魚介類及び畜肉類の加工方法並びに該加工方法により加工された健康食品       | バイオ産業有限会社        |
| 2 魚の肉取り器及びその方法                                       | 小林 駿一          | 34 生鮮食品の表面加工方法                             | 株式会社太新           |
| 3 咀嚼困難者用おやつ素   | キュービー株式会社      | 35 生鮮肉の味付け方法及び味付け生鮮肉                       | 株式会社シーサット        |
| 4 軟体動物加工品の製造方法                                       | 株式会社ニチレイ       | 36 切り裂き特性を有するチーズ入り食品とその製造方法、および具材          | 岡部 俊彦            |
| 5 有害な重金属が除去された食品素材エキスの製造方法                           | 株式会社サンアクティス    | 37 重金属の除去方法                                | 独立行政法人科学技術振興機構   |
| 6 魚等の皮むき機  | 株式会社ラディクス      | 38 冷凍食品の製造方法                               | 株式会社スギヨ          |
| 7 食品用品質改良剤、食品品質改良方法及び該食品用品質改良剤を含有する食品                | エフシー化学株式会社     | 39 乾燥畜肉および乾燥魚介類用改良剤及びこれを用いた乾燥畜肉および魚介類の製造方法 | 株式会社キックオフ        |
| 8 するめ等の加工方法及び加工装置                                    | よっちゃん食品工業株式会社  | 40 畜水産加工品の食感改良方法                           | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 9 不透水性吸収シート及び生鮮食品保冷方法                                | ホクト化学工業株式会社    | 41 生加工食品用除菌・静菌剤及び生加工食品                     | 大洋化学工業株式会社       |
| 10 加工食品の調製方法及びレトルト食品                                 | ハウス食品株式会社      | 42 焼きイカの製造方法                               | かね長水産株式会社        |
| 11 重金属及び/又は放射性物質の排泄、又は除去を用途とするメラニン類含有組成物、及びメラニン類の用途  | ホーユー株式会社       | 43 活き締めされたイカ及びイカの活き締め方法                    | 財団法人函館地域産業振興財団   |
| 12 キムチの製造方法  | ピュン, ジェ - ヨン   | 44 珍味食品と、その製造方法                            | 株式会社大塩するめ        |
| 13 イカ珍味食品の製造方法およびイカ珍味食品                              | 株式会社 つながれ      | 45 イカの塩辛および塩辛の製法                           | 深見 克哉            |
| 14 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置                                | 株式会社九研         | 46 魚肉加工食品の製造方法                             | メルシャン株式会社        |
| 15 材料の乾燥方法   | 財団法人函館地域産業振興財団 | 47 嘗め味噌                                    | 株式会社笹屋           |
| 16 魚味噌および魚味噌の製造方法                                    | 長崎県            | 48 魚介類を用いた常温保存が可能な加工食品およびその製造方法            | アリアケジャパン株式会社     |
| 17 食品および食品の製造方法                                      | 海陸 はま子         | 49 粕漬食品の製造方法                               | 神田 秀紀            |
| 18 被処理物具材の分配方法及び分配装置                                 | バブ日立工業株式会社     | 50 重金属類除去装置                                | 株式会社サンアクティス      |
| 19 酒粕漬物床及び粕漬物の製造方法                                   | 西條 裕三          | 51 食感改良剤、畜肉または魚肉加工品                        | サニーヘルス株式会社       |
| 20 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼有効成分抽出方法およびその抽出方法によって得られた有効成分... | 千葉 金夫          | 52 カルシウム含有健康食品の製造方法。                       | 渡邊 悟             |
| 21 誘電特性を利用した凍結被検体の脆化温度の決定方法                          | 国立大学法人広島大学     | 53 焼きイカ、焼スルメ、焼きのこの米麹甘酒漬の製造方法               | ナカドイ理研株式会社       |
| 22 そしゃく困難者用イカ刺身の製造方法およびイカ刺身                          | 青森県            | 54 魚肉練り製品の製造方法                             | 新潟県              |
| 23 烏賊乾製品の製造方法  | 田上 元一          | 55 魚介類の腸詰及びその製造方法                          | 福井 勇吉            |
| 24 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法                             | 財団法人函館地域産業振興財団 | 56 魚介類の加工食材及びその製造方法                        | 福井 勇吉            |
| 25 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法                             | 財団法人函館地域産業振興財団 | 57 レトルト水産練り製品の製造方法とレトルト水産練り製品              | 鹿児島県             |
| 26 調理材およびその製造方法                                      | 山川 美恵子         | 58 乾燥キムチの製造方法                              | 有限会社りょうぶん        |
| 27 水産蛋白質性発酵調味料の製造方法、水産蛋白質性発酵調味料、麹製造方法、麹              | 愛知県            | 59 食肉臭のマスクング方法及び該方法で臭いがマスクングされた食肉から得られる食品  | 理研食品株式会社         |
| 28 ヨーグルト入りイカの塩辛及びその製造方法                              | 株式会社源馬         | 60 生鮮食品素材の鮮度保持処理方法                         | ホシザキ電機株式会社       |
| 29 食品のボイル加工方法、及び該方法に用いるボイル加工用遠赤外線生成材                 | 有限会社ネイチャー      | 61 カニ脚様魚肉製品の製造方法                           | 株式会社スギヨ          |
| 30 保形性向上作用を有した糖組成物、及びそれらを含有した飲食物                     | 昭和産業株式会社       | 62 食品処理装置及び食品処理方法                          | 利恵産業株式会社         |
| 31 イカの加工品の製造方法及びイカの加工品                               | 大橋 武一          | 63 食品改質剤                                   | エーザイフード・ケミカル株式会社 |
| 32 食品用酸化防止剤及び該食品用酸化防止剤を含有する乾燥食品。                     | 池田食研株式会社       | 64 肉類の品質改良剤および肉類の品質改良方法                    | 三菱商事フードテック株式会社   |

以下4点省略