

< 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!

そばの製造加工方法

[登録・公開編] 平成18年~平成19年(2年間) 77点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥25,935-	¥24,700-
全文紙収録	B5製本版	¥25,935-	¥24,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入		¥38,850-	¥37,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	そばの製造加工方法	平.16-17	71点	¥21,300
No,9923	登録・公開	そばの製造加工方法	平.16-17	71点	¥21,300
No,9663	"	"	平.14-15	64点	¥14,700
No,9275	"	"	平.12-13	64点	¥14,700
No,8816	"	"	平.10-11	64点	¥22,400
No,8385	"	"	平.8-9	62点	¥21,700
No,8046	公告・公開	"	平.6-7	53点	¥19,700
No,7633	公開特許	"	平.3-5	53点	¥19,700
No,7150	"	"	昭.63-平.2	48点	¥18,300
No,7145	公告特許	"	昭.51-平.2	48点	¥18,400
No,8184	公開特許	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	¥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点	¥23,000
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7	78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.63-平.3	60点	¥19,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6	76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3	79点	¥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62	82点	¥25,400
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	¥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2	69点	¥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	¥22,400
No,8047	"	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7	55点	¥20,400
No,7631	"	"	平.3-5	66点	¥23,400

*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 〒	

そばの製造加工方法 No.10165

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 77点

CD-ROM版 ¥25,935 B5製本版 ¥25,935 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1 蕎麦の製麺装置	有限会社チーム大地	38 穀類加工食品のほぐれ性の改良剤	大日本住友製薬株式会社
2 手揉み麺の製造方法	草野 秀雄	39 温蕎麦	株式会社エイティ
3 そばの芽、花を原料とするジュースの製造方法	竹内 克己	40 ソフト角麺の即席喫食セット	有限会社スターフーズ
4 蕎麦の加工方法	高橋 道明	41 酵素製剤及び麺類の製造方法	味の素株式会社
5 そば類の製造法	日清製粉株式会社	42 日本そばの製造方法	日清製粉株式会社
6 蕎麦の精製装置	株式会社タイガーカワシマ	43 そば、うどんその他の生地をのす方法及びその装置	有限会社石岡眼鏡店
7 麺類の製造方法	日清食品株式会社	44 蛋白素材を含有する食品又は飼料の保存性を向上させた製造方法とその他の食品又は飼料の添加組成物	株式会社ニチロ
8 大麦麺の製造方法	日本製粉株式会社	45 蕎麦殻抽出物を有効成分とする薬剤	株式会社アミノアップ化学
9 フィチン酸を富化させた食品素材及びそれを含む食品	サンヨー食品株式会社	46 蒸練日本そばの製造法	日清製粉株式会社
10 ダツタンそば茶の製造方法	京都グレインシステム株式会社	47 苦蕎麦を原料とするアルドース還元酵素阻害剤及びソルビトール降下剤	李 剛
11 食品改質剤	長瀬産業株式会社	48 玄蕎麦の製粉過程における円盤式軽石除去機	山口 武雄
12 穀物粉調整品及びその製造方法	中山 誠也	49 水に入れて解凍させるだけで美味しく食べることが出来る冷凍蕎麦	川内 敏夫
13 柑橘風味の蕎麦湯飲料とその製造法	平沼 春子	50 そば芽粉末	株式会社造形美術
14 スプラウトパウダー及びその製造法	株式会社サラダコスモ	51 ポップ発芽穀物およびその製造方法	サンブレッド協業組合
15 麺及びその製造方法	日本精麦株式会社	52 糖尿病予防用組成物	オリザ油化株式会社
16 ルチン含有物の処理方法	アイシーエス株式会社	53 脂質代謝改善用組成物	オリザ油化株式会社
17 食品組成物の製造方法、及び食品組成物	熊本製粉株式会社	54 押出成形工程を用いた冷麺製造方法及び装置	シージェイ コーポレイション
18 食物繊維強化麺類および食物繊維強化麺類の製造方法	日澱化学株式会社	55 そば粉およびその製造方法ならびにそれを含有する食品	キッセイ薬品工業株式会社
19 真空凍結薬味粉末配合麺生地製造法	庄内開発有限会社	56 手打ち蕎麦生地本練り機	岩井 芳夫
20 モズク入りめん	有限会社アワセそば	57 そば含有食品およびその製造方法	大賀 基子
21 麺帯の細断方法およびその装置	シマダヤ株式会社	58 麺類用ほぐれ改良剤	鳥越製粉株式会社
22 即席そば湯の素及びその製造方法	株式会社シマヤ	59 ソバを原料として使用した飲食品の製造方法	日穀製粉株式会社
23 加熱調理不要な冷麺類およびその製造方法	日清食品株式会社	60 ダツタンソバ粉を用いたパン類及びその製造方法	生活協同組合コープこうべ
24 ダツタン切餅	板垣 一寿	61 食品改良材及びその改良材を用いた加工食品	奈良 直志
25 食品素材およびその製造方法	株式会社グリーン	62 ソバを原料として使用した飲食品及びその製造方法	日穀製粉株式会社
26 玄蕎麦の製粉過程における軽石除去	山口 武雄	63 インスタント食品	アサヒフードアンドヘルスケア株式会社
27 蕎麦餡および蕎麦羊羹	株式会社名取製餡所	64 ソバを原料として使用した飲食品の製造方法	日穀製粉株式会社
28 そば湯飲料とその加工方法	桑重 満二郎	65 成分等を強化したそばとその製造方法	伊藤 良孝
29 薬膳しじみそば	長谷川 裕志	66 化ソバ粉の製造方法	日穀製粉株式会社
30 金粉または銀粉入り食品および嗜好品	齋藤 英孝	67 食用油およびその製造方法	株式会社豊島屋本店
31 そば繋ぎ用甘皮微粉末、その製造方法、手打ち用そば原料および機械製麺用そば原料	東邦瓦斯株式会社	68 蕎麦及びその製造方法	入澤製麺株式会社
32 食品組成物及びその製造方法	株式会社華舞	69 血管拡張作用を有するソバ由来化合物	株式会社 伊藤園
33 そば麺の製造方法	饗庭 眞清	70 混捏製品の製造装置、製造方法、混捏製品および加工品	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
34 そば粉配合物、生そば及び茹でそば	藤原製麺株式会社	71 水に分散しやすい造粒した穀物乳	株式会社ポッカコーポレーション
35 乾燥オリーブ葉及びその粉末並びにそれを混入した食品	有限会社醬の郷	72 そば類の製造方法	日清フーズ株式会社
36 ルチン高含有韃靼そば粉の製造方法及びそば粉加工品	北西産業株式会社	73 ダツタンソバ含有固形食品及びその製造方法、並びに、つなぎ用剤	株式会社メイティア
37 十割そば麺およびその製造法	鈴木 栄一		以下4点省略