

< 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!

昆布の加工方法と製品

[登録・公開編] 平成18年~平成19年(2年間) 79点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥27,720-	¥26,400-
全文紙収録	B5製本版	¥27,720-	¥26,400-
(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.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9926	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.16-17 76点	¥21,300
No,9660	"	"	平.14-15 65点	¥15,600
No,9272	"	"	平.12-13 64点	¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11 58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9 56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7 60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5 55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3 59点	¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1 84点	¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62 113点	¥32,800
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3 63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.59-平.3 52点	¥19,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5 100点	¥24,600
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5 75点	¥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5 37点	¥13,400
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5 75点	¥24,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥26,000
No,7770	"	塩辛類の製造加工方法	昭.62-平.6 69点	¥21,300
No,7286(A)	"	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2 71点	¥25,000
No,"(B)	"	魚の漬込・味付加工方法	昭.55-平.2 56点	¥19,700

*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 〒	

昆布の加工方法と製品 No.10168

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 79点

CD-ROM版 ￥27,720 B5製本版 ￥27,720 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥40,950)

1 抗フコイダン抗体	タカラバイオ株式会社	35 海藻発酵エキス、その製造方法およびその用途	株式会社グランヒル大阪
2 だし成分の抽出方法および抽出装置	ホシザキ電機株式会社	海藻高温抽出組成物、海藻熱処理組成物及びそれらの製造方法並びに海藻高温抽出組成物又は海藻...	学校法人明治大学
3 昆布塩の製造方法	株式会社ほんぼ	37 連続脱水装置及び連続脱水方法	田中 健一
4 とろろ昆布シートの製造方法及びとろろ昆布シート片の製造方法	株式会社ほんぼ	38 茶葉佃煮の製造方法および茶葉佃煮	佐藤 泰博
5 昆布じめ鮓	フルタフーズ株式会社	39 フコイダンを含有する海藻類の処理方法	株式会社MGグローアップ
6 エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社	40 健康補助食品	石水化学株式会社
7 高機能性健康食品、及び高機能性健康食品の製造方法	金秀バイオ株式会社	41 寿司の製造および流通システム	内田 雄一朗
8 コンブ属の種鑑定方法	財団法人函館地域産業振興財団	42 フコース硫酸含有多糖	タカラバイオ株式会社
9 滋養食材およびそれを用いた滋養食品	岩谷 平雄	43 凝集剤組成物及び汚水処理方法	中央印刷株式会社
10 海草類乾燥装置	石塚 與喜雄	44 アポトーシスを誘導する新規多糖およびその用途	アピオン・ジャパン有限会社
11 低ナトリウム調味塩	伊東 福一	45 コンブ仮根を用いる抗腫瘍剤および食品	共成製薬株式会社
12 血管新生抑制剤	長瀬産業株式会社	46 抗ヘリコバクター・ピロリ剤	タカラバイオ株式会社
13 咀嚼困難者用おやつ	キュービー株式会社	47 塩味調味料	比嘉 明
14 海藻の乳酸発酵物からなる飼料添加物および飼料	日本水産株式会社	48 昆布エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
15 昆布様調味料又は飲食品及びその製造方法	味の素株式会社	49 がごめ昆布から昆布エキスを粉末状態で抽出する方法	有限会社ヒューマンライフ&サイエンス社
16 フコイダンおよびフコイダンの製造方法	宇部興産株式会社	50 エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
17 海藻類の処理方法	株式会社フロンティアエンジニアリング	51 乾燥粉末海藻類の超微粒子化方法	小出 克己
18 昆布乾燥シートの製造方法	坂本 宏	52 海藻エキスの製造方法	小川香料株式会社
19 惣菜用昆布	かねはる食品株式会社	53 呈味賦与剤、香味料組成物及びこれらを含有する飲食物並びに飲食物の呈味改善方法	小川香料株式会社
20 海藻、ヒト有害元素の除去方法と表示。	株式会社 ステムズ	54 海藻類に含まれる成分を最大限に製造する方法	株式会社鉄組潜水工業所
21 昆布に刻印様文字絵柄を表現する方法と表現された昆布製品。	株式会社孔葉堂	55 海藻抽出液の濃縮方法	岩原 正宜
22 脱色フコイダンの製造方法	株式会社サウスプロダクト	56 抗腫瘍剤	国立大学法人 琉球大学
23 脱色フコイダンの製造方法	株式会社サウスプロダクト	57 大豆成分を含有した海藻の粒状組成物の製造方法。	株式会社あぶらや商店
24 健康機能性食品	塚原 基市	58 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
25 褐変植物及び海草等の緑色復元方法	土田 義昭	59 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
26 小梅塩昆布酢漬け方法	加藤 かほる	60 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
27 フコイダンの抽出方法	有限会社 沖物産	61 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
28 フコイダン含量の測定方法及びフコイダン含有食品	日本ハム株式会社	62 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
29 佃煮及びその製造方法	フジッコ株式会社	63 新規な海藻糖タンパク由来ペプチド及びブロリルエンドペプチダーゼ阻害剤	末綱 邦男
30 海藻の乾燥方法及び化粧料、食料、肥料又は飼料の原料並びにその製造方法	株式会社アグリックス	64 海藻の迅速塩漬方法および該塩漬方法により製造した塩蔵海藻	岩手県
31 液化海藻、その製造方法、及び原料	久原 俊之	65 海洋深層水の利用方法	大橋 博正
32 ダイエット食品の製造方法	松田 ミネ子	66 海藻微細化物の分散系コロイド状組成物およびその製造方法	株式会社ナード研究所
33 フコイダン含有飲食品	株式会社ヤクルト本社	67 ガゴメ昆布塩及びその製造方法	木原 茂信
34 昆布ペーストの製造方法	中野物産株式会社		以下12点省略