

< 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!

## 海苔の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 登録・公開編 ] 平成18年~平成19年(2年間) 91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.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9925	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.16-17 81点	¥23,000
No,9659	"	"	平.14-15 74点	¥16,500
No,9271	"	"	平.12-13 70点	¥15,700
No,8823	"	"	平.10-11 66点	¥21,400
No,8333	公告・公開	"	平.8-9 57点	¥19,800
No,7971	公開特許	"	平.6-7 56点	¥19,700
No,7618	"	"	平.4-5 76点	¥21,800
No,7300	"	"	平.2-3 72点	¥20,700
No,6725	"	"	昭.63-平.1 72点	¥20,600
No,6135	"	"	昭.61-62 73点	¥20,700
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,7783	"	寒天ゲル食品の製造加工方法	昭.63-平.6 74点	¥24,700
No,6393	"	"	昭.53-62 72点	¥23,400
No,7374(A)	"	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.48-平.3 52点	¥19,700
No,7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5 56点	¥19,600
No,7274	"	"	平.1-2 57点	¥19,600
No,6477	"	"	昭.61-.63 66点	¥19,700
No,8294	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.5-8 62点	¥21,800
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8 63点	¥21,600

\*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 〒	

# 海苔の加工方法と製品 No.10170

[登録・公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 91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 板海苔穿孔用回転ロール	株式会社クマクラ	38 干し海苔等シート状食材または紙の型抜き装置	東 リサ
2 乾海苔の等級決定方法	財団法人海苔増殖振興会	39 海苔の収縮乾燥法	浦野 隆文
3 干し海苔等シート状食材または紙の型抜き装置	東 リサ	40 可食容器セット及びその製造方法	有限会社アネスト
4 乾し海苔	有限会社大庭海苔店	41 乾海苔よりアミノ酸分解液の製造法	木山 光広
5 食品の包装方法、包装装置及び包装食品	鈴木 允	42 海苔手巻円錐包装	山路 浩志
6 味付海苔の製造方法	株式会社小善本店	43 シート状海苔	鈴木 允
7 味付け黒海苔の製造	株式会社桃屋	44 包装飯塊	鈴木 允
8 包装飯塊	鈴木 允	45 おにぎりの包装材	石井 孝子
9 海苔を原料とした健康食品およびその製造方法	リ スン ウ	46 海苔保護機能付海苔結束シート	株式会社川島製作所
10 短冊状海苔の自動繰り出し方法とその装置	本井海苔株式会社	47 保温容器	株式会社山本海苔店
11 乾海苔製造工程水の再利用方法及びその装置	第一製網株式会社	48 海苔香気成分の回収装置	株式会社山本海苔店
12 包装おにぎり及びその製造方法、その製造装置	不二精機株式会社	49 味付け黒板海苔およびその製造方法	株式会社桃屋
13 押圧成型乾燥食材の製造方法	日本エフディ株式会社	50 米飯加工食品用包装材	シノプフーズ株式会社
14 滋養食材およびそれをを用いた滋養食品	岩谷 平雄	51 海苔の乾燥方法および装置	ニチモウ株式会社
15 養殖海苔の健苗育成及びその栄養素の利用方法	浦野 隆文	52 焼海苔並びにその製造方法	株式会社まる浪
16 包装食品及びその包装シート	鈴木 允	53 刻み海苔製造方法及び装置	有限会社 日達海苔店
17 シート状物供給装置	鈴木 允	54 包装部材、包装おにぎり及び包装おにぎりの開封方法	不二精機株式会社
18 焼き海苔包装装置	鈴木 允	55 ソフト海苔ふりかけ及びその製造方法	株式会社なだや
19 板海苔の型抜き方法及び装置	株式会社山徳	56 おにぎりの包装材	石井 孝子
20 包装食品及びその包装シート	鈴木 允	57 海苔の処理方法及び海苔用処理液	扶桑化学工業株式会社
21 包装食品及びその包装シート	鈴木 允	58 おにぎり用包装材料	大日本印刷株式会社
22 卓上型海苔切断ロボット	株式会社クマクラ	樹脂被覆金属海苔簀の製造方法および樹脂被覆金属海苔簀を用いた海苔製造方法	ニチモウ株式会社
23 ポルフィランの低分子化分解物からなる - グルコシダーゼ阻害剤。	株式会社白子	60 米飯加工食品用包装体および米飯加工食品用包装袋	朋和産業株式会社
24 海苔束裁断装置	鈴木 允	61 食品包装材	株式会社スズバック
25 食品用生海苔	第一製網株式会社	62 手巻きお握りおよび手巻きお握り用海苔包装袋	物産パッケージサービス株式会社
26 ビフィズス菌増殖促進性組成物	熊本県	63 手巻きお握りおよび手巻きお握り用海苔包装袋	物産パッケージサービス株式会社
27 海藻、ヒト有害元素の除去方法と表示。	株式会社 ステムズ	64 海藻エキスの製造方法	小川香料株式会社
28 海苔エキス及びその製造法	第一製網株式会社	65 海藻類の処理方法及び処理システム	田中 健一
29 海苔焼釜装置	ベルスリーニシハツ株式会社	66 生海苔原藻及びその製造方法	第一製網株式会社
30 海苔の包装体の検査方法及び装置	石塚硝子株式会社	67 海苔養殖用殺菌殺菌処理剤、殺菌殺菌処理液及び養殖海苔の処理方法	第一製網株式会社
31 海苔を原料とした健康食品およびその製造方法	リ スン ウ	68 手巻きお握りおよび手巻きお握り用海苔包装袋	物産パッケージサービス株式会社
32 穀粉糊を糊付けした乾燥海苔(ノリ)製品の製造方法	金 鎬源	69 海苔養殖用殺菌殺菌処理剤、殺菌殺菌処理液及び養殖海苔の処理方法	第一製網株式会社
33 野苔の佃煮及びその粉末並びにその製造方法	石川 幸男	70 海苔酸処理剤	国立大学法人佐賀大学
34 味付海苔	株式会社山形屋海苔店	71 海苔の活性処理方法、活性処理装置および海苔作業船	ニチモウ株式会社
35 表示入り食材の製造方法	株式会社喜多製作所	72 微粉末焼き海苔の製造方法	青柳 精三
36 金粉または銀粉入り食品および嗜好品	齋藤 英孝	73 米飯加工食品用包装体および米飯加工食品用包装袋	朋和産業株式会社
37 海苔を短冊状(長方形)に、長さ並びに幅を自在な寸法に切断するいわゆるきざみ海苔加工する機械装置。	株式会社クマクラ		

以下18点省略