

< 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>

*お求め安い価格で新登場!

春巻の製造方法

[公開編] 平成14年~平成19年(6年間) 79点

全文PDF CD-ROM 版 ￥25,935 -
 全文紙収録 全文公報版 ￥25,935 -
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥38,850 -)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9335	公開特許	春巻の製造方法	平.5-13	87点	￥20,400
No,8724(A)	"	ぎょうざの製造方法	平.6-10	70点	￥25,600
No, " (B)	"	ぎょうざの製造装置	平.6-10	57点	￥20,800
No,7686(A)	"	ぎょうざの製造方法	平.2-5	66点	￥22,800
No, " (C)	"	ぎょうざの製造装置	平.2-5	61点	￥21,700
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	￥23,200
No,7900(B)	"	調味済み冷凍食品の製造方法	平.2-6	71点	￥26,700
No, " (A)	"	"	昭.60-平.1	56点	￥19,300
No,7907	"	フライ用冷凍食品の製造方法	平.1-6	69点	￥24,300
No,6682	"	"	昭.59-63	76点	￥24,700
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	￥26,700
No,8619	"	コンビニエンス食品の製造加工方法	平.5-10	76点	￥26,400
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	￥24,500
No,8829	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.9-11	65点	￥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点	￥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点	￥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点	￥24,300
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点	￥18,000
No,9279	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点	￥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点	￥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点	￥24,700

*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、全文公報版は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・全文公報版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ￥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

春巻の製造方法 No.10175

[公開編] 平成14年～平成19年(6年間) 79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 中華点心類	味の素株式会社	34 春巻きの皮及びその製造方法	株式会社ホーネンコーポレーション
2 麺帯改質剤	第一工業製菓株式会社	35 春巻およびその製造方法	日本たばこ産業株式会社
3 冷凍食品又はその包材の破壊防止方法	味の素株式会社	36 シート状卵白利用食品およびその製造方法	江崎グリコ株式会社
4 保存性に優れた非加熱穀粉半製品の製造方法	佐藤 博之	37 食品用素材	株式会社日清製粉グループ本社
5 フライ用油脂組成物及びこれを用いたフライ食品	鐘淵化学工業株式会社	38 食品素材と食品素材の製造方法	三明物産株式会社
6 春巻きの皮及び当該皮を用いた春巻き	不二製油株式会社	39 薄皮焼成食品の製造方法	日清製粉株式会社
7 麺皮及びこれを用いた食品	鐘淵化学工業株式会社	40 冷凍包餡麺帯食品	味の素株式会社
8 中華点心用皮	旭電化工業株式会社	41 冷凍食品包装用トレー及び冷凍食品包装体	日本たばこ産業株式会社
9 治療食用の低蛋白練り生地とその製造方法	株式会社両双	42 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
10 フライ済み食品の製造方法及びその装置	味の素株式会社	43 マイクロ波調理用油ちょう食品、油ちょう食品用被覆材及び油ちょう食品	日本たばこ産業株式会社
11 畜肉および魚肉加工品用の食感改良剤	株式会社紀文フードケミファ	44 シート状食品用ミックス粉	味の素株式会社
12 製麺適性の判定方法	味の素株式会社	45 麺皮片及び麺皮食品の製造方法	明星食品株式会社
13 包皮食品の成形装置及び成形方法	味の素株式会社	46 揚げ春巻の皮用組成物、揚げ春巻用皮、揚げ用春巻及び揚げ春巻	株式会社ニチレイ
14 電子レンジ加熱用可食性熱制御素材	旭電化工業株式会社	47 春巻皮改質用油脂組成物及びこれを用いた食品の製造方法	株式会社J-オイルミルズ
15 加工食品用品質改良剤組成物	旭電化工業株式会社	48 練りシート生地とこれを用いた包み食品、および練りシート生地の製造方法	株式会社両双
16 乾燥卵白組成物	キュービー株式会社	49 酸味・酸臭をマスキングした低pH食品	日清フーズ株式会社
17 スパイス・ハーブ入り冷凍揚げ物およびその冷凍揚げ物用衣材	株式会社カネカサンスパイ	50 油脂含有保存食品の製造方法	小野食品興業株式会社
18 練りシート生地とその製造方法	株式会社両双	51 惣菜食品用組成物及び惣菜食品またはその製造方法もしくはその品質改良方法	エーザイ株式会社
19 春巻きの皮、その製造方法、春巻き用冷凍食品及び春巻き	日本製粉株式会社	52 加工食品の離水防止法および離水防止剤	キッコーマン株式会社
20 海洋深層水を利用した加工食品	日本たばこ産業株式会社	53 電子レンジ調理用食品	味の素株式会社
21 湿熱処理小麦粉およびこれを用いたミックス類	日清製粉株式会社	54 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
22 電子レンジ調理用衣材	株式会社日清製粉グループ本社	55 米粉加工シート状食品及びその製造方法	太陽化学株式会社
23 積層シート食品の製造方法及び積層シート食品	森永製菓株式会社	56 可食性容器及びこれを用いた冷凍食品	株式会社サンデリカ
24 解れ性の良い麺類、及び、その製造方法	株式会社アロンワールド	57 ゴマ春巻皮製造装置	株式会社サンデリカ
25 揚げ麺皮食品の製造法	日清フーズ株式会社	58 串春巻き	伊藤ハム株式会社
26 揚げ春巻の皮用組成物、揚げ春巻用皮、揚げ用春巻及び揚げ春巻	株式会社ニチレイ	59 でん粉を主体とする包子、餃子または焼売などの皮及び麺帯の機能改善	日本たばこ産業株式会社
27 中種組成物及びこれを用いた食品	鐘淵化学工業株式会社	60 酸味・酸臭を低減させた低pH食品	日清フーズ株式会社
28 穀粉含有生地組成物及びその製造法	味の素株式会社	61 セラック樹脂含有加熱食品およびその製造方法	味の素株式会社
29 麺帯用組成物及び麺帯食品	昭和産業株式会社	62 麺質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
30 小麦粉を主成分とした焼き薄皮でライ入、麺類等を包成したスティック状食品	森下 久美	63 春巻様食品及びその製造方法	株式会社ニチレイフーズ
31 積層シート食品の製造方法及び積層シート食品	森永製菓株式会社	64 酸味・酸臭がマスキングされた低pH食品	日清フーズ株式会社
32 電子レンジ調理用加熱処理済み麺帯包装食品	味の素株式会社	65 春巻皮用穀粉組成物	日清製粉株式会社
33 非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法	明星食品株式会社	66 春巻皮用小麦粉組成物	日清製粉株式会社

以下13点省略