

< 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!

ピラフ・チャーハンの製造加工方法

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 19 年 (6 年間) 92 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 29,295 -	¥ 27,900 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 29,295 -	¥ 27,900 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 43,050 -	¥ 41,000 -)

既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内

(本体価格)

No.	公開特許	既 刊 関 連 セ ャ ッ ト の ご 案 内	点	(本体価格)
No, 9417	公開特許	ピラフ・チャーハンの製造加工方法	平.4-13 82点	¥ 19,200
No, 9937	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.15-17 73点	¥ 21,900
No, 9475	"	"	平.12-14 70点	¥ 16,100
No, 8829	"	冷凍米飯の処理加工方法	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, 6754	"	"	昭.62-平.1 66点	¥ 22,400
No, 8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9 68点	¥ 24,500
No, 9310	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.9-13 73点	¥ 16,800
No, 8178	"	"	平.3-8 65点	¥ 23,700
No, 7139	"	"	昭.60-平.2 60点	¥ 21,300
No, 9312	"	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13 78点	¥ 17,900
No, 8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11 66点	¥ 24,700
No, 8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11 60点	¥ 23,000
No, 8890(B)	"	米の品質改良方法と工程	平.8-11 64点	¥ 25,000
No, " (A)	"	"	平.4-7 64点	¥ 25,000
No, 8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11 66点	¥ 23,200
No, 8294	"	焼おにぎりの製造加工方法	平.5-8 62点	¥ 21,800
No, 8828	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.9-11 67点	¥ 23,700
No, 8166	"	"	平.5-8 76点	¥ 25,500

*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名 _____
	合計 ¥ _____
担 当 者 名	E-mail _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

ピラフ・チャーハンの製造加工方法

No.10180

[公開編] 平成14年～平成19年(6年間) 92点

CD-ROM版 ¥29,295

B5製本版 ¥29,295

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

1 食品の製造方法	味の素株式会社	35 ソーセージ風腸詰め調理飯	木村 誠二
2 卵被覆米飯状物及びそのフライ	小松 鋭志	36 個食トレー入り食品及びその製造方法	株式会社加ト吉
3 米飯用改良剤及び米飯の製造方法	太陽化学株式会社	37 加工米飯の製造方法及び加工米飯	株式会社コメック
4 炒飯用改質剤	太陽化学株式会社	38 早炊き米の製造方法	味の素株式会社
5 食品用保存剤	横浜油脂工業株式会社	39 乾燥の五目御飯	徳永 貞喜
6 炊飯用油脂組成物	株式会社ホーネンコーポレーション	40 米飯用改質剤および米飯用改質剤を含有した米飯食品	味の素株式会社
7 ライス生地製造方法及び、冷凍ライス生地製造方法	マルアキフーズ株式会社	41 穀類加工食品の品質改良	不二製油株式会社
8 コーティングされた冷凍米飯およびその製造方法	森永製菓株式会社	42 炊飯システム	株式会社アイホー
9 トースト巻きおよびその製造方法	近藤 博信	焼目付き調理済み若しくは焼目付き調理用半調理済み冷凍加工穀類及びその製造方法	株式会社富士食品
10 米飯の連続炒め装置及び方法	株式会社コメック	44 米の乾燥焼飯に被覆した具素材の粉末被覆粒具	徳永 貞喜
11 炒飯用飯の炊飯方法及び炒飯の製造方法	日本酸素株式会社	45 炒めごはん用濃縮調味液	江崎グリコ株式会社
12 調味料組成物及び該調味料組成物を用いてなる食品の製造方法	味の素株式会社	46 食品素材及び加工食品	マイクロソイ コーポレーション
13 冷凍炒め飯の製造法	株式会社ニチレイ	47 炊飯用乳化油脂組成物	株式会社タイショーテクノス
14 炒めご飯用乳化状調味料	株式会社ミツカングループ本社	48 御飯及び熱油で揚げた膨張乾燥焼飯の油分希釈方法	徳永 貞喜
15 加工米飯の製造方法および加工米飯	株式会社ホーネンコーポレーション	49 穀類用ほぐれ向上剤および該ほぐれ向上剤を添加した穀類加工食品	株式会社武蔵野化学研究所
16 パラケ性の改良された米飯および米飯のパラケ性改良法	株式会社片山化学工業研究所	50 卵風味および焦げ風味を有する調味料	味の素株式会社
17 カレー風味液状調味組成物	ヤマサ醤油株式会社	51 加工米飯用ほぐし剤及びそれを用いた加工米飯の製造方法	株式会社J-オイルミルズ
18 味付け飯、その味付け飯の製造方法及び味付け飯の素	伊那食品工業株式会社	52 米飯用品質改良剤	太陽化学株式会社
19 風味原料素材、及びそれを含有する飲食品	味の素株式会社	53 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社
20 易食米飯類及びその揚げ物	浅野 幸紀	54 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社
21 炒め物用調味料及びその製造方法	ハウス食品株式会社	55 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社
22 粉末状の食品保存改良剤	東和化成工業株式会社	56 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社
23 アウレオバシジウム培養液を含有する食品	尾仲 康史	57 水溶性油脂調製物、その製造方法および利用	辻製油株式会社
24 粒状食品の加工装置	株式会社東洋製作所	58 穀物加工食品用のほぐれ改良剤、並びに、穀物加工食品及び穀物加工食品製造方法	昭和産業株式会社
25 米飯用改質剤および該米飯用改質剤を含有した米飯食品	味の素株式会社	59 包装食品と食品の包装調理方法	赤松化成工業株式会社
26 調理飯用液状調味料及びそれを用いた調理飯の製造方法	カネボウ株式会社	60 攪拌羽根及びこれを用いる攪拌装置	フジフーズ株式会社
27 穀類加熱調理済み食品の物性改良方法およびこれを用いた穀類加熱調理済み食品	江崎グリコ株式会社	61 炒め飯の製造方法	味の素株式会社
28 ソフトカプセル化した食用液状油組成物	丸善製薬株式会社	62 米飯焦げつき防止製剤	大塚薬品工業株式会社
29 カップ容器入りオムライス様食品	キューピー株式会社	63 卵風味を有する米飯の製造方法	味の素株式会社
30 油性調理飯を用いた成形飯の製造方法	鈴茂器工株式会社	64 加工食品用調味料	日本たばこ産業株式会社
31 炊飯用油脂組成物	株式会社ホーネンコーポレーション	65 調味液付き冷凍食品	味の素株式会社
32 炊飯米用改質剤	第一工業製薬株式会社	66 電子レンジ用米飯包装体およびその製造方法	大日本印刷株式会社
33 米飯の連続炒め装置	味の素株式会社	67 加工米飯、加工米飯調理物および加工米飯の製法	エスピー食品株式会社
34 米飯用品質改良剤及び米飯	太陽化学株式会社		

以下25点省略