

<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!

## コンニャクめんの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成10年~平成19年(10年間) 90点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥31,185-	¥29,700-
全文紙収録	B5製本版	¥31,185-	¥29,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥46,200-	¥44,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,10130	公開特許	マンナン加工食品の製造方法	平.16-18	76点	¥26,300
No,9749	"	"	平.13-15	84点	¥19,600
No,9105	"	"	平.10-12	60点	¥19,800
No,8440	"	"	平.6-9	66点	¥23,300
No,7734	"	"	昭.59-平.5	90点	¥39,500
No,10134	"	消臭こんにゃく食品の製造方法	平.9-18	83点	¥27,700
No,10135	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.19	80点	¥27,300
No,10025	"	"	平.18	66点	¥23,100
No,9897	"	"	平.17	89点	¥27,000
No,9764	"	"	平.16	88点	¥20,300
No,9630	"	"	平.15	75点	¥17,200
No,9431	"	"	平.14	69点	¥15,800
No,9243	"	"	平.13	61点	¥15,700
No,9024	"	"	平.12	63点	¥20,800
No,8801	"	"	平.11	62点	¥20,700
No,8574	"	"	平.10	68点	¥24,400
No,8335	"	"	平.9	80点	¥27,700
No,8072	公告・公開	"	平.8	62点	¥23,300
No,7951	"	"	平.7	81点	¥28,800
No,7773	"	"	平.6	73点	¥24,700
No,10022	公開特許	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-17	100点	¥28,700

\*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 〒	

# コンニャクめんの製造加工方法

No.10193

[登録・公開編] 平成10年～平成19年(10年間) 90点

CD-ROM版 ¥31,185

B5製本版 ¥31,185

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥46,200 )

1 食品素材及びその利用	沖 千嘉之輔	38 麺類の製造方法	日本食品化工株式会社
2 乾煎りこんにゃく及びその製造方法	佐合食品工業株式会社	39 機能性食品	ユニチカ株式会社
3 こんにゃく入り低エネルギー即席麺	高橋 廣務	40 無菌緑豆澱粉を添加した食材	瀬野 欣一
4 吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法	東洋製罐株式会社	41 微粉グルコマンナン、並びに微粉グルコマンナンの製造法、並びにそれらの使用方法	川野 信久
5 コンニャク入り麺類及びその製造方法	ウエスト・ユニオン株式会社	42 液状食品素材及びその製造方法	日本食品化工株式会社
6 低カロリーめん類の製造方法	川野 信久	43 パスタサラダ	キユーピー株式会社
7 水性ペースト状組成物及びその製造方法	味の素株式会社	44 こんにゃく抽出物及びそれを含有する飲食品	ユニチカ株式会社
8 低カロリー麺類の製造方法	日本食品化工株式会社	45 コンニャク改質剤、コンニャク含有食品およびその製造方法	株式会社さくらフーズ
9 微粉グルコマンナン組成物並びにその製造法及びその使用方法	川野 信久	46 飲食品及びその製造方法	日本食品化工株式会社
10 薬効成分含有麺	山内 昌	47 麺及びその製造方法	大阪瓦斯株式会社
11 乾燥粒状物及び加工食品	伊那食品工業株式会社	48 即席麺用の食感改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
12 乾燥系コンニャクを利用した簡易ダイエット食品	久保田 まゆみ	49 シルクアミノ酸入りこんにゃく及びその製造方法	平和食品有限会社
13 こんにゃくマンナンを利用した高食物繊維含有する食品素材	サハチョール フード サブライ カンパニー リミテッド	50 麺質改良剤及び麺類の製造方法	太陽化学株式会社
14 保存性と調理の簡便性にすぐれた生麺の製造方法	サンヨー食品株式会社	51 麺質改良剤及び麺類の製造方法	太陽化学株式会社
15 そば幼植物添加食品	大谷 文郎	52 こんにゃく芋抽出物及びその製造方法	ユニチカ株式会社
16 コンニャク	株式会社ウミノ	53 食品用の耐熱性保形剤	株式会社さくらフーズ
17 グルコマンナンペーストの製法及びグルコマンナンペースト添加食品	清水化学株式会社	54 穀類加工食品用食感改良剤及び該食感改良剤を含む穀類加工食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
18 品質の改良された麺類、その製造法および品質改良剤	株式会社片山化学工業研究所	55 麺質改良剤及び麺類の製造方法	太陽化学株式会社
19 麺類	奥野製薬工業株式会社	56 栄養成分強化用食品	株式会社リブレライフ
20 即席麺用の食感改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	57 スフィンゴ糖脂質含有組成物及びその製造方法	ユニチカ株式会社
21 品質の改良された麺類、その製造法および品質改良剤	株式会社片山化学工業研究所	58 アルファー化された澱粉食材を添加したこんにゃく。	株式会社コフェス
22 ダイエット健康食品及びダイエット健康飲料及び化粧品	田中 友爾	59 低カロリー麺類の製造方法	昭和産業株式会社
23 粒状又は粉状の乾燥こんにゃくの製造方法	有限会社園工作所	60 麺様食品	キユーピー株式会社
24 低カロリーめん類	宮内 啓次	61 有害物質の吸着除去剤	亘起物産有限会社
25 長期間保存可能で物性が安定なコンニャクゾルの製造方法	株式会社関越物産	62 でん粉・グルコマンナン又は蒟蒻粉・くず粉・増粘多糖類・水酸化カルシウムを使用原料としたくずきり。	鎌田 慶弘
26 春雨とその製造法	株式会社ミツカングループ本社	63 アレルギー体質改善剤	秀 道広
27 冷凍麺の製造方法	大阪瓦斯株式会社	64 麺及びその製造方法	日本ハム株式会社
28 微粒子コンニャク	ユニコロイド株式会社	65 こんにゃく芋抽出物含有組成物ならびに食品、化粧品および入浴剤	ユニチカ株式会社
29 小麦の加工方法	高島 広雄	66 包装済みコンニャク食品の脱臭方法および包装済みコンニャク食品	大和田 香
30 こんにゃく食品および製造方法	群馬県	67 スフィンゴ糖脂質含有組成物およびその製造方法	ユニチカ株式会社
31 こんにゃく及びその製造方法	株式会社ミツカングループ本社	68 低炭水化物麺	株式会社はくばく
32 中華点心用皮	旭電化工業株式会社	69 米粉のめん状食品及びその製造法	川野 信久
33 栄養補助食品	株式会社細田商店	70 蒟蒻加工品	ハイスキー食品工業株式会社
34 麺類の製造法及び麺質改良剤	太陽化学株式会社	71 蒟蒻麺及びその製造方法	有限会社かぶら食品
35 コンニャクを原料とする多用途食材とその製造方法。	株式会社協和食品	72 機能性食品及びその製造方法	池田糖化工業株式会社
36 こんにゃく抽出物及びその製造方法	ユニチカ株式会社	73 味付こんにゃく、味付こんにゃく麺、粒状味付こんにゃく及び味付こんにゃくの製造方法	株式会社フリーダムインテレクト
37 麺類の製造方法	日本食品化工株式会社		以下17点省略