

< 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!

## ふりかけ類の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 16 年 ~ 平成 19 年 ( 4 年間 ) 72 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 22,680 -	¥ 21,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 22,680 -	¥ 21,600 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入 )		¥ 33,600 -	¥ 32,000 -

### 既刊 関連 セット の ご 案 内

( 本体価格 )

No.	公開特許	既刊 関連 セット の ご 案 内	( 本体価格 )
No,9722	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	平.11-15 81点 ¥18,600
No,8709	"	"	平.6-10 69点 ¥20,000
No,8603	"	即席茶漬けの素の製造方法	平.5-10 75点 ¥24,700
No,9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13 67点 ¥13,000
No,8573	"	"	平.8-10 56点 ¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7 54点 ¥19,700
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11 72点 ¥25,000
No,8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10 68点 ¥24,400
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12 60点 ¥20,700
No,6992	"	"	昭.49-平.1 51点 ¥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10 70点 ¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3 53点 ¥19,700
No,9566	"	エビの処理加工方法と製品	平.11-14 76点 ¥17,500
No,8628	"	"	平.7-10 65点 ¥23,500
No,7769	"	"	平.3-6 65点 ¥23,500
No,10170	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.18-19 91点 ¥27,700
No,9925	"	"	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	"	"	平.8-9 57点 ¥19,800

\*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 〒	

# ふりかけ類の製造加工方法

No.10231

[公開編] 平成16年～平成19年(4年間) 72点

CD-ROM版 ¥22,680

B5製本版 ¥22,680

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600 )

- |  |                 |   |             |
|--|-----------------|---|-------------|
| とろろ昆布シートの製造方法及びとろろ昆布シート並びにとろろ昆布シート片の製造方法及びとろろ昆布シート片    | 株式会社ほんぼ         | 34 若布のめかぶの細断方法、および、細断されためかぶを用いたウェットなめかぶ・フリカケの製造方法   | 有限会社ユタカ食品   |
| 2 粉末ゴマおよびその製造方法  | 高砂香料工業株式会社      | 35 海苔微小片の接着方法およびこれによって得られた海苔フレーク                    | 株式会社永谷園     |
| 3 乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブの製造方法、及び該製造方法によって得られた乾燥緑色野菜又は乾燥ハーブ      | エルム食品株式会社       | 36 雲丹殻の容器詰め雲丹の卵巣の冷凍総菜とその製造方法。                       | 市川 和良       |
| 4 膨化粒状複合調味料及びその製造法                                     | 播州調味料株式会社       | 37 海藻を含む新規健康飲食品                                     | 株式会社白子      |
| 5 低香味ミネラル含有酵母とその製造法                                    | 日本たばこ産業株式会社     | 38 新規食品とその製造方法                                      | 味の素株式会社     |
| 6 茶漬け  | 水田 泰弘           | 39 モズクふりかけ  | 株式会社松幸産業    |
| 7 刻み海苔製造方法及び装置   | 有限会社 日達海苔店      | 40 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       |
| 8 幼体を連結した藻類の生鮮品と生鮮加工品                                  | 平岡 雅規           | 41 卵アレルギー体質改善材または卵アレルギー予防材、およびこれらを用いた卵アレルギー体質改善用... | キューピー株式会社   |
| 9 鱈を原料とする顆粒状加工食品及びその製造方法                               | 金田 泰子           | 42 板海苔の型抜き方法及び装置                                    | 株式会社山徳      |
| 10 魚卵食品  | キューピー株式会社       | 43 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類         | 東和化成工業株式会社  |
| 11 チューブ入りウニ及びその製造方法                                    | 株式会社平富屋         | 44 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    |
| 12 ふりかけに用いる味つけカレー粉。                                    | 緑川 千鶴子          | 45 エノキダケを原料とする食品組成物及び同食品組成物を使用した食品                  | 有限会社 ホクリン   |
| 13 加工卵及び卵調理食品  | キューピー株式会社       | 46 海苔微小片から異物を除去する装置および異物を除去する方法                     | 株式会社永谷園     |
| 14 ふりかけ  | 株式会社丸福          | 47 粉末調味料  | キューピー株式会社   |
| 15 おから成形品及びこれを用いたコーティング品、並びに食品                         | 大川原化工機株式会社      | 48 高機能性鰻油調整プロセス                                     | 株式会社福岡養鰻    |
| 16 おから成形品の製造方法   | 大川原化工機株式会社      | 49 塩味増強方法、飲食物の減塩方法、減塩飲食物及びその製造方法                    | 昭和産業株式会社    |
| 17 ナスニン茶及びその製造方法                                       | 佃 康正            | 50 白醤油漬ハーブふりかけ                                      | 大澤 皓年       |
| 18 豆腐加工品及びその製造方法                                       | 小林 弘子           | 51 ナスニンを含む食品及びその製造方法。                               | 佃 康正        |
| 19 辛子明太子の外皮の処理方法及び食品                                   | 有限会社中島商店        | 52 呈味増強剤、該呈味増強剤を含有する飲食品、及び呈味増強方法                    | 高砂香料工業株式会社  |
| 20 サラダ用機能性ヨーグルトふりかけの製造法本発明は従来の米飯用を主体とした「ふりかけ」をサラダ用の... | 齋藤 進            | 53 乾燥食品   | 株式会社カネボウ化粧品 |
| 21 短冊状食品製造装置   | 有限会社 日達海苔店      | 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 |
| 22 食感改良剤及び粒状食感が付与された食品                                 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 55 魚節又は(及び)削り節を主原料とするふりかけの製法及びこの製法により製造されたふりかけ      | 鰹節のカネイ株式会社  |
| 23 新規酢海藻粉末又は顆粒及びその製造方法                                 | 萩原 義秀           | 56 米ぬかのサプリメント及び健康・ダイエット食品                           | 渡邊 英生       |
| 24 野菜入り海苔  | 南信産業株式会社        | 57 食感又は風味の改善・保持方法、グルコースポリマーの使用、グルコースポリマー、並びに飲食物     | 昭和産業株式会社    |
| 25 焼海苔加工食品及びその製造方法                                     | 茨木海苔株式会社        | 58 微粉末焼き海苔の製造方法                                     | 青柳 精三       |
| 26 昆布風味増強方法  | 協和醗酵工業株式会社      | 59 バラ海苔乾燥装置   | ニシハツ産業株式会社  |
| 27 ベにばな紅芽の製造方法   | 有限会社ムロイ商事       | 60 大豆発酵物含有食品、並びに食品の吸油量抑制組成物、食品の剥離性向上組成物、食品の乳化安定化... | 伊那食品工業株式会社  |
| 28 ストレスによる皮膚免疫能低下抑制剤及びそれを含む茶含有食品                       | 財団法人浜松科学技術研究振興会 | 61 消化促進組成物及びGI値調整組成物、並びにそれらが含まれた食品                  | 伊那食品工業株式会社  |
| 29 海藻類フレーバーの製造方法                                       | 川崎 清光           | 62 容器詰め液体調味料  | 花王株式会社      |
| 30 魚介類フレーバーの製造方法                                       | 川崎 清光           | 63 海洋深層水を利用した加工食品及び抽出食品                             | 小谷 和弘       |
| 31 乾燥ゲル状物  | 伊那食品工業株式会社      |   |             |
| 32 食品用成形加工物  | 旭電化工業株式会社       |   |             |
| 33 海苔黒酢健康食品  | 株式会社朝くら         |   |             |

以下9点省略