

<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!

(セットA) ワサビの加工方法と製品

(セットB) ワサビの栽培方法と装置

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成9年~平成19年 (11年間)

(セットA) 90点

(セットB) 51点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ¥33,075 - ¥18,795 - (全て税込価格)

全文紙収録 B5製本版 ¥33,075 - ¥18,795 -

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,350 - ¥27,300 -)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,8132(A)	公開特許	ワサビの栽培方法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, "(B)	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-8	54点	¥19,800
No,10174(A)	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.18-19	97点	¥29,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.18-19	63点	¥19,600
No,9935(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.16-17	95点	¥26,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.16-17	60点	¥16,800
No,9673(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.14-15	86点	¥21,100
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.14-15	45点	¥17,000
No,9287(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.12-13	83点	¥19,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.12-13	52点	¥12,400
No,8827(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.10-11	85点	¥29,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.10-11	54点	¥18,800
No,8338(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.8-9	69点	¥25,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.8-9	49点	¥17,300
No,7996(A)	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-7	65点	¥24,300
No,7996(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.6-7	35点	¥13,700
No,7640(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.4-5	65点	¥24,300
No,7640(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.4-5	31点	¥12,400

\*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
所属部署	ニュースガイド No, _____ CD-ROM版・B5製本版・一括購入
担当者名	題名 _____ 合計 ¥ _____
	E-mail _____ ( ) Fax ( )
住所 〒 _____	

# (セットA) ワサビの加工方法と製品 (セットB) ワサビの栽培方法と装置

No.10235AB

セットA[公開編] 平成9年～平成19年 90点 CD-ROM版 ¥33,075 B5製本版 ¥33,075 一括購入 ¥49,350 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成9年～平成19年 51点 CD-ROM版 ¥18,795 B5製本版 ¥18,795 一括購入 ¥27,300

## (セットA)

- 1 ドレッシングタイプ調味料組成物及びその製造法 理研ビタミン株式会社
- 2 ワサビ入りソフトクリーム原料の製造方法 見城 弘一
- 3 わさび風味乾燥野菜混ぜご飯の素の製造方法 三島食品株式会社
- 4 練りわさび組成物及びその製造方法 ライオン株式会社
- 5 わさび味かまぼこの製造方法 森田 幸治
- 6 鮮度保持のために真空パックづめした生ワサビ 山下 好之
- 7 イソチオシアン酸エステルの安定な乳化組成物 株式会社片山化学工業研究所
- 8 わさび風味香料組成物 稲畑香料株式会社
- 9 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
- 10 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
- 11 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
- 12 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
- 13 わさび、洋がらしを含有する健康飲料。 翠川 玄洋
- 14 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
- 15 香辛料の製造法 不二製油株式会社
- 16 辛味調合品及び辛味製品 ハウス食品株式会社
- 17 味付け加減可能な袋入り液体調味料及びその味付け加減調整方法 小林 義明
- 18 香辛料、その製造方法及び食品 ハウス食品株式会社
- 19 練り香辛料 ハウス食品株式会社
- 20 水中油型乳化食品 キューピー株式会社
- 21 お茶漬の素及びその製造方法 株式会社大阪前田製菓
- 22 調理食品用素材 ハウス食品株式会社
- 23 ワサビ入りアイスクリームの製造方法 山本 信
- 24 山葵入り食品とその製造方法 大沢 敬且
- 25 わさび包装体 株式会社丸促
- 26 粒子状固形物含有食品の製造方法 ハウス食品株式会社
- 27 香気揮発性成分を含有する冷凍食品 日本水産株式会社
- 28 生香辛料 高本 猛
- 29 わさびの包装袋 三和食品株式会社
- 30 香気成分が保持された練り芥子 キューピー株式会社
- 31 わさび風味練り製品の製造方法 後藤 知郎
- 32 食品の製造方法 ハウス食品株式会社
- 33 湿状食品のパッケージ方法 カメヤ食品株式会社
- 34 加工わさび及びその製造方法 三和食品株式会社
- 35 わさび風味のドレッシング様調味料 日本食研株式会社
- 36 わさび風味食品 焼津水産化学工業株式会社

以下56点省略

## (セットB)

- 1 植物の養液栽培方法とそれに用いる定植ユニット 東芝プラント建設株式会社
- 2 植物茎頂の保存方法及び再生方法 島根県
- 3 ワサビ辛さの定量方法 エヌオーケー株式会社
- 4 水耕栽培装置および水耕栽培方法 旭化成工業株式会社
- 5 わさび根茎の肥大培養方法 ハウス食品株式会社
- 6 ワサビ苗の効率的な増殖・発根方法 三菱マテリアル株式会社
- 7 植物カルス細胞分化剤の製造法 エヌオーケー株式会社
- 8 植物カルス細胞分化剤の製造法 エヌオーケー株式会社
- 9 わさびの栽培ベッドおよびこのベッドを用いた栽培装置 株式会社四国総合研究所
- 10 波動の数値を高めた養液栽培野菜の栽培方法及び製品 前田 恵助
- 11 植物片の培養装置および培養方法 東芝プラント建設株式会社
- 12 植物の生育装置及び植物生育用ホルダー 海瀬 昇
- 13 わさび栽培方法、及びそれに使用するわさび栽培装置 岐阜プラスチック工業株式会社
- 14 植物栽培用トレイ ミサワホーム株式会社
- 15 植物の水耕栽培方法 森永乳業株式会社
- 16 ワサビの抗菌性タンパク質遺伝子 岩手県
- 17 水耕植物の培地攪拌装置 井関農機株式会社
- 18 水耕栽培システム 木村 太
- 19 わさびの栽培方法及びその装置 静岡県
- 20 植物活力剤及び該植物活力剤を用いた作物栽培方法 群栄化学工業株式会社
- 21 植物組織の培養方法 日清紡績株式会社
- 22 植物の自動化栽培方法及び自動化栽培装置 カイセ理化株式会社
- 23 水耕栽培・空中栽培方法、及びその装置 中島水産株式会社
- 24 ワサビ栽培用の作土、及びこれを使用したワサビ栽培方法 岐阜プラスチック工業株式会社
- 25 植物体培養装置及びそれを用いた植物体の培養方法 日清紡績株式会社
- 26 栽培装置 株式会社カナックス
- 27 山葵栽培装置 株式会社ハマネツ
- 28 植物の栽培方法及び栽培装置 高宮 陽一
- 29 微細気泡供給装置 株式会社 多自然テクノワークス
- 30 わさびの新規な抗菌性タンパク質遺伝子 岩手県
- 31 わさびの新規な抗菌性タンパク質遺伝子 岩手県
- 32 ワサビの栽培装置および方法 松浦 一穂
- 33 栽培方法ならび栽培施設 大城 一男
- 34 木炭粉末と人工ゼオライトを用途別に混合製造した土壌改良資材、タン・ゼオの製造方法および使用方法。 田村 喜久弥
- 35 植物用カバー チッソ株式会社
- 36 ワサビのハウス促成栽培方法 日本地下水開発株式会社

以下15点省略