

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

(セットA) 大根の処理加工方法
 (セットB) 山芋の処理加工方法

[公開編] 平成14年~平成19年 (6年間)

(セットA) 82点 (セットB) 71点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ¥26,250- ¥22,470- (全て税込価格)

全文紙収録 B5製本版 ¥26,250- ¥22,470-

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850- ¥33,600-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9301(A)	公開特許	大根の処理加工方法	平.3-13	74点	¥17,000
No, "(B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点	¥14,700
No,9969	"	カット野菜の保存処理方法	平.14-17	86点	¥26,100
No,9359	"	"	平.5-13	77点	¥17,700
No,9762	登録特許	冷凍野菜の製造加工方法	平.6-15	100点	¥23,700
No,9390	公開特許	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
No,9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14	70点	¥16,100
No, "(B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	"	51点	¥11,700
No,9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点	¥23,700
No,9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点	¥23,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点	¥15,500
No,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点	¥18,700
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点	¥19,000
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点	¥16,000
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点	¥23,700
No,9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点	¥18,600
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥19,700
No,8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥21,700
No,9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点	¥13,600

*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) 大根の処理加工方法 (セットB) 山芋の処理加工方法

No. 10239

セットA[公開編] 平成14年～平成19年 82点 CD-ROM版 ¥26,250 B5製本版 ¥26,250 一括購入 ¥38,850 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成14年～平成19年 71点 CD-ROM版 ¥22,470 B5製本版 ¥22,470 一括購入 ¥33,600

(セットA)

- 1 サラダ キューピー株式会社
- 2 ミンチ入りダイコンおよびその製造方法 株式会社ダンケコーポレーション
- 3 青果物の保存方法 住友ベークライト株式会社
- 4 新規抗菌漬物 大洋食品工業株式会社
- 5 冷凍大根おろし 有限会社粉川
- 6 大根姿ハンバーグの予備調理方法、及び、大根姿ハンバーグの調理方法 株式会社白鳥フーズ
- 7 渦巻状に漬物加工した桜島大根漬及びその製造方法 有限会社内田食品
- 8 キムチ大根とキムチ蕪の製造方法 中本 貴久
- 9 おろしの製造方法及びおろし含有食品 ハウス食品株式会社
- 10 干し大根入り薩摩揚げ 塩田 真一
- 11 大根おろし製造の際のおろし汁の処理方法 アルファライズ株式会社
- 12 辛味大根の辛味成分を保持する技術 櫻井 守
- 13 根菜のおろし加工方法及びそのおろし加工品 マルコーフーズ株式会社
- 14 果物又は海畜産物等を含む果物様菓子とその製造方法及び濃縮可能な組成液 佐久間 和夫
- 15 大根つま裁断機 株式会社 駿河屋
- 16 フリーズドライ製法による野菜の加工方法 株式会社中国医食研究所
- 17 凍結融解処理サラダとその製造方法 松下冷機株式会社
- 18 シート状乾燥キムチ及びその製造方法 榎本 高之
- 19 冷蔵・冷凍保存できる大根皮餃子 森下 久美
- 20 健康食品 有限会社高技術研究所
- 21 沢庵漬の製造方法及び沢庵漬 日本食品化工株式会社
- 22 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 株式会社マルハチ
- 23 液状又はゲル状食品 アイエヌディーオーピーシーオー インコーポレイテッド
- 24 食品の軟化防止方法、食品の軟化防止剤およびレトルト食品 青葉化成株式会社
- 25 食用調味料 イノバックス株式会社
- 26 漬物及びその製造方法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 27 健康食品の保存剤 有限会社高技術研究所
- 28 赤ダイコン色素液製剤 三菱化学株式会社
- 29 包材入り柑橘調味料 株式会社ミツカングループ本社
- 30 大根おろしとその葉茎類の鮮度保持食品と他のものを入れた混合健康食品 田中 友爾
- 31 大根おろしデザート 株式会社ニチロ
- 32 乾燥粉末生食品及びその製造法 株式会社アミックグループ
- 33 沢庵臭の除去方法 新潟県
- 34 食品素材の改質方法 味の素株式会社
- 35 漬物の煮物 永井 正哉
- 36 カット野菜の保存方法及び容器詰めカット野菜の製造方法 キューピー株式会社

以下46点省略

(セットB)

- 1 カット根菜類浸漬用組成物及びカット根菜類の製造方法 株式会社ミツカングループ本社
- 2 野菜シートおよびその製造方法 三星食品株式会社
- 3 乾燥食材及びそれに水を加えた粘性食品 伊那食品工業株式会社
- 4 食品用保存剤および食品の保存方法 アサマ化成株式会社
- 5 アントシアニン系色素含有食品 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 6 ス克蘭ブルエッグ様食品の製造法 不二製油株式会社
- 7 エキスの製造方法 ハウス食品株式会社
- 8 とろろ芋 キューピー株式会社
- 9 そばとろ納豆 大山豆腐株式会社
- 10 レトルト食品 藤崎 従満
- 11 シート状乾燥キムチ及びその製造方法 榎本 高之
- 12 機能性食品 ユニチカ株式会社
- 13 密封袋入りやまの芋 ふじまる食品株式会社
- 14 青果物の鮮度保持用包装体 住友ベークライト株式会社
- 15 生鮮食品の保存方法 阿部 雄悦
- 16 自然薯のすり下ろし冷凍保存製法 坂口 大和
- 17 青果物の鮮度保持包装体 住友ベークライト株式会社
- 18 おからを使った食材 菅野 哲男
- 19 青果物の鮮度保持用包装用資材 ハクスイテック株式会社
- 20 青果物の包装体 住友ベークライト株式会社
- 21 青果物の鮮度保持包装体 住友ベークライト株式会社
- 22 食品用変色防止剤および食品の変色防止方法 アサマ化成株式会社
- 23 高粘度流動性食品材料の連続通電加熱方法 株式会社フロンティアエンジニアリング
- 24 山の芋摺擦装置及び山の芋摺り卸し方法 有限会社 鶴の湯
- 25 冷凍とろろ、及び冷凍とろろの変性防止方法 キューピー株式会社
- 26 やまのいもの炭化による加工方法 高 島 広雄
- 27 甘酢ぬか床 鈴木 啓一郎
- 28 加工食品 岡田 哲子
- 29 野菜の鮮度保持剤、野菜の鮮度保持方法および野菜の栽培方法 河野 茂生
- 30 褐変抑制剤及びその製造方法 独立行政法人食品総合研究所
- 31 長芋のタンザク切り装置 キューピー株式会社
- 32 青果物用鮮度保持包装袋及びそれを用いた包装体 住友ベークライト株式会社
- 33 チューブ及びモナカ入り冷凍味付けとろろ汁 加藤 増男
- 34 加工食品の製造方法 株式会社林原生物化学研究所
- 35 野菜等の保存方法 昭和商事株式会社
- 36 有用生物から成る健康栄養補助食品 村上 隆子

以下35点省略