

< 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!

タマネギの処理加工方法と製品

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 19 年 (6 年間) 80 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 25,200 -	¥ 24,000 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 25,200 -	¥ 24,000 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 37,800 -	¥ 36,000 -)

既刊 関連 セットの ご 案 内

(本体価格)

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, 6876	"	"	昭.55-平.1	80点	¥ 25,700
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, 9543(A)	公開特許	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, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点	¥ 17,700
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, 9301(A)	"	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, 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
No, 8584	"	"	平.8-10	57点	¥ 20,500

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

タマネギの処理加工方法と製品

No.10243

[公開編] 平成14年～平成19年(6年間) 80点

CD-ROM版 ¥25,200

B5製本版 ¥25,200

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

1	ロータリー炒め機ならびに炒め玉葱およびソフリットの製造方法	味の素株式会社	35	食品素材の改質方法	味の素株式会社
2	食品、飲料又は調味料	寶酒造株式会社	36	高還元性乾燥食品及びその製造方法	仙波糖化工業株式会社
3	カレールウ素材	ハウス食品株式会社	37	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
4	青果物鮮度保持包装体及び青果物の調理方法	住友ベークライト株式会社	38	玉葱残屑粉末よりなる家畜飼料およびその製造方法	株式会社ヤマウラ
5	健康飲料の製造方法	富嶺静蔵	39	スティック裁断野菜用ソースとその製造方法	株式会社ミツカングループ本社
6	調味材、調味材の製造方法及び調味材を用いた食品の製造方法	ハウス食品株式会社	40	新規ローストオニオン	株式会社ポッカコーポレーション
7	玉葱を使ったしじみエキスの抽出方法	株式会社対島商店	41	野菜類いも類豆類穀物を原料とした加工食品とその製法	株式会社日本ピクルス
8	タマネギの薄皮(表皮)を原材料とする健康補助食品の製造方法。	塩田 高久	42	カット野菜の保存方法	住友ベークライト株式会社
9	呈味賦与剤	小川香料株式会社	43	タマネギ飲料及びその製造方法	有限会社ナガオカ
10	アリウム属植物エキスの製造方法	小川香料株式会社	44	乳酸発酵食品およびその製造方法	日本バイオ株式会社
11	洋食になど使用する加工済玉ねぎ	宮園 幸男	45	魚臭のマスクング剤	小川香料株式会社
12	香味増強素材、これを含む調理食品又は調理食品用基材	ハウス食品株式会社	46	水産加工品の呈味増強剤	小川香料株式会社
13	焙煎玉ねぎの製造方法	ハウス食品株式会社	47	冷凍・解凍後も食感が保持される冷凍野菜食品	日本水産株式会社
14	保健用基礎食品および複合健康増進食品	有限会社 健康百二十才	48	包装剥き玉ねぎ	株式会社ワカバヤシ
15	健康増進用薬味組成物	コリア インスティテュート オブ サイエンス アンド テクノロジー	49	包装容器入り練り玉ねぎ	株式会社ワカバヤシ
16	環状含硫黄アミノ酸高含有タマネギエキス及びその製造方法	日本新薬株式会社	50	タマネギ発酵調味料とその製造方法	株式会社 グリーنز北見
17	香味料組成物	小川香料株式会社	51	タマネギ発酵物	株式会社東洋新薬
18	香味料組成物	小川香料株式会社	52	レトルト食品の製造方法	ハウス食品株式会社
19	香味賦与前駆体	小川香料株式会社	53	ソテー玉葱及びその製造方法	株式会社カネカ
20	香味料組成物	小川香料株式会社	54	調味料	中 健一
21	レトルト食品の製造方法	ハウス食品株式会社	55	野菜ペーストのレトルト食品	鎌田商事株式会社
22	野菜の洗浄殺菌方法	エナジーサポート株式会社	56	野菜おろし及び野菜おろし含有液状調味料	日本デルモンテ株式会社
23	高濃度の アミノ酪酸を含有する玉葱食酢の製造方法	横浜油脂工業株式会社	57	新鮮な青果を保存するための方法	マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド
24	タマネギの酵素処理方法	倉敷紡績株式会社	58	タマネギ加工食品、及びその製造方法	国立大学法人北見工業大学
25	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	59	キムチの製造方法	ピュン, ジェ - ヨン
26	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	60	水分抽出用の玉葱外皮粉末健康食品	有限会社にゅうとん倶楽部
27	タマネギの有効成分を製造する方法、その製法によるタマネギの有効成分及び糖尿病患者用保健食品	有限会社エム・エス・シー	61	ペースト状薬味ねぎ及びその製造方法	大山豆腐株式会社
28	ネギ属植物処理物	北海道ティー・エル・オー株式会社	62	玉ねぎ茶の製造方法及び玉ねぎ茶	有限会社大迫工業
29	香辛料抽出物	O C I株式会社	63	ドレッシングの製造方法及びドレッシング	有限会社フミ
30	タマネギまたはニンニクの口臭を減少させるための硫黄吸着剤	ピーキュー ホールディング, インコーポレイテッド	64	PPARリガンド活性を有する植物由来の組成物	株式会社カネカ
31	白キムチの製造方法	ハン セウン フード カンパニー, リミテッド	65	呈味増強剤及び該呈味増強剤を含有する香味料並びに該香味料を含有する飲食物	小川香料株式会社
32	タマネギ発酵物の製造方法	株式会社東洋新薬	66	含硫化合物存在下で加熱処理された玉葱加工品	味の素株式会社
33	液状化タマネギの製造方法。	倉敷紡績株式会社	67	玉葱残屑を原料とするケルセチン含有粉末とその製造方法	株式会社ヤマウラ
34	オニオンピューレ又はオニオンパウダーの製造方法、並びにそれを用いたスープ又はソース	クノール食品株式会社			

以下13点省略