株式会社国際技術開発センター
東京都千代田区内神田１－１５－６藤井第二ビル
ＴＥＬ０３－３２９４－８０６１（代）
ＦＡＸ０３－３２９４－８０６３

ニュースガイドNo，　１０２４４

＜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！

ライスめんの製造加工方法

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

［公開編］平成１５年～平成１９年（５年間）　７９点

		(税込価格)	(本体価格)
◎全文ＰＤＦ	CD-ROM　版(抄録版付)	￥２５，９３５－	￥２４，７００－
◎全文紙収録	Ｂ５製本版	￥２５，９３５－	￥２４，７００－
（ CD-ROM版・Ｂ５製本版　一括購入		￥３８，８５０－	￥３７，０００－）

既刊関連セットのご案内

					(本体価格)
No,9571	公開特許	ライスめんの製造加工方法	昭.63-平.14	80点	￥16,000
No,9511	〃	乾燥麺の製造加工方法	平.10-14	100点	￥20,000
No,8388	〃	〃	平.7-9	77点	￥25,600
No,7781	〃	〃	平.4-6	76点	￥24,700
No,7351	〃	〃	昭.63-平.3	79点	￥25,000
No,6352	〃	〃	昭.55-62	82点	￥25,400
No,8190	〃	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	￥22,600
No,8184	〃	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	￥24,700
No,8185	〃	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点	￥23,000
No,8872	〃	うどんの製造加工方法	平.8-11	59点	￥19,700
No,8061	〃	〃	平.4-7	78点	￥24,700
No,7466	〃	〃	昭.60-平.3	60点	￥19,700
No,8191	〃	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	￥22,400
No,9206	〃	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12	68点	￥24,500
No,7358(A)	公告特許	即席乾燥麺の製造加工方法	昭.62-平.3	68点	￥24,700
No, 〃 (B)	公開特許	〃	平.2-3	66点	￥21,500
No,7356(A)	公告特許	中華麺類の製造加工方法	昭.57-平.3	46点	￥18,000
No, 〃 (B)	〃	冷凍麺の製造加工方法と装置	〃	34点	￥16,000
No, 〃 (C)	〃	即席パスタ類の製造加工方法	〃	33点	￥16,500

*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
	ﾆｭｰｽｶﾞｲﾄﾞ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
	TEL　（　　）　FAx　（　　）
住所 〒	

※料金には別途送料・消費税がかかります。

ライスめんの製造加工方法　No.10244

[公開編]　平成15年～平成19年（5年間）　79点

CD-ROM版　￥25,935　　B５製本版　￥25,935　（全て税込価格）

（ CD-ROM版・B５製本版　一括購入　￥38,850 ）

1	練りシート生地とその製造方法	株式会社両双
2	枇杷種子澱粉とその製造方法および加工食料品	株式会社エス・エフ・シー
3	乾燥発芽玄米及びその製造方法並びに加工食品	株式会社ナチュラルライフ
4	発芽玄米加工食品及びその製造方法	独立行政法人食品総合研究所
5	製麺方法及び麺類	日本製粉株式会社
6	穀類加熱調理済み食品の物性改良方法およびこれを用いた穀類加熱調理済み食品	江崎グリコ株式会社
7	凍結による澱粉老化を防止する方法	学校法人　関西大学
8	澱粉老化防止剤と澱粉製品	池田食研株式会社
9	玄米を原料とする米粉の新規製造方法	株式会社林原生物化学研究所
10	穀粉含有生地組成物及びその製造法	味の素株式会社
11	穀物	株式会社ファンケル
12	低フィチン酸含量を有する穀類製品。	ソシエテ　デ　プロデユイネツスル　ソシエテ　アノニム
13	粳玄米	株式会社ファンケル
14	ジャガイモ及び米を利用したラーメン及びその製造方法	安　熙　錫
15	米入り混合飲料食品	磯　昌夫
16	発芽玄米を使用したうどんの製造方法及び発芽玄米入りうどん	有限会社稲庭古来堂
17	超強力小麦粉含有改質米粉及びその改質米粉を用いた米粉食品	独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
18	製麺装置	藤井製麺株式会社
19	無添加麺生地とその生麺の製造方法	▲高▼村　鶴男
20	栄養成分強化用食品	株式会社リブレライフ
21	焙煎発芽玄米、同焙煎発芽玄米を含有する飲食品	サンスター株式会社
22	栄養成分調整用食品	株式会社リブレライフ
23	うるち米から得られた米粉を主原料とする加工食品の製造方法	加藤　進
24	アルファ化発芽穀物粉の製造方法	柄木田製粉株式会社
25	パスタや麺類、および麺類と類似の主原料を用い、麺類と類似の製法を用いる食品の製造方法	早房　長信
26	無茹麺の製造方法	佐田　俊麿
27	デンプンを主原料とする麺類の製造方法	加藤　進
28	改善された調理性を有する即席パスタ	ベストフーズ
29	穀物粉をベースとするガレットの製造方法	マーク　スピネッリ
30	非小麦穀物成分を含有する粉組成物、およびそれから製造されるヌードル	佳格食品股▲分▼有限公司
31	雑穀を用いた麺の製造方法	株式会社自然芋そば
32	玄米粉の製造方法と加熱装置	井本　武
33	米を原料とする麺	藤井製麺株式会社
34	穀物粉用鉄強化剤	太陽化学株式会社
35	シート状食品用ミックス粉	味の素株式会社
36	γ－アミノ酪酸含有組成物並びにその製造法	秋田県
37	加工米食品及びその製造法	菱沼　稔
38	凍結乾燥米の製造法	菱沼　稔
39	ドウ組成物	信越化学工業株式会社
40	練りシート生地とそれを用いた包み食品、および練りシート生地の製造方法	株式会社両双
41	麺	西田　和生
42	米粉を主原料とした含泡食品生地形成方法と含泡食品生地、及びこれらを用いたパン風味含泡食品とその…	天野　洋子
43	米を主原料とする麺の製造装置	岡本　秀治
44	電子レンジ加熱調理用包装冷凍食品及びその調理方法	株式会社ニチレイフーズ
45	インスタント加工米食品及びその製造法	菱沼　稔
46	血糖値上昇抑制米およびそれを用いた加工食品	独立行政法人食品総合研究所
47	食品改質剤	長瀬産業株式会社
48	即席米麺食品	大塚食品株式会社
49	粉体混合物、その製造方法、混捏物、でん粉食品およびその製造方法	有限会社ケイホットライス
50	餃子の皮、餃子及び餃子の調理方法	原田　宏業
51	耐熱性増粘多糖類、並びにそれが含有された小麦粉食品用沈殿防止剤及び小麦粉食品	伊那食品工業株式会社
52	米粉を主原料とする生麺類の製造方法、およびこれにより製造された生麺類ならびに生麺類製造用のプレミックス粉	瀧谷　誠
53	冷凍フライ食品の製造方法	日本製粉株式会社
54	麺類及び麺皮類並びにその製造方法	日の本穀粉株式会社
55	常温保存性食品の製造方法	ハウス食品株式会社
56	常温保存性食品の製造方法	ハウス食品株式会社
57	米粉のめん状食品及びその製造法	川野　信久
58	でん粉を主体とする包子、餃子または焼売などの皮及び麺帯の機能改善	日本たばこ産業株式会社
59	穀類加工食品及びその製造法	菱沼　稔
60	魚肉多層麺	株式会社紀文食品
61	米麺及び米麺の製造方法	宮城県
62	品質が改良された米麺	味の素株式会社
63	米粉の製造方法とその用途	株式会社林原生物化学研究所
64	膨化食品の製造方法	カゴメ株式会社
65	造粒米	株式会社サタケ
66	米100％で作る米麺の麺生地の製造方法とこれに必用な専用機の練り棒	堀田　茂樹
67	冷凍豆腐うどんおよびその製造方法	吉田食品工業株式会社
68	インスタント食品	アサヒフードアンドヘルスケア株式会社
69	おにぎり状パスタ及びその製造方法	望月　進司
70	ヤーコン麺の製造方法	櫛引農村工業農業協同組合連合会

以下９点省略