

ニュースガイドNo, 10325

<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>

タコの処理加工方法と製品

[公開編]平成13年～平成20年(8年間) 84点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,460-	¥25,200-
全文紙収録 B5製本版	¥26,460-	¥25,200-
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

No.	公開特許	製品名	公開年	点	(本体価格)
No,9097	公開特許	タコの処理加工方法と製品	平.2-1	60点	¥20,700
No,6992	"	"	昭.49-平.1	51点	¥19,700
No,9079	"	シート状食品の製造加工方法	平.9-12	56点	¥19,700
No,8200	"	"	平.5-8	63点	¥21,600
No,7039	"	"	昭.63-平.2	64点	¥21,700
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No,8603	"	即席茶漬けの素の製造方法	平.5-10	75点	¥24,700
No,8709	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	69点	¥20,000
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	¥26,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8619	"	コンビニエンス食品の製造加工方法	平.5-10	76点	¥26,400
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点	¥23,300
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点	¥25,000
No,8881	"	鮭の処理加工方法と製品	平.8-11	56点	¥19,700
No,8804	"	イカの加工方法と製品	平.10-11	63点	¥21,300
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500
No,8659	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点	¥24,800
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500

*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	
	ニュースガイドNo.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	題名	
	合計 ¥	
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所:〒		

タコの処理加工方法と製品 No.10325

[公開編] 平成13年～平成20年(8年間) 84点

CD-ROM版 ¥26,400 B5製本版 ¥26,400 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

1 蛸飯及びその製造方法	石井 照章	33 肉類及びノ又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及びノ又は魚介類の品質安定化方法、この方法で…	株式会社東農園
2 食品の鮮度保持液とドリップ流出防止液	高橋 常雄	34 蛸の予熱装置およびそれを用いた蛸の熱処理方法	株式会社アルス
3 食品加工方法	株式会社瀬田技研	35 加工蛸	株式会社アルス
4 蛸足処理装置	株式会社アルス	36 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置	株式会社オメガ
5 食品蒸し機	株式会社アルス	37 常温流通包装食品及びその製造方法	マルハ株式会社
6 洗浄機	株式会社アルス	38 食品または食品素材の染色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
7 蛸を素材とするスナック菓子とその製造方法	ひかり製菓株式会社	39 食品加工機及び食品の調理加工方法	株式会社アルス
8 生蛸の包装食品	株式会社海	40 魚介類由来のリン脂質の製造方法	旭化成ケミカルズ株式会社
9 イカ・タコの加工食材及びその製造方法	株式会社アスカ	41 抗菌作用および抗酸化作用を有する乳酸菌培養液で処理された魚介類	日本水産株式会社
10 蛸足加工食品	株式会社 媛水	42 水産乾燥食品とその製法	株式会社トモエミール
11 着色組成物及びその製造法	焼津水産化学工業株式会社	43 魚加工品	高木 征一
12 抗酸化剤及びその製造法	焼津水産化学工業株式会社	44 水産発酵食品の製造方法	日本水産株式会社
13 塩辛様食品及びその製造方法	株式会社紀文食品	45 生鮮食料品の鮮度保持方法	株式会社大西コルク工業所
14 湯戻しできる乾燥タコ焼き	株式会社八ちゃん堂	46 水産発酵食品の製造方法	日本水産株式会社
15 魚介類の乾燥方法ならびに乾燥装置	比嘉 定勝	47 冷凍魚介類の製造方法、および、その冷凍魚介類の電子レンジを用いる調理方法。	有限会社大広
16 冷凍たこ焼きの具材用タコ及び冷凍たこ焼き	株式会社八ちゃん堂	48 セラミック容器、釉薬並びに植物及び食品の鮮度維持法	ソタジャパン有限会社
17 食品の鮮度保持剤及び食品の鮮度保持処理方法	株式会社 タケックステクノ	49 生鮮食品の風味品質改良法	小川 博衛
18 冷凍食品の連続解凍装置	株式会社アルス	50 不可逆的変性を利用した水産物、加工食品	シナプス・リンク・コーポレーション
19 肉、イカ、タコを用いた棒状バラエティー食品。	細野 晃	51 冷凍食品の製造方法および得られる冷凍食品	アサマ化成株式会社
20 イカ又はタコの褐変若しくは黒化防止方法	有限会社 ジャパンテクノ	52 オクトピン高含有魚介抽出物及びその製造方法、該オクトピン高含有魚介抽出物を含有する飲食品	焼津水産化学工業株式会社
21 たこ焼き又はたこ焼き状食品の製造装置	株式会社アルス	53 冷凍食材加工方法および冷凍食材	友田セーリング株式会社
22 動物系の生鮮食品の鮮度保持機能を有する複合材およびその加工法、並びに食品の鮮度保持方法	前田 信秀	54 甲殻類の肉を含む純水生動物肉のソーセージ及びその製造方法	王 山
23 水産物または農産物の光処理方法	科学技術振興事業団	55 軟体動物加工品の製造方法	株式会社ニチレイ
24 烏賊腸等を用いた食品製造法	吉川 勲	56 するめ等の加工方法及び加工装置	よっちゃん食品工業株式会社
25 食肉のメト化抑制剤、メト化抑制方法およびメト化抑制食肉	青葉化成株式会社	57 不透水性吸収シート及び生鮮食品保冷方法	ホクト化学工業株式会社
26 蛸スライスとその製造方法	株式会社ジャパン・シーフーズ	58 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置	株式会社九研
27 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	59 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法	財団法人函館地域産業振興財団
28 魚肉及びノ又は魚肉混練物の低温高压処理法	ほくれい株式会社	60 生鮮海産頭足類の表皮色素胞活動能の維持方法	財団法人函館地域産業振興財団
29 過熱器およびそれを用いた食品加熱装置	株式会社アルス	61 調理材およびその製造方法	山川 美恵子
30 半流動状加工水産物の絞出し容器	大住 光雄	62 回転ドラムを用いた処理装置	川万水産株式会社
31 醤油粕からエキスを製造する方法	ヒガシマル醤油株式会社	63 加熱処理された蛸加工品およびその製造方法	株式会社岩井商会
32 軟体動物由来の醤油様調味料とその製造方法	科学技術振興事業団		

以下21点省略