

ニュースガイド No. 10349B

< 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！

## 即席味噌汁の製法とその具材

[公開編]平成15年～平成20年(6年間) 73点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,250-	¥25,000-
全文紙収録 B5製本版	¥26,250-	¥25,000-
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 公告特許	既刊関連セットのご案内	点	点	(本体価格)
No,8288	公開特許	即席味噌汁の製法とその具材	平.5-8	71点	¥23,700
No,9145	公告特許	"	昭.61-平.12	58点	¥20,000
No,8289	"	味噌の醸造方法と製品	平.6-8	56点	¥19,700
No,6729	公開特許	味噌の製造加工方法	昭.58-平.1	86点	¥21,400
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-18	71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-11	56点	¥19,700
No,9945	"	魚醤油の製造加工方法	平.12-17	76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-11	67点	¥24,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	¥24,600
No,6680	"	"	昭.56-63	70点	¥23,700
No,8624	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10	64点	¥24,300
No,7786	"	"	平.4-6	62点	¥23,700
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点	¥21,800
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14	88点	¥21,000
No,9558	"	醤油の保存・安定化方法	昭.63-平.14	83点	¥19,700
No,9498(A)	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No, " (B)	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14	59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14	76点	¥17,500
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9	62点	¥20,000
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	¥19,800

\*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](mailto: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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	合計 ¥	
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所:〒		

料金には別途送料がかかります。

# 即席味噌汁の製法とその具材 No.10349B

[公開編] 平成15年～平成20年(6年間) 73点

CD-ROM版 ¥26,250 B5製本版 ¥26,250 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850 )

- |  |                    |  |                        |
|--|--------------------|--|------------------------|
| 1 うち米加工固形食品とその製法                                     | 狩野 千萬男             | 35 塊状凍結乾燥体及びこれと即席乾燥<br>麺とが組み合わせられてなる食品                 | ハウス食品株式会社              |
| 2 排尿機能改善用食品組成物及びそれ<br>を含有する飲食品                       | 株式会社ファーマフーズ研<br>究所 | 36 フリーズドライ食品の製造法                                       | 三栄源エフ・エフ・アイ株式<br>会社    |
| 3 タマネギの酵素処理方法  | 倉敷紡績株式会社           | 37 容器入り食品及び食品用容器                                       | 日清食品株式会社               |
| 4 キノコ類発酵食品の製造方法、キノコ<br>類発酵食品、およびそれを添加した食<br>品        | 井上 五郎              | 38 乾燥山菜の製造方法   | 株式会社永谷園                |
| 5 食品包装体  | 三池食品工業株式会社         | 39 即席スープ   | 波多野 裕介                 |
| 6 フォークで食べても液状部が落ちない<br>ように食品の物性を即席にかえる食品             | 江崎グリコ株式会社          | 40 粉末調味料、その製造方法及びそれ<br>を含有する食品                         | 理研食品株式会社               |
| 7 汎用基本調味料の製造方法及びその<br>使用                             | 味の素株式会社            | 41 即席みそ汁の素及びその複合容器                                     | マルサンアイ株式会社             |
| 8 乾燥もやしの製造方法   | 株式会社山海             | 42 豆腐乾燥食品の製造方法   | 株式会社ライクスタカギ            |
| 9 調理用複合ビタミン顆粒剤                                       | 武田食品工業株式会社         | 43 乾燥モズクの製造方法  | 理研食品株式会社               |
| 10 香気強化味噌およびその製造法                                    | 長谷川香料株式会社          | 44 海苔微小片から異物を除去する装置<br>および異物を除去する方法                    | 株式会社永谷園                |
| 11 乾燥味噌の製造方法   | ハウス食品株式会社          | 45 味付け具材入り乾燥スープ粥の製造<br>方法                              | アサヒフードアンドヘルスケア<br>株式会社 |
| 12 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         | 46 カップスープセット   | キューピー株式会社              |
| 13 豆乳入り調味味噌  | 旭松食品株式会社           | 47 高抗酸化活性味噌の製造方法                                       | マルコム株式会社               |
| 14 ヤマブシタケ入り即席汁食品                                     | 長野木田工業株式会社         | 48 乾燥湯葉の製造法  | 不二製油株式会社               |
| 15 即席もずく食品とその製造方法                                    | 天野実業株式会社           | 49 調味料の製造方法  | マルコム株式会社               |
| 16 - アミノ酪酸高含有食品素材及びそ<br>の製造方法                        | マルコム株式会社           | 50 ソフト味噌の製造方法  | マルコム株式会社               |
| 17 無塩味噌の製造方法   | 中村 啓次郎             | 51 味噌及び味噌食品の製造方法                                       | マルコム株式会社               |
| 18 凍結乾燥味噌の製造方法                                       | 株式会社永谷園            | 52 魚節又は(及び)削り節を主原料とする<br>ふりかけの製法及びこの製法により製<br>造されたふりかけ | 鯉節のカネイ株式会社             |
| 19 電子レンジ加熱に対応した固形物含<br>有流動性食品                        | 江崎グリコ株式会社          | 53 凍結乾燥ブロック状味噌の製造方法                                    | 株式会社永谷園                |
| 20 有孢子乳酸菌胞子を含有するインスタ<br>ントスープ                        | 味の素株式会社            | 54 乾燥成型具材の製造方法及び乾燥成<br>型具材                             | 日清食品株式会社               |
| 21 飲食品の風味増強または改善組成物<br>およびこれを使用する飲食品の風味増<br>強または改善方法 | 味の素株式会社            | 55 塩辛味増強用添加剤及びそれを用い<br>た減塩調味料並びに食味改善飲食<br>品。           | 株式会社日本海水               |
| 22 味噌の製造方法   | マルコム株式会社           | 56 カップ食品   | 川浦 弘仁                  |
| 23 水易溶性の粉末・顆粒状食品                                     | 理研ビタミン株式会社         | 57 味噌加工食品  | キューピー株式会社              |
| 24 風味良好なイソフラボン化合物高含有<br>味噌                           | マルコム株式会社           | 58 粉末状或いは顆粒状のスープ又は<br>ソース                              | キューピー株式会社              |
| 25 肉原料を含む即席乾燥具材とその湯<br>戻り改善方法                        | 不二製油株式会社           | 59 乾燥食品  | 株式会社コスモス食品             |
| 26 乾燥食品同封型当りくじ、占くじ、景品<br>及びその説明書等の提供方法               | 総合エネルギー研究所株<br>式会社 | 60 即席食品  | 株式会社比叡ゆば本舗ゆ<br>ば八      |
| 27 調味味噌の製造方法及びこの調味味<br>噌を使用したインスタント味噌汁               | 宮坂醸造株式会社           | 61 塩味強化剤   | 株式会社A D E K A          |
| 28 味噌とその製造方法   | 知念 美智子             | 62 塩味強化剤   | 株式会社A D E K A          |
| 29 押圧成型乾燥食材の製造方法                                     | 日本エフディ株式会社         | 63 調味剤   | 株式会社A D E K A          |
| 30 液体状調味液及びこれが包装体に充<br>填された食品添付品                     | 旭松食品株式会社           | 64 塩味強化剤   | 株式会社A D E K A          |
| 31 具入り乾燥スープの製造方法                                     | 日本エフディ株式会社         | 65 調味剤   | 株式会社A D E K A          |
| 32 食品用調湿剤およびこれを用いた食<br>品調湿方法                         | 株式会社永谷園            | 66 粉末調味料   | 太陽化学株式会社               |
| 33 味噌風調味料及びその製造方法                                    | キッセイ薬品工業株式会社       | 67 凍結乾燥輪切りねぎの製造方法                                      | 日清食品株式会社               |
| 34 調味料組成物及びその製造方法及び<br>該調味料組成物を用いてなる呈味改<br>善された飲食品類  | 東和化成工業株式会社         | 68 機能的味噌の製造方法  | マルコム株式会社               |

以下5点省略