

ニュースガイド No. 10358A

<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！

うどんの製造加工方法

[公開編]平成12年～平成16年(5年間) 71点

| | (税込価格) | (本体価格) |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥22,365- | ¥21,300- |
| 全文紙収録 B5製本版 | ¥22,365- | ¥21,300- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入 | ¥33,600- | ¥32,000- |

既刊関連セットのご案内

| No. | 公開特許 | 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,9511 | " | 乾麺類の製造加工方法 | 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-昭.63 | 82点 | ¥25,400 |
| No,10244 | 公開特許 | ライスめんの製造加工方法 | 平.15-19 | 79点 | ¥24,700 |
| No,9571 | " | " | 昭.63-平.14 | 80点 | ¥16,000 |
| No,10167 | 登録・公開 | 生めんの保存方法 | 平.18-19 | 68点 | ¥21,700 |
| No,9924 | " | " | 平.16-17 | 70点 | ¥21,000 |
| No,9664 | " | " | 平.14-15 | 70点 | ¥16,300 |
| No,9276 | " | " | 平.12-13 | 71点 | ¥16,300 |
| No,8819 | " | " | 平.10-11 | 71点 | ¥25,000 |
| No,10166 | 登録・公開 | 冷凍麺の製造加工方法と製品 | 平.18-19 | 70点 | ¥19,600 |
| No,9922 | " | " | 平.16-17 | 70点 | ¥19,600 |
| No,9662 | " | " | 平.14-15 | 70点 | ¥16,100 |
| No,9274 | " | " | 平.12-13 | 70点 | ¥16,100 |
| No,8817 | " | " | 平.10-11 | 70点 | ¥24,700 |

*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:〒 | | |

料金には別途送料がかかります。

うどんの製造加工方法 No.10358A

[公開編] 平成12年～平成16年(5年間) 71点

CD-ROM版 ¥22,365 B5製本版 ¥22,365 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

- | | | | |
|---|--------------------|---------------------------------|-----------------|
| 1 笹の葉養分入り手延べ麺及びその製造方法 | 株式会社トマック | 36 スープを充填した麺類とその製造方法 | 杉田 昌之 |
| 2 小麦粉風味付与材とそれを用いた食品の製造法 | 松谷化学工業株式会社 | 37 食品材料の製造方法、及びその食品材料を使った食品 | 田染 正敏 |
| 3 麺類の製造方法 | セレスタージャパン株式会社 | 38 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 4 茹で麺類用pH調整剤組成物 | 株式会社キョクトーインターナショナル | 39 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 5 天然素材のスタミナ栄養素豊かなスポーツマンのためのうどん及びその製造法 | 有限会社ボディサポート ショップアベ | 40 無菌緑豆澱粉を添加した食材 | 瀬野 欣一 |
| 6 コラーゲン含有食品の製造方法 | 五州商事株式会社 | 41 杜仲粉入り食品 | 有限会社グリーン杜仲ジャパン |
| 7 焙煎小麦粉を添加混合した穀粉を原料とする麺類の製造方法 | 明星食品株式会社 | 42 セルローズエステルフィルムの製造装置 | コニカ株式会社 |
| 8 人参、カボチャ、ピーマン入りうどんの製造方法 | 滝口 悦弘 | 43 蒸し麺の製造方法と麺類 | 日本製粉株式会社 |
| 9 ゆでうどんおよび生もちを収容したパック製品およびその製造方法 | サンヨーフーズ株式会社 | 44 ラーメン、日本そば、うどん等の麺食品用つゆの製造方法 | 株式会社 フタバ |
| 10 電子レンジ用包装冷凍食品及びその調理方法 | 株式会社キンレイ | 45 花粉入りの乾めん及びその製造方法 | 有限会社富士福 |
| 11 冷凍麺用穀粉組成物及びこれを用いた冷凍麺及びその製造方法 | 株式会社キンレイ | 46 うどんの製造方法 | 鈴木 敏正 |
| 12 生うどん麺の製造方法並びにうどんの給食システム | マルマンコーポレーション株式会社 | 47 麺類用食感改良剤及び麺類 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 13 うどんの茹で方法及びその装置 | 株式会社グルメ杵屋 | 48 麺類およびその製造方法 | 平和フーズ工業有限会社 |
| 14 茹で麺の製造方法 | 株式会社ハスプロダクツ | 49 蒸練うどんの製造法 | 日清製粉株式会社 |
| 15 ほぐれのよい麺類の製造方法 | アサマ化成株式会社 | 50 耐熱性ゲル化食品の製造方法 | ユニテックフーズ株式会社 |
| 16 型抜き麺、その製造方法、および麺セット | 森口製粉製麺株式会社 | 51 麺及びその製造方法 | 大阪瓦斯株式会社 |
| 17 彩色麺材の製造方法 | 渡邊 健治 | 52 麺帯用組成物及び麺帯食品 | 昭和産業株式会社 |
| 18 麺類及び麺類の製造法 | 鹿糠 久助 | 53 具材類一体化冷凍麺の製造方法 | 株式会社加ト吉 |
| 19 健康食品及び健康飲料 | 大城 浩正 | 54 製麺ロール及びうどん麺の製麺方法及びうどん麺 | 本澤 健一 |
| 20 麺製品およびその製造方法 | 有限会社神戸富士吉 | 55 うどん麺 | 有限会社薬師庵 |
| 21 冷凍調理済麺の製造方法 | シマダヤ株式会社 | 56 米飯類、麺類の改良剤および米飯類、麺類 | 株式会社アマコス |
| 22 練り物加工食品およびその製造方法 | 尾木 敦 | 57 冷凍麺及びその製造方法 | シマダヤ株式会社 |
| 23 冷凍麺 | 日清食品株式会社 | 58 煮崩れの少ない小麦粉加工品 | 株式会社キレネ |
| 24 保存性に優れた非加熱穀粉半製品の製造方法 | 佐藤 博之 | 59 麺類の製造方法 | 奥本製粉株式会社 |
| 25 蒸煮麺の喫食方法及びその方法によって喫食する風味調味液が添付された蒸煮麺 | シマダヤ株式会社 | 60 菊芋の養分入り麺製品の製造方法 | 有限会社佐々木製麺所 |
| 26 有色栄養麺 | 茂木 八千代 | 61 麺材料 | 株式会社富士商事 |
| 27 風味蒸煮麺の製造方法 | シマダヤ株式会社 | 62 麺入り食品及びその製造方法 | 株式会社天淺製麺所 |
| 28 イカ墨うどん及びその製造方法 | 株式会社大和軒 | 63 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 |
| 29 微粒子生大豆粉を添加した無かんすいめんの製法 | 有田 俊幸 | 64 麺及び茹で麺の製造方法 | 有限会社 丹頂の舞本舗 |
| 30 茶葉入りうどん | サンワフーズ株式会社 | 65 無添加麺生地とその生麺の製造方法 | 高 村 鶴男 |
| 31 茶葉入りうどんの製造方法 | サンワフーズ株式会社 | 66 牛乳入りうどんおよびその製造方法 | 有限会社フジイ食品 |
| 32 治療食用の低蛋白練り生地とその製造方法 | 株式会社両双 | 67 混捏製品の製造方法、装置および混捏製品 | 独立行政法人食品総合研究所 |
| 33 生麺又は蒸煮麺の包装方法 | シマダヤ株式会社 | 68 麺及びその製造方法 | 株式会社比叡ゆば本舗ゆば八 |
| 34 麺類の製造法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 69 麺ほぐし液及び同麺ほぐし液の製造方法 | 一番食品株式会社 |
| 35 茹伸び耐性を有する麺類 | 日清製粉株式会社 | 70 無茹麺の製造方法 | 佐田 俊磨 |

以下1点省略