

ニュースガイド No. 10361

<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！

削り節の製造加工方法

[公開編]平成11年～平成20年(10年間) 100点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録 B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥47,250-	¥45,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	タイトル	年次	点	(本体価格)
No,10009	公開特許	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.11-17	80点	¥27,700
No,8624	"	"	平.7-10	64点	¥24,300
No,7786	"	"	平.4-6	62点	¥23,700
No,7355	"	"	昭.63-平.3	59点	¥19,700
No,8553	"	魚介類エキス	平.5-9	73点	¥26,300
No,8552	"	海藻類エキス	平.5-9	70点	¥25,500
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点	¥20,700
No,9800	"	麺つゆ類	平.13-16	76点	¥19,700
No,9094	"	"	平.9-12	52点	¥19,700
No,8315	"	"	平.3-8	75点	¥26,300
No,7063	"	"	昭.55-平.2	75点	¥24,500
No,9801	"	昆布だしの製造加工方法	平.7-16	88点	¥23,400
No,9796	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.15-16	67点	¥16,800
No,9467	"	"	平.13-14	68点	¥15,800
No,9106	"	"	平.11-12	58点	¥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点	¥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点	¥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点	¥22,300
No,9861(B)	"	ソ・オイル,低カロリー・ドレッシングの組成	平.15-16	68点	¥24,700
No, "(A)	"	"	平.13-14	67点	¥24,700
No,9063	"	"	平.11-12	61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: 〒	

削り節の製造加工方法 No.10361

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間)

100点

CD-ROM版 ¥31,500

B5製本版 ¥31,500 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250)

- | | | | |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------------|----------------|
| 1 魚節類上十人及びその乾燥物の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 36 魚節削り | 鯉節のカネイ株式会社 |
| 2 粉末調味料の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 37 包装食品 | 株式会社にんべん |
| 3 だし用節の製造方法 | ニチモウ株式会社 | 38 魚節粉碎物の製造方法及び魚節削りの製造方法 | 株式会社マルハチ村松 |
| 4 調味液およびその製造方法 | マルトモ株式会社 | 39 削り節用包材およびそれを使用した削り節包装体 | 大日本印刷株式会社 |
| 5 鯉節の製造法 | 株式会社マルハチ村松 | 40 削り節用包材およびそれを使用した削り節包装体 | 大日本印刷株式会社 |
| 6 味付け魚節削りおよびその製造方法 | マルトモ株式会社 | 41 サンマ節、その製造方法、サンマエキスおよびその製造方法 | 株式会社かわむら |
| 7 被切削物の削り機 | 中村 元彦 | 42 鶏枯節及びその製造法 | ヤマキ株式会社 |
| 8 魚節の酸化度測定方法および魚節の品質評価方法 | マルトモ株式会社 | 43 魚節類香味オイルの製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 9 食肉の焙乾食品およびその製造方法 | 北海道 | 44 削り節状食品 | 株式会社丸本 |
| 10 だしの素、だしパックおよびそれらの製造方法 | マルトモ株式会社 | 45 魚節及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 11 節類の顆粒 | 日本たばこ産業株式会社 | 46 食品連続パック及びその連続パックを包装した包装パック | 株式会社にんべん |
| 12 針状物節分装置 | 鯉節のカネイ株式会社 | 47 魚節削り | 鯉節のカネイ株式会社 |
| 13 風味原料の殺菌処理方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 48 削り節及びその製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 14 魚節の製造方法 | マルトモ株式会社 | 49 魚節およびその加工品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 15 フタル酸エステル分解方法 | マルトモ株式会社 | 50 魚節及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 16 魚節削り | 鯉節のカネイ株式会社 | 51 節類の製造方法 | 株式会社マルハチ村松 |
| 17 魚節削り、魚節削りの焼成方法及び魚節削りの焼成装置 | 鯉節のカネイ株式会社 | 52 削り節の異物除去方法及び異物除去装置 | 株式会社にんべん |
| 18 針状物節分装置 | 鯉節のカネイ株式会社 | 53 カビ付け節の製造方法及び装置 | 菅 純教 |
| 19 節の乾燥設備における乾燥装置 | 出光興産株式会社 | 54 鮭を原料とした魚節及びその製造方法 | 川合 祥兼 |
| 20 チップ形状の魚節及びその製造方法 | 鈴木 靖徳 | 55 ペプチドを多く含む調味料素材及びその製造法 | 株式会社村要本店 |
| 21 鯉節の製造方法 | 河村 傳兵衛 | 56 乾燥食品又はその製造中間品の殺虫方法 | 株式会社にんべん |
| 22 魚節および魚節の製造方法 | 有限会社海人倶楽部 | 57 魚節フレーバー組成物および該フレーバー組成物を含有する食品類 | 川崎 清光 |
| 23 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 58 魚食品 | 鯉節のカネイ株式会社 |
| 24 削り節の製造方法及びそれに用いる加熱装置 | 丸勝かつおぶし株式会社 | 59 魚節削り | 鯉節のカネイ株式会社 |
| 25 削り節の製造方法及び削り節 | 徳島県 | 60 鉄強化食材およびその製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 26 削り節用風力選別機 | 株式会社にんべん | 61 蛋白分解物質および蛋白脂質複合体 | マルトモ株式会社 |
| 27 調味料含浸魚削り節及びその製造方法 | 株式会社丸俊 | 62 魚節の製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 28 魚節類等の固形食物切削用刃物と固形食物切削用回転刃物 | 株式会社にんべん | 63 削り節の製造方法およびその装置 | マルトモ株式会社 |
| 29 鯉節の製造方法 | 静岡県 | 64 節類の製造方法 | 協同組合焼津水産加工センター |
| 30 連結パック及び包装パック | 株式会社にんべん | 65 魚節の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 31 節類製造工程における節類材料の殺虫及び殺菌方法 | 丸啓鯉節株式会社 | 66 煮熟魚または蒸煮魚のほぐし装置とほぐし身製造方法 | 味の素株式会社 |
| 32 魚節粉末の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 67 魚節類の製造方法 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 33 節エキスの製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 68 魚節抽出残渣を利用した調味料素材及びその製造方法 | ヤマキ株式会社 |
| 34 魚節の製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 69 魚節の製造方法 | 株式会社柳屋本店 |
| 35 魚節又は魚節加工製品の風味保持方法 | 味の素株式会社 | 70 魚節類切削装置 | 株式会社にんべん |
| | | 71 魚節、魚節製品、嗜好飲料及びその製造方法 | 株式会社にんべん |

以下29点省略