

ニュースガイド No. 10362

<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>

鯛の加工方法と製品

[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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,9099	公開特許	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12 65点	¥21,900
No,7666	"	"	昭.59-平.5 75点	¥24,700
No,9099	"	魚骨加工食品の製造加工方法	平.6-12 40点	¥14,600
No,7666	"	"	昭.59-平.5 37点	¥13,400
No,9723	"	レトルト魚介類の製造方法	平.9-15 87点	¥21,700
No,8194	"	"	平.4-8 65点	¥23,400
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-15 100点	¥25,000
No,7286	"	"	昭.55-平.2 56点	¥19,700
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-20 74点	¥24,700
No,9096	"	"	平.6-12 54点	¥19,800
No,7667	"	"	昭.62-平.5 75点	¥24,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10 74点	¥26,300
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理方法	平.5-9 64点	¥23,300
No,8308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13 87点	¥20,000
No,9970	"	フグの加工処理方法と製品	平.8-17 89点	¥25,400
No,9954	"	ウナギの加工方法と製品	平.11-17 74点	¥22,200
No,8719	"	"	平.6-10 63点	¥21,800
No,7661	"	"	昭.63-平.5 58点	¥19,700
No,9973	"	マグロの加工方法と製品	平.14-17 88点	¥26,400
No,9329	"	"	平.7-13 76点	¥19,000

*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	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。

鯛の加工方法と製品 No.10362

[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 炊込みご飯用調理処理物	株式会社大水	37 魚調理加工素材の製造方法	海洋フーズ株式会社
2 食品の鮮度維持用水	大照産業株式会社	38 鮮魚処理液、それをを用いる処理方法 および処理された鮮魚	日本水産株式会社
3 鮮度保持および/または消臭能を有する水	第一化成産業株式会社	39 そぼろの製造方法	有限会社四季菜
4 焼串を用いた魚の姿焼き装置	浪越 正雄	40 魚介類変質防止用噴霧剤、魚介類変質防止方法	株式会社シーイーシー・ジャパン
5 生鮮魚介類の保存方法	日本水産株式会社	41 冷凍魚肉フィレー及びその品質改良方法	東和化成工業株式会社
6 シリカゲルを使用した干物の製造方法	株式会社紅屋	42 魚の骨抜き加工方法、及び骨抜き加工魚	株式会社 ラスコジャパン
7 食品の鮮度維持用水	大照産業株式会社	43 魚肉加工品及びその製造法	不二製油株式会社
8 真空調理の方法	吉野 貞夫	44 食用魚類の鮮度保持方法	興研株式会社
9 海藻シートを有する魚の包装体及びその製造方法	有限会社シーアンドシー	45 コラーゲン生成促進剤	有限会社野々川商事
10 焼き魚の製造方法	株式会社ニチレイ	46 電子レンジ用調理食品及びその製造方法	株式会社マルエツ
11 焼き魚の製造方法	株式会社ニチレイ	47 乾燥魚肉フレークの製造方法	株式会社永谷園
12 茶漬け用刺身及びそれを利用した茶漬け並びに茶漬け用刺身の製造方法	株式会社磯兆	48 魚体の酢締め方法とそれに用いる組成液	株式会社ミツカングループ本社
13 漁獲物の開き加工方法および装置	株式会社前川製作所	49 生臭さの抑制された魚介類又はそれらの含有加工食品	味の素株式会社
14 魚肉フレーク及びその製法	キュービー株式会社	50 フロロタンニン類を主成分とする抗菌剤	熊本県
15 魚の炊込みご飯用調理処理物	株式会社大水	51 食材の調理方法	株式会社日本システムアカデミー
16 畜肉、魚肉およびこれらの加工品の鮮度保持剤	アールティーエー・アソシエーツ有限会社	52 魚肉加工品および魚肉加工品並びにそれらの製造方法	丸大食品株式会社
17 生食用の無菌生鮮魚介類およびそれを組み合わせた冷凍米飯食品	日本水産株式会社	53 魚類の内臓から多価不飽和脂肪酸を構成成分とするリン脂質を含む脂質組成物を抽出するための方法...	静岡県
18 魚漬け製品及びその製造方法	株式会社灘幸食品	54 魚肉の退色防止用組成物および退色防止方法	株式会社タイショーテクノス
19 魚肉加工品の製造法	不二製油株式会社	55 魚介類の刺身料理の冷凍真空パック製品及びその製造方法	株式会社平越商店
20 魚肉の洗浄方法	まる勇食品工業株式会社	56 レトルト容器入り魚肉食品及びその製造方法	キュービー株式会社
21 魚介類宝楽宅配セット	株式会社橋詰鮮魚	57 刺身盛の冷凍方法および冷凍刺身盛	株式会社エツヒロ
22 寄生虫感染魚からのすりみ製造法およびそのすりみの利用法	日本水産株式会社	58 塩干品の製造方法および塩干品	昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社
23 タタキ及びその製造方法	下関魚類株式会社	59 魚体の三枚おろし方法及びその装置	東洋水産機械株式会社
24 魚の活け締め方法	日本水産株式会社	60 お茶の葉寿司及びその製造方法	熊澤 洋一
25 魚類の保存方法	ト部 俊郎	61 魚の切り身の殺菌方法及び殺菌装置	有限会社山田エビデンスリサーチ
26 鮮度保持材	世界長株式会社	62 魚肉切身パック製品、煮込み用パック製品およびそれらの製造方法	ほくと食品株式会社
27 魚貝類味噌漬け法	玉城 光雄	63 魚の塩釜焼きの製造方法	宝水産有限会社
28 ペースト状食材とその製造方法および製造システム	中川 浩司	64 シーフードステーキの製法	株式会社ユニマック
29 魚類加工品の製造方法及び製造装置	株式会社ニツセン	65 刺し身盛り付け冷凍食品の製造方法	株式会社オンスイ
30 そぼろの製造方法	有限会社四季菜	66 魚用品質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
31 魚の処理方法	理研ヘルス株式会社	67 塩干物の製造方法及び塩干物製造パック	遠井 博
32 白身魚の巻きずしおよびその作製方法	小川 貴志	68 鮮魚整形容器及び鮮魚整形方法	トーヨー工業株式会社
33 加圧下加熱履歴を有する乾燥食材とその製造方法	ビジョン株式会社	69 お茶漬け用刺身の製造方法とそのお刺身茶漬け	有限会社 鳥井
34 乾燥食品の製造方法および乾燥食品	ビジョン株式会社	70 水産食品の加工方法	宮島醤油株式会社
35 寿司ネタシート及びにぎり寿司	足立 恵市		
36 鮮度液及びその製造方法	沖縄県海洋深層水開発協同組合		

以下30点省略