

ニュースガイド No. 10386

<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>

マグロの加工方法と製品

[公開編]平成18年～平成20年(3年間) 76点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥23,940-	¥22,800-
全文紙収録 B5製本版	¥23,940-	¥22,800-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥35,700-	¥34,000-

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	年次	点	(本体価格)
No,9973	公開特許	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
No,7908	"	"	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-19	87点	¥26,100
No,9724	"	"	平.12-15	89点	¥19,800
No,8881	"	"	平.8-11	56点	¥19,700
No,7984	"	"	平.4-7	70点	¥27,600
No,10102	"	サバの加工処理方法と製品	平.14-18	77点	¥24,700
No,9388	"	"	平.2-13	96点	¥25,800
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-20	92点	¥26,700
No,9387	"	"	平.2-13	93点	¥25,000
No,10103	"	サンマの加工処理方法と製品	平.14-18	83点	¥26,300
No,9389	"	"	平.2-13	85点	¥21,700
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,10164	"	イカの加工方法と製品	平.18-19	68点	¥20,700
No,9931	"	"	平.16-17	66点	¥18,500
No,9606	"	"	平.14-15	65点	¥15,000
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-20	98点	¥30,000
No,10362	"	鯛の加工方法と製品	平.11-20	100点	¥30,000

*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.	
	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	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。

マグロの加工方法と製品

No. 10386

[公開編] 平成18年～平成20年(3年間)

76点

CD-ROM版 ¥23,940

B5製本版 ¥23,940 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

- | | | | |
|--|--------------------|--|-----------------------|
| 1 大型魚の分割包装体及びその製造方法 | 株式会社クレハ | 34 魚介類生ハム様食品の製造方法 | 日本食品株式会社 |
| 2 電子レンジ加熱調理用食品とその製造方法 | 有限会社皆川商店 | 35 イオンを利用した生の薫製食品の製造方法 | 中川 勝也 |
| 3 魚肉用包装体 | 大塚テクノ株式会社 | 36 まぐろ生ハムの製造方法 | 株式会社芝印 |
| 4 魚の魚醤漬け切り身加工食品およびその製造方法 | 株式会社 つながれ | 37 食品の製造方法及び該製造方法によって得られた食品 | 株式会社湘南びゅあ |
| 5 魚等の皮むき機 | 株式会社ラディクス | 38 活魚の冷凍方法及び装置 | 株式会社前川製作所 |
| 6 生ハム様クロカワカジキ加工食品およびその製造方法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 | 39 まぐろ肉身加工食品製造方法 | 有限会社スカイ |
| 7 魚類加工方法及び魚類加工品 | 株式会社オンスイ | 40 冷凍握り寿司の製造方法 | 株式会社吉富魚類 |
| 8 殺菌及び腐敗防止用のオゾン発生具 | 稲葉 昭康 | 41 魚肉加工食品の製造方法 | メルシャン株式会社 |
| 9 冷凍魚介類の解凍調味方法及び解凍装置 | 株式会社九研 | 42 焼き魚又は煮魚の製造方法 | 株式会社なとり |
| 10 冷凍切り身の製造方法 | 株式会社 キタイチ | 43 粕漬食品の製造方法 | 神田 秀紀 |
| 11 レトルト魚介類 | 仙味工キス株式会社 | 44 プリクック赤味魚肉ステーキの製造方法 | 澤村 嘉朗 |
| 12 マグロの調理方法 | 株式会社シヨクコーポレーション | 45 魚肉保存方法 | 皇泰冷凍食品股 ぶん
有限公司 |
| 13 冷凍魚介の解凍方法 | 北州食品株式会社 | 46 エラスチン高含有可溶性ペプチドおよびその製造方法 | 林兼産業株式会社 |
| 14 食用動物エキスを原料とする微粉末状調味料の製造方法 | 株式会社RIVERSON | 47 マグロ類の加工品の製造方法 | 有限会社マルジン |
| 15 殺菌及び腐敗防止用のオゾン発生具 | 稲葉 昭康 | 48 魚肉フレーク及びその製造方法 | 株式会社オーシャンビュー
ティー |
| 16 鮮魚食感改良用油脂組成物 | 日本油脂株式会社 | 49 イミダゾールジペプチド類高含有魚介抽出物、イミダゾールジペプチド類含有飲食品、及びイミダゾールジ... | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 17 食品の製造方法及び該製造方法によって得られた食品 | 株式会社湘南びゅあ | 50 オリゴ糖又は単糖の増強された食品又は食品素材と、その製造方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 18 食味と保存性に優れた骨付魚類入りパウチの製造方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 51 魚体切断装置 | 有限会社藤津鉄工所 |
| 19 魚肉加工食品及びその製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 52 海水による予冷を導入する魚体用急速冷凍法 | キム デオック ヒー |
| 20 食材処理用組成物、食材の処理方法および食材の調理方法 | 株式会社シービー | 53 魚の切り身風の魚肉加工食品 | 旭松食品株式会社 |
| 21 ミオグロビン含有生食用赤身魚肉の加工食品 | マル八株式会社 | 54 飲料缶胴用アルミニウム合金板およびその製造方法 | 古河スカイ株式会社 |
| 22 冷凍ボックス | 有限会社キューレイ | 55 肉類の品質改良剤および肉類の品質改良方法 | 三菱商事フードテック株式会社 |
| 23 酸素ナノバブルを利用した魚介類焙焼有効成分抽出方法およびその抽出方法によって得られた有効成分を添... | 千葉 金夫 | 56 食品の脂質酸化抑制剤、その製造方法、及び調理加工品又は調理加工用調味料の脂質酸化抑制方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 24 赤身魚肉の変色防止方法 | 株式会社タイショーテクノス | 57 冷凍マグロさくの製造方法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 |
| 25 魚肉を原料とするフレーク状の荒節状態の焙乾物の製造方法 | 株式会社RIVERSON | 58 魚肉加工品の製造方法 | 株式会社増久商店 |
| 26 魚類保存方法 | 皇泰冷凍食品股 ぶん
有限公司 | 59 マグロ刺身の冷凍品、その製造方法、及び調味液との包装体 | 日本水産株式会社 |
| 27 調理若布の製造方法及び伊達巻風食品の製造方法 | 山本 洋子 | 60 冷凍食品のドリップ抑制剤及びそれが被膜された冷凍食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 28 マグロ肉の刺身用結着食品、マグロ肉の刺身用結着製品及びマグロ肉の刺身用結着食品の製造方法 | 太海株式会社 | 61 嗜好食品の製造方法。 | 株式会社なとり |
| 29 生食用赤身魚肉の加工食品 | マル八株式会社 | 62 切身様食品の製造方法 | 有限会社焼津切身 |
| 30 魚介類及び畜肉類の加工方法並びに該加工方法により加工された健康食品 | バイオ産業有限会社 | 63 凍結乾燥物の製造方法 | 加藤 洋一 |
| 31 冷凍魚肉ブロックの処理装置 | 有限会社藤津鉄工所 | 64 魚介類加工品の製造方法 | 宝酒造株式会社 |
| 32 マグロのたたきとろろ(登録商標)及びその製造方法 | 小澤 忠茂 | 65 マグロの鮮度保持方法及び鮮度保持装置 | 織田 康平 |
| 33 フライ風刺身食品 | 山神 寛 | | |

以下11点省略