

ニュースガイド No. 10387

<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>

カレイ・ヒラメの加工方法と製品

[公開編]平成11年～平成20年(10年間) 74点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥23,310-	¥22,200-
全文紙収録 B5製本版	¥23,310-	¥22,200-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥34,650-	¥33,000-

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,10362	公開特許	鯛の加工方法と製品	平.11-20	100点	¥30,000
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-20	98点	¥30,000
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,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,7428	"	"	昭.62-平.3	62点	¥23,400
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,9970	"	フグの加工処理方法と製品	平.8-17	89点	¥25,400
No,9482	"	川魚の加工処理方法と製品	昭.58-平.14	92点	¥19,700
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,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

*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。

カレイ・ヒラメの加工方法と製品

No.10387

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 74点

CD-ROM版 ¥23,310 B5製本版 ¥23,310 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,650)

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--|---------------------|
| 1 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社水温 | 34 魚調理加工素材の製造方法 | 海洋フーズ株式会社 |
| 2 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 | 35 タンパク質処理法 | 日本水産株式会社 |
| 3 落としブタ付き電子レンジ加熱調理用調理素材 | 日本水産株式会社 | 36 魚肉及び/又は魚肉混練物の低温高圧処理法 | ほくれい株式会社 |
| 4 水産加工品の製造方法 | 理研ヘルス株式会社 | 37 冷凍食品及びその製造方法 | 有限会社モリタフードテクノ |
| 5 シリカゲルを使用した干物の製造方法 | 株式会社紅屋 | 38 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 魚肉混練物の低温高圧処理法 | ほくれい株式会社 | 39 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 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 | 40 魚肉加工品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 8 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 41 食用魚類の鮮度保持方法 | 興研株式会社 |
| 9 焼き魚の製造方法 | 株式会社ニチレイ | 42 生鮮魚介類の鮮度保持剤および鮮度保持方法 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 10 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 | 43 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、その… | 静岡県 |
| 11 ソール食品及びその製造方法 | 株式会社メイプルフーズ | 44 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 |
| 12 ノンフライ調理法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 | 45 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 |
| 13 魚肉フレーク及びその製法 | キュービー株式会社 | 46 刺身盛の冷凍方法および冷凍刺身盛 | 株式会社エツヒロ |
| 14 あんかけ包装食品及びその製造方法 | 旭松食品株式会社 | 47 魚肉加工食品の製造法 | 日清フーズ株式会社 |
| 15 魚の炊込みご飯用調理処理物 | 株式会社大水 | 48 カレイ目の魚類の加工方法 | 株式会社マルエイ |
| 16 活魚の血抜き方法 | 背戸 忠則 | 49 刺し身盛り付け冷凍食品の製造方法 | 株式会社オンスイ |
| 17 魚肉加工品の製造法 | 不二製油株式会社 | 50 水産食品の加工方法 | 宮島醤油株式会社 |
| 18 魚肉の洗浄方法 | まる勇食品工業株式会社 | 51 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 |
| 19 魚貝類味噌漬け法 | 玉城 光雄 | 52 魚の加工品の製造方法及び魚の加工品 | 鳥取県 |
| 20 低温ブライン溶液を利用した刺身の肉質改善方法及びその装置 | 趙 永濟 | 53 骨まで食することのできる調理魚及び冷凍調理魚の製造方法 | 有限会社モリタフードテクノ |
| 21 調味液をゼリー化した魚介類のレトルト食品 | マル八株式会社 | 54 炭火焼き干物の製造方法及びその方法により製造された炭火焼き干物 | 有限会社早瀬幸八商店 |
| 22 魚類加工品の製造方法及び製造装置 | 株式会社ニツセン | 55 魚類加工方法及び魚類加工品 | 株式会社オンスイ |
| 23 魚の処理方法 | 理研ヘルス株式会社 | 56 レトルト魚介類 | 仙味エキス株式会社 |
| 24 魚の漬物の製造方法 | 株式会社京食 | 57 魚皮の洗浄方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 25 魚の身崩れ防止法 | 株式会社紀文食品 | 58 加熱処理した魚およびその製造方法 | 株式会社大冷 |
| 26 魚類の加工方法 | 魚沼冷蔵株式会社 | 59 白身の魚のアルミ箔ホイル包みの酒蒸し | 元杭 勝 |
| 27 魚介類の加工品ならびにその製造方法 | 有限会社シーアンドシー | 60 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 |
| 28 魚介類の燻製製品製造方法 | 有限会社生鮮食料品卸売センター | 61 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 |
| 29 白身魚の巻きずしおよびその作製方法 | 小川 貴志 | 62 魚加工方法及び加工魚 | 株式会社ニチロ |
| 30 乾燥食品の製造方法および乾燥食品 | ビジョン株式会社 | 63 魚類保存方法 | 皇泰冷凍食品股 ぶん
有限公司 |
| 31 魚類の保存処理方法 | 株式会社政印山金水産 | 64 生鮮食品の表面加工方法 | 株式会社太新 |
| 32 魚介類加工品 | 有限会社シーアンドシー | 65 焼き魚又は煮魚の製造方法 | 株式会社なとり |
| 33 魚類の即殺前加圧処理方法及びその装置 | 豊国工業株式会社 | 66 皮付き加工魚肉、皮付き魚肉の皮剥がれ抑制方法および皮付き加工魚肉の製造方法 | 株式会社ニチレイフーズ |

以下8点省略