

ニュースガイド No. 10389

<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>

ブリ・ハマチの加工方法と製品

[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)	¥30,030-	¥28,600-
全文紙収録 B5製本版	¥30,030-	¥28,600-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥44,100-	¥42,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	加工方法と製品	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,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,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,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,9970	"	鮫の処理加工方法と製品	平.8-17	81点	¥24,300
No,9950	"	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,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,8520	"	刺身用魚介類の保存処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-15	100点	¥25,000

*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。

ブリ・ハマチの加工方法と製品

No.10389

[公開編] 平成11年～平成20年(10年間)

100点

CD-ROM版 ¥30,030

B5製本版 ¥30,030 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥44,100)

1 高鮮度・高品質の食品流通加工方法	株式会社水温	35 魚類加工方法	株式会社オンスイ
2 たん白含有食品の減リン処理法	ホームネット株式会社	36 魚の生けしめ装置	株式会社キヨモトテックイチ
3 生鮮魚介類の保存方法	日本水産株式会社	37 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
4 魚類の鮮度維持方法及び自動魚絞め装置	森 好一	38 魚体選別機	株式会社藤田鉄工所
5 焼き魚の製造方法	株式会社ニチレイ	39 食用魚類の鮮度保持方法	興研株式会社
6 焼き魚の製造方法	株式会社ニチレイ	40 高鮮度水産物の保存・配送方法	有限会社マルイ水産商事
7 キャベツ汁の乾燥食品及びそれを利用した魚の調理方法	古場 一哲	41 生鮮食品の保存方法	阿部 雄悦
8 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	42 魚介類の身肉の品質改良法と品質改良した魚介類調理加工冷凍品の製造方法	株式会社ニチロ
9 魚肉加工食品用油脂組成物及び魚肉加工食品	理研ビタミン株式会社	43 食用魚の処理方法	安達 哲夫
10 魚骨粉の製造方法	株式会社シーQueen食品	44 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
11 魚体切断刃および魚体裁割装置	佐藤 厚	45 骨抜き魚体加工品、骨抜き魚体加工品製造装置および骨抜き魚体加工品製造方法	日本フィレスト株式会社
12 魚の切り身製造機	株式会社石巻水産鉄工	46 燻煙成分を溶解した燻液を用いた魚類加工方法	株式会社オンスイ
13 凍結食品の解凍方法	九州工業大学長	47 生鮮肉加工食品用の油脂組成物及びこれを含む生鮮肉加工食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
14 畜肉、魚肉およびこれらの加工品の鮮度保持剤	アールティーイー・アソシエーツ有限会社	48 食用魚の処理方法	安達 哲夫
15 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	49 活物・生鮮物保存用氷	株式会社森機械製作所
16 魚の活けしめ血抜き方法	宮崎県	50 魚の生流通方法と生流通用包装体	株式会社前川製作所
17 活魚の保持装置	宮崎県	51 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
18 新規魚肉加工食品及びその製造法	味の素株式会社	52 活きた魚介類又は甲殻類をその鮮度と旨みを保持したまま加工する方法	大関食品株式会社
19 味付けたたきの製造方法	石原水産株式会社	53 水分除去装置	経澤 幸弘
20 魚肉の洗浄方法	まる勇食品工業株式会社	54 魚肉包装体およびその製造方法	呉羽化学工業株式会社
21 魚等の鮮度保持方法	サン・シーリング有限会社	55 マグロ卸売市場の床構造及びマグロ卸売市場	株式会社コールドサービス
22 魚介類宝楽宅配セット	株式会社橋詰鮮魚	56 刺し身盛り付け冷凍食品の製造方法	株式会社オンスイ
23 風味を向上させた魚肉食品、並びにその製造方法	兼松食品株式会社	57 画像処理方法、画像処理装置及び画像形成装置	シャープ株式会社
24 タタキ及びその製造方法	下関魚類株式会社	58 生鮮食品の風味品質改良法	小川 博衛
25 ガスパック食品包装体	株式会社シーガル	59 鮮魚の鰓部の殺菌処理方法	ホシザキ電機株式会社
26 魚肉や畜肉などの食肉に含まれる水分の短時間脱水方法	株式会社オンスイ	60 生食に供する魚肉加工品の品質改良剤	理研ビタミン株式会社
27 魚肉由来の有機セレンを含有する食品素材、及び該食品素材を含有する食品	焼津水産化学工業株式会社	61 味付け焼き魚の製造方法、味付け焼き魚素材、液状焙焼調味料及びその製造方法	坂本 幸資
28 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	62 お茶漬け用刺身の製造方法とのお刺身茶漬け	有限会社 鳥井
29 食品処理装置	佐藤 厚	63 活魚類や甲殻類等の加圧処理装置及びその加圧処理方法	豊国工業株式会社
30 魚の処理方法	理研ヘルス株式会社	64 海鮮丼	慈幸 嘉和
31 魚体選別装置と活メ装置	豊産業機械販売有限会社	65 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
32 ミオグロビン含有食品の二重包装体	呉羽化学工業株式会社	66 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
33 ハリおよびエアガン	森光 峰秋	67 魚類加工方法及び魚類加工品	株式会社オンスイ
34 魚の加工法とこれに用いる分析計	エイブル株式会社	68 鮮魚食感改良用油脂組成物	日本油脂株式会社

以下32点省略