

ニュースガイド No. 10391

<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>

里芋の処理方法と製品

[公開編]平成6年～平成20年(15年間) 90点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,985-	¥25,700-
全文紙収録 B5製本版	¥26,985-	¥25,700-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥39,900-	¥38,000-

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.10176	公開特許	サツマイモの処理方法と製品	平.17-19	77点	¥25,700
No.9821	"	"	平.14-16	73点	¥23,700
No.9291	"	"	平.11-13	58点	¥13,600
No.8584	"	"	平.8-10	57点	¥20,500
No.7979	"	"	平.4-7	55点	¥19,700
No.7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No.10177	"	ポテトの加工方法と製品	平.17-19	88点	¥35,600
No.9842	"	"	平.14-16	67点	¥26,900
No.9289	"	"	平.11-13	79点	¥19,700
No.8582	"	"	平.8-10	66点	¥26,700
No.7977	"	"	平.5-7	57点	¥23,300
No.7514	"	"	平.2-4	67点	¥28,700
No.9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点	¥19,700
No.9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点	¥18,600
No.9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点	¥23,700
No.10239(B)	"	山芋の処理加工方法	平.14-19	71点	¥21,400
No.9301(B)	"	"	平.3-13	64点	¥14,700
No.9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14	70点	¥16,100
No. (B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	平.5-15	51点	¥11,700
No.10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-平.19	80点	¥24,000

*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。

里芋の処理方法と製品

No.10391

[公開編] 平成6年～平成20年(15年間)

90点

CD-ROM版 ¥26,985

B5製本版 ¥26,985 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | |
|---------------------------------------|------------------------------|---|-----------------|
| 1 根菜類等の1次加工処理方法 | イトヤ株式会社 | 37 煮物の品質改善方法 | 日研化学株式会社 |
| 2 冷凍里芋及びその製造方法 | 株式会社中塾酢店 | 38 即溶性を有するフリーズドライ食品 | 株式会社ポッカコーポレーション |
| 3 ころ芋ハンペンの製造法 | 大野市農業協同組合 | 39 焙炒イモ類、焙炒イモ類類及びそれらを用いる酒類、食品の製造方法 | 寶酒造株式会社 |
| 4 野菜類の調理方法 | 日清製粉株式会社 | 40 生鮮食用植物の食品加工方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 |
| 5 調理加工食品用日持ち向上剤 | 旭電化工業株式会社 | 41 皮付野菜・果実の剥皮方法およびそのための装置 | 株式会社 西村 |
| 6 密封パック入り加工野菜食品 | 味の素株式会社 | 42 煮物用液状調味料および煮物の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 7 野菜入袋の製造方法 | 佐藤 昌紀 | 43 皮付き調理いも、調理いも類の製法及び皮付きいも類の皮遊離方法 | カネボウ株式会社 |
| 8 冷凍保存用煮込み野菜 | 常盤薬品工業株式会社 | 44 真空パック根菜類の製造方法 | 兼仙青果株式会社 |
| 9 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 | 45 いもがら茶 | 遠山 基子 |
| 10 野菜類の煮崩れ防止方法 | 日清製粉株式会社 | 46 野菜シートおよびその製造方法 | 三星食品株式会社 |
| 11 栄養補助食品 | 加好鶴有限公司 | 47 乾燥食材及びそれに水を加えた粘性食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 12 固形野菜食品およびその製造法 | 武田食品工業株式会社 | 48 調味料組成物およびそれを用いてなる食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 13 干物食品干し具およびこれを用いた干物食品の天地返し方法 | 有限会社安田農園 | 49 食品の原材料の型崩れ防止剤及び食品の原材料の食感保持剤、これらが添加されている食品の原材料、並びに… | 伊那食品工業株式会社 |
| 14 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | 50 熱処理食品素材及びその製造方法 | キュービー株式会社 |
| 15 冷凍野菜の品質改善法 | 味の素株式会社 | 51 フリーズドライ製法による野菜の加工方法 | 株式会社中国医食研究所 |
| 16 パウチ詰惣菜 | キュービー株式会社 | 52 機能性食品 | ユニチカ株式会社 |
| 17 里芋の乾腐病の防除方法および装置 | 野本 知男 | 53 発酵食品素材及びその製造方法 | 独立行政法人 農業技術研究機構 |
| 18 食品の調理保存方法 | ニダイキ株式会社 | 54 新規コレステロール合成阻害剤 | カゴメ株式会社 |
| 19 おはぎ | 有限会社おいしんぼ | 55 マイクロ波を利用した常圧高温蒸気の製造とマイクロ波の応用による殺菌システム並びに青果物の無菌物流… | 河野 武平 |
| 20 野菜の煮崩れ防止法 | 味の素株式会社 | 56 レトルトおでんおよびその製造法 | 株式会社紀文食品 |
| 21 生鮮食品の貯蔵方法 | 株式会社生体科学研究所 | 57 レトルトおでんおよびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 22 真空パック衣かつぎおよびその製造方法 | 兼仙青果株式会社 | 58 加工食品 | 岡田 哲子 |
| 23 焙焼サラダ及び容器詰焙焼サラダの製法 | キュービー株式会社 | 59 芋飯もち | 毛利 貞子 |
| 24 被覆食品 | 秋田県 | 60 野菜等の保存方法 | 昭和商事株式会社 |
| 25 煮物の製造法 | 味の素株式会社 | 61 芋加工食品およびその製造方法 | 大和通商株式会社 |
| 26 植物系食品の冷凍方法及び解凍方法 | 株式会社生体科学研究所 | 62 介護食用調理野菜食材 | 株式会社マザース |
| 27 乳酸菌および酵母を利用した漬床および浅漬用漬液並びにそれらの製造方法 | 汐見 修一 | 63 加工野菜用調味料、及びそれが添付された包装加工野菜 | 大東食研株式会社 |
| 28 おから含有食品とその製造方法 | 株式会社松屋栄食品本舗 | 64 鮮度に優れた刻み野菜及びその加工方法 | 株式会社渡辺商店 |
| 29 野菜類の加熱処理方法 | ハウス食品株式会社 | 65 青果物の流通方法 | チッソ株式会社 |
| 30 加工食品 | 柿原 武 | 66 密封容器入り低温殺菌食品及びその製法 | カネボウ株式会社 |
| 31 電子レンジ加熱用食品 | 旭電化工業株式会社 | 67 パウチ入り米飯添加用加工食品 | キュービー株式会社 |
| 32 里芋科の芋を主原料とする食品又は食品材料 | 株式会社香港廚師会 | 68 ポテト調理食品の製造方法 | 株式会社日本冷蔵 |
| 33 半乾燥食品 | 岸本 實明 | 69 野菜組織を維持した保冷野菜 | ユニコロイド株式会社 |
| 34 冷凍根野菜およびその製造方法 | 株式会社エム・オウ・シイ | 70 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ |
| 35 乾燥野菜およびその製造法 | 株式会社 フード インステイテュート インターナショナル | 71 海洋深層水を利用したレトルト食品の製造方法 | ヤマサン食品工業株式会社 |
| 36 真空パックいもの製造方法 | 兼仙青果株式会社 | 72 メチオナル含有芋食品 | 味の素株式会社 |

以下18点省略