

ニュースガイド No. 10404

<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>

ゆで卵の製造加工方法

[公開編]平成15年~平成20年(6年間) 93点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥24,675-	¥23,500-
全文紙収録 B5製本版	¥24,675-	¥23,500-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥36,750-	¥35,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	年次	点	(本体価格)
No.9589	公開特許	ゆで卵の製造加工方法	昭.63-平.14	84点	¥19,200
No.9590	"	即席乾燥卵の製造加工方法	昭.63-平.14	80点	¥18,800
No.9588	"	スクランブルエッグの製造加工方法	昭.63-平.14	82点	¥18,600
No.9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13	82点	¥19,700
No.9333	"	茶碗蒸しの製造加工方法	平.5-13	76点	¥19,000
No.8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	¥24,500
No.6104(A)	"	卵白の処理加工方法	昭.47-61	99点	¥35,600
No. " (B)	"	卵黄の処理加工方法	昭.47-61	66点	¥23,700
No. " (C)	"	乾燥卵食品の製造方法	昭.47-61	56点	¥21,200
No. " (D)	"	茶碗蒸の製造方法	昭.47-61	37点	¥14,800
No.7705	公告特許	卵の処理加工方法	平.1-5	82点	¥29,000
No.10161	公開特許	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.18-平.19	70点	¥24,500
No.9932	"	"	平.16-平.17	73点	¥20,700
No.9667	"	"	平.14-平.15	73点	¥16,800
No.9279	"	"	平.12-13	66点	¥15,100
No.8841	"	"	平.10-11	67点	¥23,500
No.8378	"	"	平.8-9	70点	¥24,700
No.8022	"	"	平.6-7	56点	¥23,700
No.7629	"	"	平.3-5	67点	¥25,900

*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。

ゆで卵の製造加工方法

No. 10404

[公開編] 平成15年～平成20年(6年間)

93点

CD-ROM版 ¥24,675

B5製本版 ¥24,675 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

- | | | | |
|--------------------------------|--------------|--|------------------|
| 1 殻剥きゆで卵の表面殺菌装置 | キューピー株式会社 | 38 紫キャベツを利用したゆで卵の着色方法 | 池貝 達也 |
| 2 ゆで卵の製造方法 | 有限会社内田合同 | 39 ゆで卵製造装置及びゆで卵の殺菌方法 | 東芝三菱電機産業システム株式会社 |
| 3 ゆで卵製造方法及びその装置 | 株式会社ナベル | 40 茹で卵の殻ひび入れ装置 | キューピー株式会社 |
| 4 殻付塩味付けゆで玉子の製造方法 | 中川 孝良 | 41 ゆで卵のから剥き装置 | 古井 啓道 |
| 5 殻付塩味付けゆで玉子の燻製製造方法 | 中川 孝良 | 42 スコッチエッグ様食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 6 食品の着色方法 | 佐々木 ハルコ | 43 電子ゆで卵の製造方法とその調理用容器。 | 渡辺敦夫 |
| 7 イノシール高濃度含有卵並びに飼料 | 有限会社ヨドリノン研究所 | 44 ポーチドエッグ様食品及びその製造方法 | キューピー株式会社 |
| 8 ゆで卵の殻割り器 | 野沢 多聞 | 45 卵製品の製造方法 | 水落 明彦 |
| 9 食品の含浸処理方法 | 株式会社プラセラム | 46 タマゴサラダ | キューピー株式会社 |
| 10 発酵卵およびその製造方法 | 星野科学株式会社 | 47 変性抑制茹卵、パック入り茹卵、おでん用茹卵の製造方法および茹卵の保存方法 | 青葉化成株式会社 |
| 11 伸縮性薄膜袋入り加工卵 | 有限会社ゴミ環 | 48 殻付加熱処理卵及びその製造方法 | 伊藤忠飼料株式会社 |
| 12 油脂を添加した加工卵およびこれを用いた食品 | 江崎グリコ株式会社 | 49 容器詰め殺菌殻付加熱加工卵の製造方法 | キューピー株式会社 |
| 13 蒸し卵の製造方法及びその蒸し卵 | 財団法人 無限庵 | 50 半熟状凝固卵白組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 14 卵スプレッド | キューピー株式会社 | 51 卵スプレッド | キューピー株式会社 |
| 15 鶏卵の自然黄身返しゆで卵の製法、 | 有限会社ヤマダアシスト | 52 卵納豆 | 株式会社ヤマダフーズ |
| 16 茹で卵の殻ひび入れ装置 | キューピー株式会社 | 53 卵包装容器 | 有限会社須賀商店 |
| 17 殻付き半熟卵の量産方法 | イセデリカ株式会社 | 54 茹で卵の製造方法 | キューピー株式会社 |
| 18 ゆで卵の自動から割装置 | 古井 啓道 | 55 食品の製造装置 | 矢野 留男 |
| 19 酵素風呂及びその資材並びに酵素たまご | 和田 充利 | 56 卵の着色方法 | 井桁 康充 |
| 20 家禽卵加工食品及び家禽卵加工食品の製造方法 | イセ食品株式会社 | 57 鶏卵加工食品 | イセデリカ株式会社 |
| 21 ゆで卵と半熟ゆで卵の調理器具 | 庄子 正純 | 58 粒状卵加工品の製造方法 | キューピー株式会社 |
| 22 ポーチドエッグ様食品の製造装置 | キューピー株式会社 | 59 調理装置付き携帯食料又は緊急災害用備蓄食料、およびその使用方法 | 船山株式会社 |
| 23 密封容器入り茹卵 | キューピー株式会社 | 60 卵アレルギー体質改善材または卵アレルギー予防材、およびこれらを用いた卵アレルギー体質改善用または・・・ | キューピー株式会社 |
| 24 立体造形成形食品の製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 61 卵白組成物及びこれを用いた半熟状の加熱卵白加工品 | キューピー株式会社 |
| 25 殻付加熱処理卵の製造方法及びその製造装置 | イセデリカ株式会社 | 62 冷凍水煮卵の製造方法及び水煮卵を含む冷凍加工食品の製造法 | 株式会社ニチレイフーズ |
| 26 加熱卵製造装置 | 株式会社ナベル | 63 呈味改善材およびその製造方法、ならびに呈味改善材を含有する食品組成物 | キューピー株式会社 |
| 27 温泉卵の食用案内装置 | 株式会社地主共和商会 | 64 半熟卵及び半熟卵の製造方法 | イセデリカ株式会社 |
| 28 密封容器入り茹卵 | キューピー株式会社 | 65 ポーチドエッグ様食品の製造方法及び製造設備 | キューピー株式会社 |
| 29 茹卵の製法 | キューピー株式会社 | 66 加工食品用調味料 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 30 密封容器入り茹卵 | キューピー株式会社 | 67 無殻ゆで卵及びその製造方法 | 株式会社前川製作所 |
| 31 食品の連続加熱装置 | 株式会社石野製作所 | 68 素揚げ茹で卵の製造方法及びこれに用いる液漬け茹で卵 | キューピー株式会社 |
| 32 トレー入り蒸し卵 | キューピー株式会社 | 69 茹で卵の黄身と白身の分離方法 | キューピー株式会社 |
| 33 殻付二段加熱処理卵 | 株式会社ワイエムフーズ | 70 殻付き生卵の切り溝形成器及び茹で卵の製造方法 | 川上 慶太郎 |
| 34 液卵の加熱処理方法 | アイン食品 株式会社 | 71 黄金ゆで玉子の製造方法 | 細川 益治 |
| 35 卵加工品及びこれを用いた卵食品並びに卵加工品の製造方法 | 株式会社キンレイ | 72 鶏卵加工食品 | イセデリカ株式会社 |
| 36 ゆで卵包装袋 | 株式会社山和食品 | 73 加熱凝固卵及びこれを原料として用いた加工食品 | キューピー株式会社 |
| 37 味付き茹で卵の製造方法 | ホシザキ電機株式会社 | | 以下20点省略 |