

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

オムレツの製造加工方法

[公開編]平成14年～平成20年(7年間) 90点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥24,570-	¥23,400-
全文紙収録 B5製本版	¥24,570-	¥23,400-
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.	公開特許	タイトル	公開年	点	(本体価格)
No,9334	公開特許	オムレツの製造加工方法	昭.5-平.13	82点	¥19,700
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,9590	"	即席乾燥卵の製造加工方法	昭.63-平.14	80点	¥19,740
No,9589	"	ゆで卵の製造加工方法	昭.63-平.14	84点	¥20,160
No,9333	"	茶碗蒸しの製造加工方法	昭.5-平.13	76点	¥19,000
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	昭.5-平.9	68点	¥24,500
No,9847	"	卵料理装置の構造	平.9-平.16	74点	¥27,300
No,8291	"	"	昭.5-平.8	69点	¥23,400
No,10180	"	ピラフ・チャーハンの製造加工方法	平.14-平.19	92点	¥27,900
No,9417	"	"	平.4-平.13	82点	¥19,200
No,9895	"	ピザ・パイの製造方法	平.10-平.16	100点	¥27,700
No,8549A	"	"	平.7-平.9	51点	¥19,800
No,10003	"	グラタン類の製造加工方法	平.10-平.17	100点	¥30,000
No,8457	"	"	昭.5-平.9	64点	¥23,300
No,9416	"	コロッケの製造加工方法	平.4-平.13	84点	¥19,400
No,10012	"	ハンバーグの製造加工方法	平.15-平.17	78点	¥23,400
No,9540B	"	"	平.13-平.14	57点	¥13,100
No,9540A	"	"	平.11-平.12	56点	¥13,100
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	昭.5-平.10	79点	¥26,700
No,10005	"	お好み焼きの製造方法	平.10-平.17	100点	¥30,000
No,8459B	"	"	平.7-平.9	46点	¥18,200

*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。

オムレツの製造加工方法

No. 10405

[公開編] 平成14年～平成20年(7年間)

90点

CD-ROM版 ¥24,570

B5製本版 ¥24,570 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,750)

- | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|
| 1 卵黄液及びこれを含有する凝固卵加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 35 半熟状凝固卵白組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 2 静菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 36 凝固卵黄様組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 3 卵被覆米飯状物及びそのフライ | 小松 鋭志 | 37 加熱凝固卵白及びこれを用いた加工食品 | キュービー株式会社 |
| 4 凍結又は凍結乾燥卵食品の製造法 | 不二製油株式会社 | 38 卵加工食品用油脂及び卵加工食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 5 液卵加熱装置 | 株式会社玄 | 39 オムレツ用フライパン | 中路 岳人 |
| 6 冷凍卵加工品の製造法 | 不二製油株式会社 | 40 具材調味液用容器を備えた長期常温保存可能食品 | 江崎グリコ株式会社 |
| 7 冷凍卵加工品及びその製造方法 | キュービー株式会社 | 41 電子レンジ加熱調理用高粘度長期常温保存可能食品 | 江崎グリコ株式会社 |
| 8 濃厚卵白入り加熱殺菌液全卵 | キューピータマゴ株式会社 | 42 卵様組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 9 卵加工品 | キュービー株式会社 | 43 密封容器入り加熱凝固卵 | キュービー株式会社 |
| 10 食物誘導される卵黄中の抗分泌タンパク質 | ルラル・パテント・スペンスカ・エービー | 44 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類 | 東和化成工業株式会社 |
| 11 スパイス・ハーブ入り卵 | 株式会社タスク | 45 液卵及び卵製品 | キュービー株式会社 |
| 12 卵加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 46 耐熱性卵白 | キュービー株式会社 |
| 13 容器入り冷凍食品、チルド流通食品及び常温流通食品、及びその製造方法 | 株式会社デリカシェフ | 47 容器入り多気泡食材およびその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 14 卵黄液及びこれを含有する卵加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 48 加工食品の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 薄焼卵の焼成装置 | キュービー株式会社 | 49 加工卵黄含有物の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 16 容器入り卵含有食品用素材及び卵含有食品の調理方法 | ハウス食品株式会社 | 50 卵白組成物及びこれを用いた半熟状の加熱卵白加工品 | キュービー株式会社 |
| 17 伸縮性薄膜袋入り加工卵 | 有限会社ゴミ環 | 51 タンパク質含有食品用改良剤及びそれを用いたタンパク質含有食品 | 日本食品化工株式会社 |
| 18 カップ容器入りオムライス様食品 | キュービー株式会社 | 52 揚げ凝固卵及びその製造方法 | キュービー株式会社 |
| 19 卵料理用加工食品およびその製造法 | 味の素株式会社 | 53 卵代替濃縮物および液状卵代替品 | ユニリーパー・ナムローゼ・ベンノートシャープ |
| 20 卵加工食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 54 鶏卵およびその生産方法 | 株式会社フリーデン |
| 21 常温流通可能な半熟卵様食感を有する食品及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 55 容器入りオムレツ様食品 | 株式会社カナエフーズ |
| 22 粉末状組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 56 ゼリー状卵調理冷凍食品の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 23 レトルト卵加工品 | キュービー株式会社 | 57 玉子焼用品質改良剤及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 24 卵料理用具及び卵料理 | ユーズ株式会社 | 58 容器入り電子レンジ調理用調味ソース | ハウス食品株式会社 |
| 25 卵凝固物含有レトルトソース | キュービー株式会社 | 59 加熱凝固卵加工食品 | 株式会社カナエフーズ |
| 26 卵料理用調味料 | 江崎グリコ株式会社 | 60 シート状卵食品の製造方法 | キューサイ株式会社 |
| 27 玉子かけ混ぜ食品およびその製造方法 | アイン食品 株式会社 | 61 卵含有食品及びその製造方法 | 株式会社武蔵野フーズ |
| 28 卵をベースとした粉末およびこれを含む食品 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニム | 62 殺菌液全卵の製造方法及び液全卵使用食品 | イセデリカ株式会社 |
| 29 液状卵製品 | パンプレイ ファームズ
リミテッド | 63 冷凍卵加工食品 | キュービー株式会社 |
| 30 冷凍濃縮液体全卵およびその製造方法 | カーギル・インコーポレーテッド | 64 喫食容器の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 31 卵白ペプチドを配合した食品用日持ち向上剤 | 株式会社ファーマフーズ研究所 | 65 卵代替組成物およびこれを使ったベーカリー製品の製造方法 | ユニリーパー・ナムローゼ・ベンノートシャープ |
| 32 加熱卵加工品 | 有限会社コッシ | 66 卵様食物製品 | バイロン・オーストラリア・ピーティエワイ・リミテッド |
| 33 オムレツの具の充填装置 | キュービー株式会社 | 67 複合体 | キュービー株式会社 |
| 34 加熱凝固卵黄およびこれを用いた加工食品 | キュービー株式会社 | 68 硫化水素臭を低減した卵を用いた卵加工食品 | 昭和産業株式会社 |

以下22点省略