

ニュースガイドNo, 10417

<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>

餅の製造加工方法と工程

[登録・公開編]平成21年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥22,680-	¥21,600-
全文紙収録 B5製本版	¥22,680-	¥21,600-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥34,020-	¥32,400-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.	点	(本体価格)
No,10287	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.20	73点	¥23,600
No,10142	"	"	平.19	73点	¥23,600
No,10034	"	"	平.18	75点	¥23,700
No,9907	"	"	平.17	63点	¥18,900
No,9786	"	"	平.16	70点	¥17,500
No,9638	"	"	平.15	67点	¥15,400
No,9439	"	"	平.14	67点	¥15,400
No,9251	"	"	平.13	64点	¥16,000
No,9025	"	"	平.12	63点	¥21,300
No,8802	"	"	平.11	63点	¥21,300
No,8585	"	"	平.10	58点	¥19,800
No,8217	公告・公開	"	平.8	61点	¥21,700
No,8004	"	"	平.6-7	106点	¥34,400
No,7639(B)	"	"	平.5	51点	¥18,400
No,7509(B)	"	"	平.4	50点	¥17,800
No,7332(B)	"	"	平.3	64点	¥23,300
No,8828	公開特許	パック詰め米飯の製造加工方法	平.9-11	67点	¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点	¥25,500
No,6391	"	"	昭.57-62	70点	¥21,700
No,8178	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.3-8	65点	¥23,700

*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。

餅の製造加工方法と工程

No.10417

[登録・公開編] 平成21年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥22,680 B5製本版 ¥22,680 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥34,020)

- | | | | |
|--|--------------------|---------------------------------|-----------------------|
| 1 飾り鏡餅 | たいまつ食品株式会社 | 36 食品用日持ち向上剤および日持ち向上方法 | 上野製菓株式会社 |
| 2 易切開性多層容器 | ベスパック株式会社 | 37 ベンゼン生成抑制剤およびベンゼン生成抑制方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 3 鏡餅状容器 | 株式会社シー・ピー・トムズ | 38 酸素吸収剤、酸素吸収性フィルム及び包装容器 | 日本ゼオン株式会社 |
| 4 無菌化米飯製造方法及び当該方法に基づく無菌化米飯 | 越後製菓株式会社 | 39 低温保存性に優れた餅類およびその製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 5 ベンゼン生成抑制剤およびベンゼン生成抑制方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 40 澱粉糊化食品の食味低下の抑制方法 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 6 食品用静菌剤および当該静菌剤を含有する食品 | 三菱化学フーズ株式会社 | 41 遊離アミノ酸を富化した食品素材及びその製造法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 7 殺菌装置およびこれを用いて構成された食品製造システム | 株式会社丸善 | 42 食品用日持ち向上剤 | エーザイフード・ケミカル株式会社 |
| 8 食品の静菌用組成物及び静菌方法 | 株式会社小松屋食品 | 43 鏡餅容器 | ハセガワ化成工業株式会社 |
| 9 電子レンジ加熱用食品 | 佐藤 雅彦 | 44 鏡餅置台利用貯金箱 | 嵯峨 信男 |
| 10 杵つき餅ベーコン巻き | 河野 善丸 | 45 鏡餅用飾り具 | 有限会社 タイヨー |
| 11 餅様食品およびその製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 | 46 米芋生地パイ | 岩崎 克昭 |
| 12 揚げ餅用生地、揚げ餅及び揚げ餅の製造方法 | 小田 章代 | 47 包装袋入り餅菓子及び包装袋 | 株式会社華桔梗 |
| 13 レトルト食品 | 江崎グリコ株式会社 | 48 包装された葬儀用及び法要用お供えだんご | 池田 雄悟 |
| 14 搗餅の製造方法 | シージェイ チェイルジェダン コープ | 49 容器用袋とするシート素材、およびそれから得られる容器用袋 | 小松 和秀 |
| 15 餅粉の製造方法 | 兼子 徳嗣 | 50 タレ入り菓子 | 千鳥屋宗家株式会社 |
| 16 ゲル化剤、白玉または餅用改質剤、白玉、餅、練り製品用ゲル化剤、練り製品およびフィリング | 青葉化成株式会社 | 51 共鳴飾り物玩具 | 有限会社 タイヨー |
| 17 即席餅及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 52 鏡餅用包装体 | 城北麵工株式会社 |
| 18 団子・餅類保存用のパッケージ製品 | 株式会社圖司穀粉 | 53 鏡餅容器 | マルシン食品株式会社 |
| 19 糯米加工品の製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ | 54 餅類用品質改良組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 20 氷結晶化阻害剤及びその利用 | 株式会社カネカ | 55 紙製包装容器 | 凸版印刷株式会社 |
| 21 鏡餅用三方 | 有限会社 タイヨー | 56 供物用組立台 | 大日本印刷株式会社 |
| 22 飾り鏡餅用包装容器 | 有限会社 タイヨー | 57 おこわ製造方法、赤飯製造方法 | 株式会社ミツカン |
| 23 新規マンナナーゼ及びそれを利用して製造される食物繊維食品 | 有限会社日本エコノミクス | 58 穀物加工食品、穀物加工改良剤及び酸臭低減方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 24 空冷式餅つき機 | みのる産業株式会社 | 59 アレルゲン低減化且つ低タンパク質化穀類及びその製造方法 | 株式会社A D E K A |
| 25 即席穀類の製造方法 | 株式会社ナード研究所 | 60 穀物粒の液体含浸処理方法及び液体含浸処理装置 | 株式会社A D E K A |
| 26 みたらし団子押し出し装置 | 山本 義信 | 61 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 27 搗き機 | 大阪自動機株式会社 | 62 揚げ餅用生地、揚げ餅及び揚げ餅の製造方法 | 小田 章代 |
| 28 低アレルゲン化剤 | 学校法人日本大学 | 63 澱粉老化防止剤及び澱粉含有食品の老化防止法 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 29 デンプンの品質改良剤およびこれを用いた食品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 64 新規加熱調理食品およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 30 黒米のペースト、食品及び黒米のペースト製造方法 | 奈良 勝雄 | 65 穀類加工食品の品質改良 | 不二製油株式会社 |
| 31 鏡餅用飾り具取付具 | 有限会社 タイヨー | 66 嚥下性に優れたおはぎ | ブンセン株式会社 |
| 32 紙容器 | 大日本印刷株式会社 | 67 グリセミックインデックス低下食品 | 明治乳業株式会社 |
| 33 食品用品質改良剤および食品 | 三菱化学株式会社 | 68 食品用静菌剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 34 複数種類の具材を包容する加工食品の製造方法 | 稗田 富美男 | 69 澱粉含有食品の老化防止剤及びそれが含まれた澱粉含有食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 35 食品用日持ち向上剤および日持ち向上方法 | 上野製菓株式会社 | | |