

<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>

梅の処理加工方法と製品

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 80点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥23,940-	¥22,800-
全文紙収録 B5製本版	¥23,940-	¥22,800-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥35,910	¥34,200-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	年次	点	(本体価格)
No,10162	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.18-19	82点	¥24,600
No,9928	"	"	平.16-17	82点	¥23,000
No,9668	"	"	平.14-15	80点	¥18,400
No,9280	"	"	平.12-13	66点	¥15,200
No,8871	"	"	平.10-11	65点	¥20,700
No,8492	"	"	平.8-9	65点	¥20,700
No,8011	公告・公開	"	平.5-7	57点	¥19,700
No,7512B	公開特許	"	平.2-4	53点	¥17,500
No,6750	"	"	昭.62-平.1	60点	¥19,800
No,7512A	公告特許	"	昭.60-平.4	44点	¥14,500
No,10163	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.18-平.19	75点	¥23,800
No,9929	"	"	平.16-平.17	73点	¥20,500
No,9669	"	"	平.14-平.15	65点	¥15,000
No,8873	"	"	平.10-平.11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-平.9	66点	¥19,700
No,8362	"	インスタント漬物の素製造方法	平.6-9	62点	¥21,800
No,7649	"	"	昭.62-平.5	63点	¥22,200
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	¥23,500
No,7650	"	"	平.1-5	57点	¥21,700

*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。

梅の処理加工方法と製品

No.10439

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

80点

CD-ROM版 ¥23,940

B5製本版 ¥23,940 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,910)

- | | | | |
|--|---------------------|--|-------------------------|
| 1 青梅の保存方法 | 住友ベークライト株式会社 | 36 梅漬調味廃液の農業利用法 | 学校法人東京農業大学 |
| 2 発酵調味料 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 37 液肥の製造方法 | 株式会社東農園 |
| 3 梅塩の製造方法 | 赤穂化成株式会社 | 38 日持ち向上剤含有使用済み調味液の
脱塩方法 | 株式会社アストム |
| 4 梅エキスの製造方法 | 中野BC株式会社 | 39 梅エキスの製造方法 | 海陸 はま子 |
| 5 核果類ペーストの製造に用いる種子と
ペースト果肉との分離装置 | 加藤 公光 | 40 梅加工品及びその製造方法 | ワールドビューティー有限
会社 |
| 6 食品および食品の製造方法 | 海陸 はま子 | 41 梅果の漬け込み袋装置 | 吉永 一郎 |
| 7 乾燥果物・野菜食品の製造方法。 | 有限会社 サント電業 | 42 吊干し網用細編みネットレー棚 | 真上 君子 |
| 8 梅加工品 | 榊 真理子 | 43 梅酢を原料とする抗菌剤の製造方法、
抗菌剤および抗菌剤の使用法 | 学校法人近畿大学 |
| 9 果実における果肉と種子との分離処理
方法 | 株式会社望月鉄工所 | 44 ムメフラール含有果実エキス及び製造
方法 | 株式会社ファンケル |
| 10 茶葉の成分を含む茶梅漬とその製造
方法及び副産物 | 桑田 静児 | 45 ムメフラール高含有梅酢エキス及び製
造方法 | 株式会社ファンケル |
| 11 植物性素材の単細胞化装置および単
細胞化植物の製造方法 | 赤澤 基 | 46 梅干しの種抜き装置 | 南紀梅干株式会社 |
| 12 酢を含有する錠剤食品 | 日清オイリオグループ株式
会社 | 47 バケツエレベータを用いた梅実前処
理装置 | 福田 勇 |
| 13 内側にどンドン重なり式おもしろ | 松村 直美 | 48 梅加工食品の製造方法 | 株式会社 岡畑農園 |
| 14 梅水 | 賀川 浩幸 | 49 電気透析による有機酸類の除去方法
及び装置 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 15 梅酒梅の製造方法 | 合資会社大和一酒造元 | 50 加工果実の製造方法 | 紀南農業協同組合 |
| 16 油脂添加剤及びその製造方法 | 後藤 憲也 | 51 梅の加工食品及び梅の加工食品の製
造方法 | 地方独立行政法人鳥取県
産業技術センター |
| 17 色素含有飲食品及び当該飲食品を安
定的に着色する方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 52 シート状梅干、それを使用する折り物
及びその製造方法 | 早坂 和子 |
| 18 ペースト状果肉の製造方法 | 株式会社小森梅選堂 | 53 酒類の製造方法 | 独立行政法人酒類総合研
究所 |
| 19 発酵梅の製法およびそれにより得られ
た発酵梅 | 学校法人武庫川学院 | 54 梅干しの製造方法 | 西岡 平一郎 |
| 20 野菜類および果実類の除菌方法 | 株式会社日清製粉グルー
プ本社 | 55 種抜き調味梅およびその製造方法 | 梅吉食品株式会社 |
| 21 梅菓子、およびその製造方法 | 有限会社松野屋 | 56 加工食品の色を安定化させる方法及
び色が安定である加工食品 | 独立行政法人国立高等専
門学校機構 |
| 22 健康食品およびその製造方法 | 野田 康 | 57 梅の実の除虫方法 | 株式会社味好屋 |
| 23 梅スピリッツの製造方法 | 宮崎県 | 58 混濁酒類 | マンズワイン株式会社 |
| 24 梅肉エキス粒状製品 | 中野BC株式会社 | 59 漬物ゼリー加工食品 | 桐田 信一 |
| 25 コラーゲン含有食品 | 日清オイリオグループ株式
会社 | 60 赤紫蘇入り胡麻梅酢の製造方法 | 西片 五郎 |
| 26 加工梅食品 | よっちゃん食品工業株式
会社 | 61 惣菜用調味料 | 株式会社かねぶん梅屋 |
| 27 無塩梅干の製造方法 | 有限会社 紀州高田果園 | 62 梅果実シロップ及び梅果実シロップの
製造方法 | 上門 庄亮 |
| 28 梅を原料とする醸造酢およびその製
造方法 | 株式会社濱田 | 63 ウコン漬物及びゴーヤ漬物の製造方
法 | 西岡 平一郎 |
| 29 養殖魚用飼料 | 株式会社紀州ほそ川 | 64 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 30 高酢酸含有食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 65 ウメ又はアズノの処理方法及びそれ
により得られる加工品 | 和歌山県 |
| 31 梅酒・梅スピリッツ及びこれらの製
造方法 | 有限会社佐多宗二商店 | 66 梅干しの製造方法 | 新村 みち子 |
| 32 梅酒の製造方法 | チョーヤ梅酒株式会社 | 67 ポリフェノール抽出物の製造方法、骨
粗鬆症予防剤、糖質消化酵素阻害
剤、これらを用いた機能性組成物、… | 学校法人近畿大学 |
| 33 種なし干し梅、食品入り干し梅、種なし
干し果実およびそれらの製造方法 | 早坂 和子 | 68 種子粉末、種子粉末の製造方法、加
工食品及び病態改善方法 | 野口 眞一 |
| 34 液体濃縮装置 | 大松精機株式会社 | 69 蒸留粕を原料として用いる飲食品又は
飼料の製造方法 | 明石酒造株式会社 |
| 35 乾燥粉末食品 | 木曾食品工業株式会社 | | |

以下11点省略