

<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](mailto: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<br>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<br>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<br>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<br>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、<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>会社  | 47 バケツエレベータを用いた梅実前処<br>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<br>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<br>造方法                                   | 地方独立行政法人鳥取県<br>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<br>定的に着色する方法         | 三栄源エフ・エフ・アイ株式<br>会社 | 52 シート状梅干、それを使用する折り物<br>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<br>究所       |
| 19 発酵梅の製法およびそれにより得られ<br>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<br>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<br>び色が安定である加工食品                          | 独立行政法人国立高等専<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>粗鬆症予防剤、糖質消化酵素阻害<br>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<br>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<br>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<br>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