

ニュースガイドNo, 10447A

<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！

天然香辛料の処理加工方法

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 88点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥26,985-	¥25,700-
全文紙収録 B5製本版	¥26,985-	¥25,700-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥40,425	¥38,500-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10174A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.18-平.19 97点	¥29,700
No,10174B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.18-平.19 63点	¥19,600
No,9935A	公開	天然香辛料の処理加工方法	平.16-平.17 95点	¥26,600
No,9935B	公開	ニンニクの処理加工方法	平.16-平.17 60点	¥16,800
No,9673A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.14-平.15 86点	¥20,000
No,9673B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.14-平.15 45点	¥10,600
No,9287A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.12-平.13 83点	¥19,600
No,9287B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.12-平.13 52点	¥12,400
No,8827A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.10-平.11 85点	¥29,700
No,8827B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.10-平.11 54点	¥18,800
No,8338A	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.8-平.9 69点	¥25,700
No,8338B	登録・公開	ニンニクの処理加工方法	平.8-平.9 49点	¥17,300
No,7996A	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-平.7 65点	¥24,700
No,7996B	"	ニンニクの処理加工方法	平.6-平.7 35点	¥13,700
No,7640A	"	天然香辛料の処理加工方法	平.4-平.5 65点	¥24,300
No,7640B	"	ニンニクの処理加工方法	平.4-平.5 31点	¥12,400
No,10235A	公開特許	ワサビの加工方法と製品	平.9-平.19 90点	¥31,500
No,8132B	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-平.8 54点	¥19,800
No,10234	"	ワサビ有効成分の利用方法	平.15-平.19 80点	¥28,000
No,10232	"	香辛料用チューブ容器の構造	平.15-平.19 84点	¥35,000
No,9560	"	香辛料用チューブ容器の構造	昭.5-平.14 105点	¥25,000

*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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

天然香辛料の処理加工方法

No.10447A

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

88点

CD-ROM版 ¥26,985

B5製本版 ¥26,985 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,425)

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------|--|-------------------------|
| 1 わさび風味の菜の花の製造方法 | 株式会社さつま屋商店 | 38 香辛料及びその製造方法 | 株式会社マービレックス |
| 2 七味唐辛子 | 畑田 茂彰 | 39 調味料の製造方法。 | 株式会社浅沼醤油店 |
| 3 有害物質の排泄促進剤 | 金印株式会社 | 40 スープカレー用食品素材 | 理研ビタミン株式会社 |
| 4 カプサイシノイド様物質含有製剤 | 長谷川香料株式会社 | 41 山葵入特製味噌(「商標名」ゴハンおかわり) | 山本 忠廣 |
| 5 わさび風味のアスパラガスの製造方法 | 株式会社さつま屋商店 | 42 カレー状食品 | 福田 幸信 |
| 6 わさび風味のオクラの製造方法 | 株式会社さつま屋商店 | 43 微細化香辛料含有組成物 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 7 わさび風味のつるむらさきの製造方法 | 株式会社さつま屋商店 | 44 わさび香味組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 8 野菜類の調理方法 | 理研ビタミン株式会社 | 45 ペースト状食品及びその製造方法 | 株式会社カネカ |
| 9 シソエキスの製造方法 | 小川香料株式会社 | 46 肉を具材として用いる煮込み食品の素 | ハウス食品株式会社 |
| 10 該方法によって得られるカプサイノイド抽出物 | 味の素株式会社 | 47 カプサイノイド含有トウガラシ乾燥物およびその乾燥方法 | 味の素株式会社 |
| 11 収納袋入り粉香辛料及びそれを用いた香辛料の製造方法 | 西倉 志郎 | 48 カプサイノイド含有マイクロカプセルの製造法 | 味の素株式会社 |
| 12 カレー風味のペースト状組成物 | 株式会社カネカ | 49 カレー粉の製造方法 | 株式会社カネカ |
| 13 食品包装体及びその製造方法、並びに食品包装体の欠陥を防止する方法 | 株式会社クレハ | 50 エラスターゼの活性阻害剤および化粧品 | 金印株式会社 |
| 14 粒状ワサビ入りマヨネーズ及びその製造方法 | カメヤ食品株式会社 | 51 ワサビを有効成分とする脂肪蓄積抑制用組成物 | 島根県 |
| 15 レトルト処理されたカレー風味のペースト状組成物 | 株式会社カネカ | 52 新規なピロール誘導体 | ヒガシマル醤油株式会社 |
| 16 風味調味料及びその製造方法 | 河原 潤 | 53 食品の風味改良方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 17 無辛味品種トウガラシの発酵組成物及びその利用 | 森永製菓株式会社 | 54 粉碎紫蘇の葉及びジェノバソースの製造方法 | オリエンタルフーズ株式会社 |
| 18 唐辛子からカプサイノイド化合物を抽出分離する方法及び唐辛子抽出物 | 山本 秀樹 | 55 シークワーサー葉粉末入り緑色唐辛子末 | 大城 久子 |
| 19 飲食物の風味増強方法 | 日研化成株式会社 | 56 調味料 | 株式会社A D E K A |
| 20 葉緑素入りラー油、およびその製造法 | 角田 幸雄 | 57 香味野菜エキス粉末の製造法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 21 柚子胡椒及びその製造方法 | 川島 弘明 | 58 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 |
| 22 青唐辛子調理加工食品および製造方法 | 加藤 祐子 | 59 マスタード調味料の製造方法 | 株式会社美ノ久 |
| 23 風味改良剤 | 協和発酵フーズ株式会社 | 60 アリスモールを含有するコショウ香料組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 24 加工フェヌグreekシードの製造方法 | ハウス食品株式会社 | 61 イソチオシアネート保存料系を含む製品およびそれらの使用方法 | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 25 香辛料の殺菌方法 | 明治乳業株式会社 | 62 辛味増強剤 | 小川香料株式会社 |
| 26 乾燥ワサビの製造方法 | 有限会社プラスフォー | 63 液体調味料の製造方法 | 花王株式会社 |
| 27 山葵味枝豆の製造方法 | 国立大学法人 大分大学 | 64 植物エキスの除菌方法 | 長谷川香料株式会社 |
| 28 香辛調味料及びその製造方法 | 後藤 万壽郎 | 65 カレールウ及びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 29 ニラビーンズを微粒子または微細粉に粉碎し、食品及び工業製品… | 小瀬 一徳 | 66 赤紫蘇入り胡麻梅酢の製造方法 | 西片 五郎 |
| 30 抗菌性のある不凍タンパク質含有植物抽出物 | 学校法人 関西大学 | 67 唐辛子調味料の製造方法、唐辛子調味料を使用した焼きおにぎりの製造方法、及び、唐辛子調味料を使用し… | 戸田 郁子 |
| 31 唐辛子の種子を用いた経口育毛剤 | 井上 弥絵 | 68 香辛野菜類の乾燥方法、乾燥香辛野菜類、乾燥香辛野菜類を含む食品 | こだま食品株式会社 |
| 32 液体調味料 | 花王株式会社 | 69 香辛料中の残留農薬分析方法 | 株式会社カネカ |
| 33 液体調味料 | 花王株式会社 | 70 禁煙用の辛い唐辛子 | 坂尾 征二 |
| 34 液体調味料の製造方法 | 花王株式会社 | 71 白胡椒およびその製造方法 | 株式会社カネカ |
| 35 カレー粉の製造方法 | 株式会社カネカ | 72 容器詰めパジルソース | キューピー株式会社 |
| 36 カレー粉の製造方法又はこれにより得られるカレー粉 | 株式会社カネカ | 73 わさび成分組成物 | 金印株式会社 |
| 37 農産物・園芸産物の鮮度保持剤および鮮度保持方法 | 大日精化工業株式会社 | | |

以下15点省略