

ニュースガイドNo, 10448

<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>

## そばの製造加工方法

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 64点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	そばの製造加工方法	点	(本体価格)
No,10165	登録・公開	そばの製造加工方法	平.18-19 77点	¥24,700
No,9923	"	"	平.16-17 71点	¥21,300
No,9663	"	"	平.14-15 64点	¥14,700
No,9275	"	"	平.12-13 64点	¥14,700
No,8816	"	"	平.10-11 64点	¥22,400
No,8385	"	"	平.8-9 62点	¥21,700
No,8046	公告・公開	"	平.6-7 53点	¥19,700
No,7633	公開特許	"	平.3-5 53点	¥19,700
No,7150	"	"	昭.63-平.2 48点	¥18,300
No,7145	公告特許	"	昭.51-平.2 48点	¥18,400
No,8184	公開特許	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8 67点	¥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8 60点	¥23,000
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7 78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.63-平.3 60点	¥19,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6 76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3 79点	¥25,000
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8 60点	¥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2 69点	¥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8 62点	¥22,400
No,8047	"	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7 55点	¥20,400

\*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,
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
	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。

# そばの製造加工方法

No.10448

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間) 64点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

- |    |                                                    |                       |    |                                     |                       |
|----|----------------------------------------------------|-----------------------|----|-------------------------------------|-----------------------|
| 1  | そば種子処理物を用いる酒類の製造方法                                 | 宝ホールディングス株式会社         | 38 | ルチン高含有韃靼そば粉の製造方法及びそば粉加工品            | 北西産業株式会社              |
| 2  | 蕎麦麵の原料粉及び蕎麦麵                                       | 株式会社J-オイルミルズ          | 39 | 多層半生麵の製造法                           | 日清フーズ株式会社             |
| 3  | 麵類の品質改良剤と麵類の製造方法                                   | 太陽化学株式会社              | 40 | 乾燥麵類の製造方法                           | 昭和産業株式会社              |
| 4  | 落粉末及びその落粉末を入れた麵類                                   | 新津 健一                 | 41 | そば粉及びその製造方法並びにその用途                  | キッセイ薬品工業株式会社          |
| 5  | 麵類の製造方法及び麵用改質剤                                     | 太陽化学株式会社              | 42 | 穀類加工食品の品質改良                         | 不二製油株式会社              |
| 6  | 麵類の品質改良剤及び麵類の製造法                                   | 太陽化学株式会社              | 43 | そば粉又は小麦粉の殺菌方法                       | 日本製粉株式会社              |
| 7  | 発酵種を含有する麵類                                         | 日清製粉株式会社              | 44 | 機能的食品の製造方法                          | 岡山県                   |
| 8  | 保存性に優れた蒸煮そば及びその製造方法                                | シマダヤ株式会社              | 45 | - アミノ酪酸を富化した生地 <small>の製造方法</small> | 昭和産業株式会社              |
| 9  | 混捏製品の製造方法、装置および混捏製品                                | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 46 | 殺菌された穀粉の製造方法                        | 熊本製粉株式会社              |
| 10 | 保存性に優れた生非加熱穀粉半製品の製造方法                              | 佐藤 博之                 | 47 | 食品素材または食品及びそれらの製造方法                 | ベストアメニティ株式会社          |
| 11 | 穀物の殺虫方法                                            | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 48 | ダツタンそば粉の製造方法、ダツタンそばの製造方法及びそば粉加工食品   | 日本製粉株式会社              |
| 12 | そば飲料、そばエキスの製造方法、及び、そば飲料の原料の製造方法                    | 株式会社 日本ライン促成          | 49 | 食品組成物の製造方法、及び食品組成物                  | 熊本製粉株式会社              |
| 13 | 蕎麦麵の製造方法                                           | 葛生 幹夫                 | 50 | 加工食品用原料粉                            | 隈川 久美子                |
| 14 | 蕎麦麵の製造方法                                           | 葛生 幹夫                 | 51 | 高濃度ルチン含有飲料                          | 株式会社 伊藤園              |
| 15 | ムチン含有水溶液の製造方法                                      | 葛生 幹夫                 | 52 | 茹で麵とその製法並びに該茹で麵用乾麵とその製法             | 川合 基道                 |
| 16 | ソバsprautを含む、生活習慣病の予防改善剤及び肝機能改善剤                    | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 53 | 大豆めんおよび大豆めんの製造方法                    | 佐藤 泰博                 |
| 17 | アントシアニンを高含有するソバ属植物spraut                           | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 54 | ソバ麵における食感・風味を改良できるソバ粉の製造方法          | 日穀製粉株式会社              |
| 18 | 加工食品用原料粉                                           | 山本 由美                 | 55 | ソバsprautの溶媒抽出物およびその組成物              | 国立大学法人帯広畜産大学          |
| 19 | 蕎麦植物体発酵焙煎品及びその製造方法                                 | 日穀製粉株式会社              | 56 | 韃靼そば茶飲料およびその製造方法                    | サントリーホールディングス株式会社     |
| 20 | ケーキ類用ソバ粉及びその製造方法                                   | 日穀製粉株式会社              | 57 | ルチン高含有そば茶飲料                         | サントリーホールディングス株式会社     |
| 21 | 石鍋焼きそば食品の製造方法及び石鍋焼きそば食品                            | 株式会社 ビーコック            | 58 | 酸性飲料                                | キュービー株式会社             |
| 22 | 麵類の食感改良剤                                           | 株式会社琉球バイオリソース開発       | 59 | そば茶飲料、その製造方法およびそば茶飲料の懸濁・沈殿生成防止方法    | 株式会社ヤクルト本社            |
| 23 | そば入りお好み焼き食品の製造方法及びそば入りお好み焼き食品                      | 株式会社 ビーコック            | 60 | 高GABA含有量のそば種子及びその製造方法               | 国立大学法人信州大学            |
| 24 | そばの製造方法                                            | 松本 稔                  | 61 | 冷凍そばの保存方法及び冷凍そば                     | 高 橋 勇士                |
| 25 | ダツタンソバsprautピューレ、その製造法並びにダツタンソバsprautピューレ含有飲食品の製造法 | 日本デルモンテ株式会社           | 62 | 穀物種子由来食品原料からのアレレゲン除去方法              | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 26 | 保存性の高いそば湯、該そば湯の固形化物及びそれらの製造方法                      | 川合 基道                 | 63 | 手延べ風麵類の製造方法                         | 日清製粉株式会社              |
| 27 | 血圧上昇抑制組成物                                          | キッコーマン株式会社            | 64 | ピーナッツ麵及びピーナッツ入り麵の製造方法               | 古谷 清                  |
| 28 | そばの製造方法                                            | 丸山 康宏                 |    |                                     |                       |
| 29 | ソバの組織培養法、ソバの植物体                                    | 公立大学法人秋田県立大学          |    |                                     |                       |
| 30 | 発酵及び培養方法、ソバ又はレンコン発酵エキス及び発酵エキス配合物                   | 杉 源一郎                 |    |                                     |                       |
| 31 | 麵類、及び麵類の製造方法                                       | 株式会社松代そば善屋            |    |                                     |                       |
| 32 | 亜鉛高含有ソバ                                            | 株式会社 山本忠信商店           |    |                                     |                       |
| 33 | ダツタンソバ微粉末の製造方法                                     | 日穀製粉株式会社              |    |                                     |                       |
| 34 | 冷たいそばがきに関する製造法                                     | 有限会社 竹やぶ              |    |                                     |                       |
| 35 | 麵及び麵の製造方法並びに食材                                     | 有限会社秀光                |    |                                     |                       |
| 36 | 麵類                                                 | 奥野製薬工業株式会社            |    |                                     |                       |
| 37 | 発芽種子の製造方法、及び発芽種子                                   | 森永乳業株式会社              |    |                                     |                       |

以上64点収録