

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)

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。

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