

ニュースガイドNo, 10455

<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>

## イカの加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成21年(2年間) 57点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内		(本体価格)
No,10164	公開特許	イカの加工方法と製品	平.18-平.19	68点 ¥20,700
No,9931	"	"	平.16-平.17	66点 ¥18,500
No,9666	"	"	平.14-平.15	65点 ¥15,000
No,9278	"	"	平.12-平.13	59点 ¥13,500
No,8322	"	"	平.8-平.9	63点 ¥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点 ¥21,500
No,7614	"	"	平.4-5	64点 ¥19,700
No,7328	"	"	平.2-3	56点 ¥19,700
No,6731	"	"	昭.63-平.1	57点 ¥19,700
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20	74点 ¥23,300
No,9940	"	"	平.15-平.17	74点 ¥20,700
No,9566	"	"	平.11-平.14	76点 ¥17,500
No,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-平.10	65点 ¥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点 ¥23,500
No,10322	"	海産物加工残滓のリサイクル方法	平.17-平.20	83点 ¥44,100
No,9881	"	"	平.7-平.16	100点 ¥27,700
No,9941	"	帆立貝の加工方法と製品	平.15-平.17	70点 ¥19,600
No,9567	"	"	平.11-平.14	75点 ¥17,500
No,8655	"	"	平.1-平.10	84点 ¥27,700
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20	84点 ¥25,200

\*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。

# イカの加工方法と製品

No. 10455

[公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

57点

CD-ROM版 ¥16,800

B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200 )

- |   |                   |   |                     |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 調理食品の製造方法                                       | 広島県               | 35 加工食品   | アイシーエス株式会社          |
| 2 イカの加工品及び加工方法                                    | まごころシーフーズ株式会社     | 36 イカ飯食品の製造方法およびその製造方法に使用する袋詰め装置                  | 有限会社マルナマ食品          |
| 3 冷凍すり身の製造方法                                      | 国立大学法人東京海洋大学      | 37 気泡水噴射水流の解凍機。                                   | 伸洋産業株式会社            |
| 不凍活性剤の製造方法、不凍活性剤                                  |                   | イカの墨汁嚢からのスミの漏出及び吐出を防ぐ道具、イカの墨汁嚢からのスミの漏出及び吐出を防ぐ方法、… | 鹿児島県                |
| 4 およびその不凍活性剤を含む冷凍食品                               | ミヨシ油脂株式会社         | 39 飲食物の塩から味及び / 又は旨味増強方法                          | 株式会社林原生物化学研究所       |
| 5 凍結乾燥天ぷら様食品の製造方法                                 | 日清食品株式会社          | 40 熟成食品の製造方法                                      | 広島県                 |
| カドミウム除去能を有する微生物処理                                 |                   | 41 惣菜用調味料   | 株式会社かねぶん梅屋          |
| 6 による水産軟体動物の内臓の有効利用                               | 学校法人近畿大学          | 42 魚介類の処理方法                                       | 理研ビタミン株式会社          |
| 7 凍結乾燥物の製造方法                                      | 加藤 洋一             | 43 生鮮食料品の鮮度保持剤および生鮮食料品の処理方法                       | 河西 利紀               |
| 8 食品用しみ込み抑制剤、粘性食品および浸透性食品                         | 青葉化成株式会社          | 44 血中尿酸低下剤  | 日本水産株式会社            |
| 9 生鮮食料の変色を抑制する方法及び生鮮食料変色抑制剤                       | 有限会社クオリア          | 45 いかフライ製品の製造法                                    | 株式会社大塩するめ           |
| 10 魚介類の加工装置                                       | 佐藤 九太             | 46 イカ切込(塩辛)等を活用したフリカケ食品                           | 夏堀 正雄               |
| 11 生鮮品の機能保存装置および機能保存方法、並びに生鮮品                     | 小糸工業株式会社          | 47 食品の下処理方法                                       | 焼津水産化学工業株式会社        |
| 12 揚げ物衣用組成物及び揚げ物                                  | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社   | 48 塩分忌避者にも使用できる保存性が高い酸液含有ハスカップ産物                  | 佐久間 和夫              |
| 13 烏賊の加工食品および烏賊の加工食品の製造方法                         | 浦田 和敬             | 49 イカ飯食品  | 有限会社マルナマ食品          |
| 14 畜肉または水産物の前処理方法および食感改良方法                        | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社   | 50 ホタルイカの姿焼き                                      | 矢田部 吉永              |
| 15 頭足類に属する動物の体色改善剤と頭足類に属する動物の加工方法                 | 国立大学法人東京海洋大学      | 51 発酵食品及び加工食品の製造方法                                | 鈴木 義克               |
| 16 裂きイカ製造実演販売システム                                 | 株式会社グッド ジョブ       | 52 いかの肝臓の加工食品                                     | 新村 みち子              |
| 17 寿留女塩辛  | 楠見 俊雄             | 53 スモーク魚介類の製造方法                                   | プリマハム株式会社           |
| 18 コラーゲンの製造方法                                     | 青森県               | 54 生食用魚肉の加工方法                                     | 日本水産株式会社            |
| 19 油ちょう済み冷凍揚げ物及びその製造方法                            | 株式会社トータク          | 55 イカを用いたねり製品の製造方法、およびイカを用いたねり製品                  | 長崎県                 |
| 20 生鮮海産頭足類の保存又は輸送方法                               | 財団法人函館地域産業振興財団    | 56 プロテオグリカンの製造方法                                  | 財団法人釧路根室圏産業技術振興センター |
| 21 生鮮海産頭足類の表皮色素胞運動能維持方法                           | 財団法人函館地域産業振興財団    | 57 焼イカごへいもち                                       | 株式会社サンデリカ           |
| 塩蔵食品の製造方法及び前記方法により製造された塩蔵食品、並びに塩蔵食品製造用浸漬液         | 三上 勲              |   |                     |
| 23 殺菌剤組成物および殺菌方法                                  | ライオン株式会社          |   |                     |
| 24 糖尿病の予防及び / 又は治療用組成物                            | 日本水産株式会社          |   |                     |
| 25 水中超音波解凍機                                       | 伸洋産業株式会社          |   |                     |
| 26 食肉のドリップ抑制剤およびドリップ抑制食肉                          | 青葉化成株式会社          |   |                     |
| フライ食品用品質改良剤、及びこれを含有するフライ食品用衣材、並びにフライ用食品           | キューピー株式会社         |   |                     |
| 28 塩辛様食品及びその製造方法                                  | 株式会社スギヨ           |   |                     |
| 29 生肉保存用抗菌剤                                       | ピュラック バイオケムビー、ブイ、 |   |                     |
| 30 イカの加工装置  | 株式会社 飛鳥フーズ        |   |                     |
| 31 食品用日持ち向上剤および日持ち向上方法                            | 上野製薬株式会社          |   |                     |
| 32 いかの加工食品  | 株式会社シーサット         |   |                     |
| 33 鮮度保持液  | 山本 泰盟             |   |                     |
| イカ墨色素粒子の製造方法及び有機顔料又は染料並びにこれらを用いた複写機用トナー、水性インク、油性… | 財団法人函館地域産業振興財団    |   |                     |

以上57点収録