

ニュースガイド No. 10456

<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>

昆布の加工方法と製品

[登録・公開編]平成20年～平成21年(2年間) 60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	昆布の加工方法と製品	平.18-19	79点	(本体価格) ¥26,400
No,9926	"	"	平.16-17	76点	¥21,300
No,9660	"	"	平.14-15	65点	¥15,600
No,9272	"	"	平.12-13	64点	¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11	58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点	¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1	84点	¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62	113点	¥32,800
No,7374A	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No," B	"	トコロテンの処理加工方法	昭.59-平.3	52点	¥19,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点	¥24,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥26,000
No,9801	"	昆布だしの製造加工方法	平.7-平.16	88点	¥23,400
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20	78点	¥19,700

*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)

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。

昆布の加工方法と製品

No.10456

[登録・公開編] 平成20年～平成21年(2年間)

60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 ソフトな中間水分食品の製造方法 | 社団法人宮崎県ジェイエエ
食品開発研究所 | 33 免疫賦活物質の製造方法及海藻未利
用物の分解処理方法 | 独立行政法人科学技術振
興機構 |
| 2 合わせだしの抽出方法 | 日清フーズ株式会社 | 34 コンブの培養方法 | 富山県 |
| 3 エキスの抽出方法及びエキス | 三菱商事フードテック株式
会社 | 35 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 4 飲食品の塩味増強方法及びそれに用
いられる調味料 | 焼津水産化学工業株式会
社 | 36 新規調味料素材 | 味の素株式会社 |
| 5 飲食品の味質改善方法 | 焼津水産化学工業株式会
社 | 37 海藻類の脱臭方法 | 理研食品株式会社 |
| 6 味付き削り節、及び、その製造方法 | 田嶋 たつ枝 | 38 海藻の塩漬装置 | 産直グループ有限会社 |
| 7 昆布風味増強方法 | 協和発酵フーズ株式会社 | 39 昆布風味食品及び昆布風味食品の製
法 | 菅原 秀文 |
| 8 海藻加工物を配合した食品およびそ
の製造方法 | 三基商事株式会社 | 40 海藻ペーストの製造方法及びその方
法によって得られた海藻ペースト | 株式会社スギヨ |
| 9 だしの抽出方法及び抽出だし | 株式会社ミツカンナカノス | 41 生理活性物質を濃縮した海藻由来製
品素材及びその製造方法及び海藻由
来製品 | 国立大学法人 北海道大
学 |
| 10 生昆布の処理法 | 株式会社ナード研究所 | 42 治療剤 | タカラバイオ株式会社 |
| ナガコンブ由来の抗腫瘍剤、ヒアルロ
ン | | 43 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 11 ニダーゼ阻害剤又はアトピー性皮膚炎
治療剤 | 国立大学法人 琉球大学 | 44 健康機能性成分高含有褐藻類の製造
方法 | 沖縄県 |
| 12 即席食品 | 株式会社比叡ゆば本舗ゆ
ば八 | 45 制癌用組成物、医薬品および食品 | 富士シリシア化学株式会社 |
| 13 液体調味料、動物性素材調理時の臭
み低減方法 | 株式会社ミツカンナカノス | 46 白海老の昆布締め、乾燥海老、乾燥
昆布、及び調味料、並びにその製造方
法 | 特定非営利活動法人「食
と福祉と環境」を考えるネッ
トワーク |
| 14 ス・プ状コンブの製造方法 | 有限会社ユア | 47 だし抽出用および料理用昆布の製造
方法とそれをういた飲食品 | フジッコ株式会社 |
| 15 昆布粉末調味料の製造法 | 味の素株式会社 | 48 酵素含有の健康食品の製造方法及び
健康食品 | 株式会社 ミヤトウ野草研究
所 |
| 16 健康食品 | 三基商事株式会社 | 49 昆布の裁断方法および昆布裁断装置 | ヤマノ商事株式会社 |
| 17 抽出だしの製造方法及び前記方法で
得られる抽出だし | 株式会社ミツカングループ
本社 | 50 多孔食品の製造方法及びこの方法に
より製造された多孔食品 | 株式会社福井 |
| 18 海藻由来の免疫賦活剤及び抗炎症剤 | ハイドロックス株式会社 | 51 褐藻類由来機能性成分の抽出方法 | 株式会社サウスプロダクト |
| 19 海藻分解物の調製方法および海藻分
解物の調製のための組成物 | 株式会社スギヨ | 52 海藻食品の製造方法及びこの方法に
より製造された海藻食品 | 株式会社福井 |
| 20 乳化食品の製造方法および乳化食品 | 有限会社 インテック | 53 抗ウイルス活性強化組成物 | 第一薬品工業株式会社 |
| 浮遊性海藻分解物の調製方法および
21 浮遊性海藻分解物の調製のための組
成物 | 株式会社スギヨ | 54 海藻抽出物の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 22 高酢酸含有食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 55 海藻抽出物及びその製造方法 | タカラバイオ株式会社 |
| 23 貝類の肉若しくは卵、魚肉若しくは卵
又は海藻類の異物除去方法 | 函館タナベ食品株式会社 | 56 海藻類の未成熟体を成熟させる方法
及びその方法により得られた海藻類 | 静岡県 |
| 24 まるごと昆布だし、及びまるごと昆布だ
し入り調味料又は果汁の製造方法 | 有限会社丸栄物産 | 57 富山湾海洋深層水で栽培した昆布を
原料とした機能性昆布巻き品の製造方法 | 株式会社K Oフードテック |
| 25 昆布加工食品及び昆布加工食品の製
造方法 | 和山 藤男 | 58 ガゴメ昆布食品の製造方法およびガゴ
メ昆布食品 | 株式会社丸昌 |
| 26 昆布穿孔装置 | 藤本 匡俊 | 59 食品組成物 | 辻堂化学株式会社 |
| 27 美肌用組成物 | オリザ油化株式会社 | 60 海藻食品 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 28 塩辛様食品及びその製造方法 | 株式会社スギヨ | | |
| 29 褐藻細胞の凍結乾燥製品、その取得
方法、およびその使用 | バイオテックマリン | | |
| 30 健康補助食品及び栄養補助食品のた
めのフコイダン組成物及び方法 | スープリナチュラルズ・エル
エルシー | | |
| 31 間接加熱ボイル装置、間接加熱冷却
装置および濃縮装置 | 友田セーリング株式会社 | | |
| 32 液状調味料及びその製造方法 | ベストアメニティ株式会社 | | |

以上60点収録