

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イ食品開発研究所 | 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 |
| 11 ナガコンブ由来の抗腫瘍剤、ヒアルロン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 | 43 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 12 即席食品 | 株式会社比叡ゆば本舗ゆば八 | 44 健康機能性成分高含有褐藻類の製造方法 | 沖縄県 |
| 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 | 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 |
| 14 ス・プ状コンブの製造方法 | 有限会社ユア | 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 |
| 15 昆布粉末調味料の製造法 | 味の素株式会社 | 47 だし抽出用および料理用昆布の製造方法とそれを用いた飲食品 | フジッコ株式会社 |
| 16 健康食品 | 三基商事株式会社 | 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 |
| 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 | 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 |
| 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 | 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 |
| 19 海藻分解物の調製方法及び海藻分解物の調製のための組成物 | 株式会社スギヨ | 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 |
| 20 乳化食品の製造方法及び乳化食品 | 有限会社 インテック | 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 |
| 21 浮遊性海藻分解物の調製方法及び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 | 53 抗ウイルス活性強化組成物 | 第一薬品工業株式会社 |
| 22 高酢酸含有食品の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 54 海藻抽出物の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 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 | 55 海藻抽出物及びその製造方法 | タカラバイオ株式会社 |
| 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 | 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 |
| 25 昆布加工食品及び昆布加工食品の製造方法 | 和山 藤男 | 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等の製造方法 | 株式会社K Oフードテック |
| 26 昆布穿孔装置 | 藤本 匡俊 | 58 ガゴメ昆布食品の製造方法及びガゴメ昆布食品 | 株式会社丸昌 |
| 27 美肌用組成物 | オリザ油化株式会社 | 59 食品組成物 | 辻堂化学株式会社 |
| 28 塩辛様食品及びその製造方法 | 株式会社スギヨ | 60 海藻食品 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 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