

ニュースガイドNo, 10461

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中！ <http://www.itdc-patent.com>

\*最新の特許情報が満載！

## 新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成20年～平成21年(2年間) 100点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録 B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥47,250-	¥45,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10409	登録・公開	ピザ・パイの製造方法	平.17 - 20 80点	¥24,000
No,9895	公開	"	平.10-平.16 100点	¥27,700
No,8459A	"	"	平.7-平.9 51点	¥19,800
No,7903A	"	"	平.4-平.6 42点	¥17,300
No,7339A	"	"	昭.62-平.3 57点	¥21,000
No,10005	"	お好み焼きの製造方法	平.10-平.17 100点	¥30,000
No,8459B	"	"	平.7-平.9 46点	¥18,200
No,7903B	"	"	平.4-平.6 50点	¥19,800
No,7339B	"	"	昭.62-平.3 59点	¥21,400
No,10256	"	冷凍パン生地の製造方法	平.17-平.19 93点	¥30,000
No,9892	"	"	平.13-平.16 70点	¥25,300
No,9207	"	"	平.10-平.12 71点	¥25,300
No,8462	"	"	平.8-平.9 63点	¥25,500
No,8028	"	"	平.6-平.7 67点	¥23,300
No,7644	"	"	平.4-平.5 75点	¥28,900
No,7367	"	"	平.2-平.3 72点	¥24,000
No,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	平.5-平.19 100点	¥33,000
No,9889	"	菓子パンの製造加工方法	平.7-平.16 100点	¥28,700

\*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](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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
		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。

# 新食感菓子類の製造加工方法

No. 10461

[公開編] 平成20年～平成21年(2年間) 100点

CD-ROM版 ¥31,500 B5製本版 ¥31,500 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250 )

1 含浸食品及びその製造方法	明治製菓株式会社	36 焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社
2 濡れ米菓の製造方法および濡れ米菓	亀田製菓株式会社	37 グミキャンディ及びその製造方法	アサヒフードアンドヘルスケア株式会社
3 冷菓用安定剤	太陽化学株式会社	38 米粒が結着した米菓の製造方法	岩塚製菓株式会社
4 氷菓用安定剤並びにその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	39 新規な食感を有する菓子とその製造方法	明治製菓株式会社
5 スナック用生地組成物、スナック生地及びスナック菓子	森永製菓株式会社	40 ゲル化剤膨潤抑制剤、それを用いた吸い口付き密封容器入りゼリー状食品及びゲル化剤膨潤抑制方法	クラシエフーズ株式会社
6 冷菓及び冷菓の製造方法	日本テトラパック株式会社	41 もち米粉組成物、発酵生地及びパン菓子の製造方法	株式会社福盛ドウ
7 和菓子	株式会社有明のり	42 食品乾燥物の製造方法および食品乾燥物	池田食研株式会社
8 小麦含有米菓およびその製造方法	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	43 固形食品およびその製造方法	明治製菓株式会社
9 パイ菓子およびその製造方法	株式会社クールアース	44 高水分含有具材入りチョコレート	森永製菓株式会社
10 気泡含有菓子生地の製造法	不二製油株式会社	45 ナッツ類の加工方法	江崎グリコ株式会社
11 具材入りチョコレートの製造方法及び具材入りチョコレート	森永製菓株式会社	46 ブドウ果皮由来固形物を含有する呈味改善された油菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
12 新食感グミキャンディおよびその製造方法	ユニテックフーズ株式会社	47 二層レアチーズケーキ用粉末ミックス及び二層レアチーズケーキの製造方法	森永製菓株式会社
13 スイートポテト様食品	不二製油株式会社	48 多重構造食品およびその製法	カバヤ食品株式会社
14 打錠菓子とキャンディの組み合わせ菓子とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	49 新規な膨化食品	株式会社カネカ
15 焼き菓子生地用成形剤、それを用いた焼き菓子、焼き菓子の製造方法及び焼き菓子生地の成形改善方法。	クラシエフーズ株式会社	50 油性食品素材	不二製油株式会社
16 粘弾性食品生地用成形剤、それを用いた粘弾性食品及び粘弾性食品の製造方法	クラシエフーズ株式会社	51 チョコレート被覆ソフトクリーム	江崎グリコ株式会社
17 ソフトキャンディ及びその製法	クラシエフーズ株式会社	52 ゴボウスナックとその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
18 米粉パン及び米粉パンの製造方法	オルガノダニスコフードテクノ株式会社	53 卵含有層を有する小麦粉焼成品およびその製造方法	日清フーズ株式会社
19 チップス状食品の製造方法	ミシマデリカ 株式会社	54 空洞形成剤	株式会社A D E K A
20 ピザクラストの製造法	不二製油株式会社	55 ピンガム流動組成物	不二製油株式会社
21 特有の複数の空洞を有するイーストドーナツ類	昭和産業株式会社	56 ソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
22 耐熱性トッピング材	東京フード株式会社	57 ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
23 インスタント食品	アサヒフードアンドヘルスケア株式会社	58 油加熱米菓様食品の油風味劣化抑制方法	江崎グリコ株式会社
24 うるおい感のあるチューインガム	江崎グリコ株式会社	59 硬質キャンデー	ライオン菓子株式会社
25 カカオ豆含有チョコレート菓子とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	60 チップ状食品の製造方法	ダイシンフーズ株式会社
26 加工ナッツ類の製造方法	江崎グリコ株式会社	61 加工食品	アイシーエス株式会社
27 ナツメヤシ入りチョコレート	浅野 悦代	62 加工食品	アイシーエス株式会社
28 焼き菓子	江崎グリコ株式会社	63 餅様食品およびその製造方法	グリコ栄養食品株式会社
29 片状ナッツ類をトッピングした菓子の製造方法	ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	64 新規マンナナーゼ及びそれを利用して製造される食物繊維食品	有限会社日本エコロノミックス
30 カカオマスの乳酸発酵食品組成物およびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	65 焼き菓子の接着方法	江崎グリコ株式会社
31 液状油脂をセンターとして有するソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	66 揚げ餅用生地、揚げ餅及び揚げ餅の製造方法	小田 章代
32 凍り豆腐スナック食品	旭松食品株式会社	67 ポテトフライ	明治製菓株式会社
33 食品	株式会社おやつカンパニー	68 スナック菓子とその製造法	明治製菓株式会社
34 パン生地添加用油脂組成物およびそれを用いるパンの製造方法	植田製油株式会社	69 乾燥澱粉麺様食品の製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
35 焼成チョコレート菓子及びその製造方法	森永製菓株式会社		

以下31点省略