

ニュースガイドNo, 10474A

<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！

## 発泡酒の製造加工方法

[公開編]平成18年～平成19年(2年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	(本体価格)
No,9961	公開特許	発泡酒の製造加工方法	平.16-17	69点	¥23,700
No,9683	"	"	平.13-15	77点	¥17,700
No,9075	"	"	平.9-12	65点	¥23,400
No,8311	"	"	平.1-8	51点	¥20,000
No,9682	"	低アルコール飲料の製造方法	平.9-15	81点	¥18,700
No,8312	"	"	平.5-8	54点	¥21,700
No,7590(A)	"	"	昭.62-平.4	50点	¥18,400
No,5991	"	"	昭.55-61	72点	¥23,700
No,9678	"	焼酎の製造加工方法	平.13-15	69点	¥16,400
No,9072	"	"	平.10-12	57点	¥19,800
No,8344	"	"	平.7-9	75点	¥27,600
No,7847	"	"	平.5-6	55点	¥21,000
No,9679	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.10-15	92点	¥21,400
No,8483	"	"	平.5-9	64点	¥23,600
No,9680	"	酒造廃棄物の処理・再利用方法	平.10-15	80点	¥18,400
No,8482	"	"	平.3-9	75点	¥27,700
No,7118	"	"	昭.56-平.2	96点	¥32,700
No,8516	"	生酒の処理加工方法	平.5-9	59点	¥24,600
No,8517(A)	"	吟醸酒の醸造方法と装置	平.5-9	58点	¥24,400
No, " (B)	"	高香気清酒の製法と酵母	"	57点	¥24,200

\*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。

# 発泡酒の製造加工方法

No.10474A

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間)

69点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500 )

1	麦芽、大麦及び小麦を使用しない低糖質発泡アルコール飲料の製造方法及びその製造方法により製造…	サッポロビール株式会社	31	ホップエキス添加装置	アサヒビール株式会社
2	高栄養酵母および酵母製品の製造方法	アサヒビール株式会社	32	健康醸造酒の製造方法	株式会社 日光本舗
3	風化造礁珊瑚由来成分を用いた発酵アルコール飲料及びその製造方法	オリオンビール株式会社	33	植物加工品の製造方法	サントリー株式会社
4	乳酸菌入り発酵麦芽飲料又は麦芽代替発酵飲料、及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	34	発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社
5	大麦、小麦及び麦芽を使用しない発泡性アルコール飲料の製造方法及びその製造方法により製造した…	サッポロビール株式会社	35	機能的な飲食品	株式会社創研
6	抗アレルギー機能を有する乳酸菌入り発酵麦芽飲料又は麦芽代替発酵飲料、及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	36	麦芽根を用いた飲食物の製造方法	サントリー株式会社
7	食品、食品材料、麦酒、発泡酒、低アルコールビールおよびその製造方法	山本 勝	37	組織別に分画した麦芽を用いた麦芽使用飲料の製造法	サントリー株式会社
8	アルコール飲料の製造方法	脇 勇	38	香味を調整した麦芽使用発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社
9	味覚・風味の増強された発酵アルコール飲料、及びその製造方法。	麒麟麦酒株式会社	39	香味を調整した麦芽使用発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社
10	ハーブを用いた発酵麦芽飲料の製造方法	麒麟麦酒株式会社	40	食物繊維を含有する発酵飲料の製造方法。	サントリー株式会社
11	良好な醸造香を有するビールテイスト発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社	41	麦汁濾過方法	アサヒビール株式会社
12	発酵アルコール飲料及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	42	ビール酵母で発酵させたアルコール飲料からコラーゲン産生促進作用を有する組成物を製造する方法及びその…	サッポロビール株式会社
13	大麦、小麦及び麦芽を使用しない発泡アルコール飲料の製造方法及びその製造方法により製造した発…	サッポロビール株式会社	43	グルコシドトランスporter遺伝子及びその用途	サントリー株式会社
14	発泡アルコール飲料の製造方法及び当該方法で製造された発泡アルコール飲料	サッポロビール株式会社	44	加水分解酵母を用いた発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社
15	色度、風味に優れた発酵アルコール飲料、及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	45	麦芽飲料老化臭原因遺伝子及びその利用	国立大学法人 岡山大学
16	ビール様アルコール飲料及びその製造方法	サッポロビール株式会社	46	アルコール飲料及びその製造方法	ユニチカ株式会社
17	ソルガム分解物を用いて発泡性飲料を製造する方法	アサヒビール株式会社	47	後熟ホップを使用した発酵アルコール飲料の製造方法	麒麟麦酒株式会社
18	酒類のオリ下げ剤	築野食品工業株式会社	48	発泡性飲料の製造方法と該方法により製造された発泡性飲料	アサヒビール株式会社
19	酒母の製造方法	サントリー株式会社	49	麦芽アルコール飲料の製造法	サッポロビール株式会社
20	色度、風味に優れた発酵アルコール飲料	麒麟麦酒株式会社	50	発泡アルコール飲料及びその製造方法	サッポロビール株式会社
21	発泡アルコール飲料の製造方法及びその方法を用いて製造された発泡アルコール飲料	サッポロビール株式会社	51	リン酸化オリゴ糖を含有する醸造酒	学校法人東京農業大学
22	大豆タンパク分解物を原料とする発酵アルコール飲料及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	52	起泡性炭酸飲料	アサヒビール株式会社
23	発泡酒の製造方法	サッポロビール株式会社	53	マイシェ製造のための仕込原料液導入方法およびマイシェ製造装置	アサヒビール株式会社
24	醸造酒の混濁安定性を予測する方法	サントリー株式会社	54	発泡性炭酸飲料	アサヒビール株式会社
25	分画したコーンを用いた発酵飲料	サントリー株式会社	55	飲料用起泡剤及びノ又は泡安定剤、並びにこれを含有する発泡飲料	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
26	ヘイズの生成を抑制した醸造酒の製造方法	サントリー株式会社	56	高ギャバ含有発泡酒および雑酒とその製造方法	アサヒビール株式会社
27	飲食品用起泡剤および発泡性飲料	不二製油株式会社	57	麦汁煮沸装置及び麦汁煮沸方法	アサヒビール株式会社
28	麦芽発酵飲料	サントリー株式会社	58	ドラゴンフルーツ発泡酒およびその製造方法	沖縄県
29	麦芽発酵飲料	サントリー株式会社	59	茶風味及び色調を有する容器詰アルコール飲料	キリンビバレッジ株式会社
30	良好な醸造香を有する低糖質発酵飲料の製造方法	サントリー株式会社			以下10点省略