

ニュースガイド No. 10506

<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>

クッキーの製造方法

[公開編]平成17年～平成21年(5年間) 67点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥27,300-	¥26,000-
全文紙収録 B5製本版	¥27,300-	¥26,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥40,950-	¥39,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	点	(本体価格)
No,10461	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.20 - 21 100点	¥30,000
No,10409	"	ピザ・パイの製造方法	平.17 - 20 80点	¥24,000
No,9895	"	"	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)

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。]

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com)

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。

クッキーの製造方法

No.10506

[公開編] 平成17年～平成21年(5年間)

67点

CD-ROM版 ¥27,300

B5製本版 ¥27,300 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950)

- | | | | | | |
|----|---|------------------------------|----|---|-----------------|
| 1 | 複合菓子類又は複合パン類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 33 | 茶葉加工物、茶葉含有発泡ポリウレタン樹脂、茶葉含有菓子、茶葉含有石鹼、茶葉含有入浴剤、茶葉含有酒… | 株式会社エルブ |
| 2 | 呈味性改善剤 | 太陽化学株式会社 | 34 | チョコレートが付着された菓子・パンの製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 3 | 植物繊維カボック粉末混入食品 | 加藤 増男 | 35 | 油脂を含む多層焼菓子又は揚げ菓子及びその製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 4 | 油中水型油脂組成物および該油脂組成物を使用したベーカリー製品 | 豊年リーバ株式会社 | 36 | 可塑性油脂組成物 | 株式会社A D E K A |
| 5 | ハードキャンディーで被覆された菓子の製造方法 | 森永製菓株式会社 | 37 | 油脂性素材配合焼菓子練り込み用油脂組成物 | 株式会社A D E K A |
| 6 | 生地ベースおよび焼いた製品に使用するための大豆由来の材料を脱フレーバー化する方法 | クラフト・フーズ・ホールディングス・インコーポレイテッド | 38 | 焼成菓子の焼成方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 7 | 糖被覆焼成菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 | 39 | クッキー及びその製造方法 | クノール食品株式会社 |
| 8 | 菓子類用食感品質改良剤及び該菓子類用生地、並びに菓子類の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 40 | 練製食品加工機の生地処理コンベア | 株式会社松山丸三 |
| 9 | 中心核を包含した膨化焼成菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 | 41 | 小麦粉およびこれを使用した焼き菓子 | 日本製粉株式会社 |
| 10 | 小麦粉の低アレルギー化方法及びそれによって得られる低アレルギー化小麦粉並びに小麦粉加工食品 | 社会福祉法人桑友 | 42 | ベーカリー食品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 11 | 甘味組成物組合せ食品及びその製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 43 | 含浸食品及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 12 | 冷蔵食品、冷凍食品およびその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 44 | 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 |
| 13 | 食品素材及びそれより得られる食品 | 荒木 裕 | 45 | 製菓用油脂組成物及びそれを用いた菓子 | 株式会社カネカ |
| 14 | 焼き菓子の製造方法、焼き菓子用ミックス粉、焼き菓子用生地及び焼き菓子 | 日本製粉株式会社 | 46 | 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 |
| 15 | 焼き菓子類製品 | 不二製油株式会社 | 47 | 組立式クッキー用抜き型 | 株式会社タイガークラウン |
| 16 | 焼き菓子及び焼き菓子の卵風味改善方法 | キュービー株式会社 | 48 | 油脂組成物 | 株式会社カネカ |
| 17 | ダイエットクッキー及びその製造方法 | 両角 明子 | 49 | 焼き菓子類 | 花王株式会社 |
| 18 | 食品素材 | 荒木 裕 | 50 | シュー生地と共に配して焼成するクッキー生地、これを用いたシューパフ、更にこの製造方法 | 株式会社カネカ |
| 19 | フレーク状油脂およびそれを利用した焼き菓子 | 不二製油株式会社 | 51 | 油脂組成物及び油脂組成物の使用方法 | 株式会社A D E K A |
| 20 | 大豆蛋白含有菓子 | 不二製油株式会社 | 52 | 油脂移行耐性油脂組成物 | 不二製油株式会社 |
| 21 | 焼菓子類 | 旭電化工業株式会社 | 53 | 澱粉性食品素材若しくは澱粉性食品 | 不二製油株式会社 |
| 22 | 焼菓子 | 旭電化工業株式会社 | 54 | 固形状菓子片集合物 | 松本 明 |
| 23 | 型焼き中空焼菓子 | 旭電化工業株式会社 | 55 | 花造形菓子及びそれよりなる花束 | 株式会社ビューティトップヤマノ |
| 24 | 模様付けしたベーカリー用上皮生地、これを用いた食品生地及び食品生地を焼成したベーカリー食品並びに… | 日本製粉株式会社 | 56 | 焼き餡菓子 | 株式会社ハタダ |
| 25 | ハスの破砕物または抽出物を含む抗アレルギー剤 | 株式会社トーヨー技術研究所 | 57 | クリスピーな食感を有するソフトな焼き菓子 | 不二製油株式会社 |
| 26 | 酵素分解による木耳ペースト・木耳粉体の製造法 | 野村 泰三 | 58 | 焼き菓子の接着方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 27 | 焼き菓子類 | 花王株式会社 | 59 | はと麦焙煎クッキーの製法 | 高野 修 |
| 28 | 低アレルギー焼成菓子及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 60 | 組合せ食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 29 | 洋菓子の製造方法 | 垣内 真由美 | 61 | 低カロリー用の複合甘味体 | 原口 美穂 |
| 30 | セラック樹脂含有加熱食品およびその製造方法 | 味の素株式会社 | 62 | ダイズペプチド含有焼き菓子 | ロート製菓株式会社 |
| 31 | 焼菓子 | 江崎グリコ株式会社 | 63 | 卵殻膜粉末を配合した菓子類 | 長谷部 由紀夫 |
| 32 | コーヒー豆つき焼き菓子 | 有限会社浜屋 | | | 以下4点省略 |