

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	既刊関連セットのご案内	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](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。]

(メール宛先: [kokusai@itdc-patent.com](mailto: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 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、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          |