

ニュースガイド No. 10509

< 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>

## 豆乳アイスの製造方法

[公開編]平成12年～平成21年(10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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	(本体価格)
No,10476	公開特許	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点 ¥20,000
No,10461	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.20-平.21 100点 ¥30,000
No,10444	"	オカラの処理加工方法と製品	平.20-平.21 65点 ¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19 67点 ¥20,400
No,9949	"	"	平.15-平.17 96点 ¥26,800
No,9599	"	"	平.11-平.14 99点 ¥23,000
No,8717	"	"	平.6-平.10 79点 ¥27,600
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19 72点 ¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14 82点 ¥18,700
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14 92点 ¥19,800
No,9600	"	混合健康豆腐の製造加工方法	平.5-平.14 92点 ¥19,700
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14 99点 ¥23,000
No,7707A	"	豆腐スナック・デザート製造方法	昭.59-平.5 56点 ¥21,700
No,7707B	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	昭.59-平.5 48点 ¥19,800
No,7707C	"	麻婆豆腐の製造方法	昭.59-平.5 35点 ¥14,500
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点 ¥26,000
No,10477	"	青汁の製造加工方法と製品	平.16-平.21 82点 ¥24,000

\*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。

# 豆乳アイスの製造方法

No.10509

[公開編] 平成12年～平成21年(10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 豆乳の製造方法	不二製油株式会社	32 大豆加工食品	ゴールド興産株式会社
2 大豆食品素材を用いたクリーム様食品	不二製油株式会社	33 大豆加工食品	独立行政法人農業技術研究機構
3 豆乳ゼリー	株式会社有明のり	34 大豆微粉末を原料とするアイスクリーム様食品及びその製造方法	合資会社渡辺漢方堂
4 豆乳と芋類を主原料にしたクリーミーなアイスクリーム類およびその製造方法	株式会社サンオーネスト	35 ケフィアグレインを用いた豆乳の発酵方法及び発酵産物	日本ケフィア株式会社
5 大豆蛋白加水分解物及びその製造法並びにそれを使用した製品	不二製油株式会社	36 全脂大豆粉末及び全脂大豆エマルジョンの製造方法	株式会社マーク・イーシー
6 デザート食品の製造方法とそのデザート食品	有限会社あたごヤト食品	37 酵素を使用した大豆の加工方法、および同方法により得られる加工大豆、および同加工大豆を含む食品	赤澤 徹
7 イソフラボン化合物強化食品	キッコーマン株式会社	38 豆類ペースト及びその製造方法、並びに当該豆類ペーストを用いた加工食品	株式会社医食同源社
8 ピフィス菌含有豆乳発酵食品	株式会社ヤクルト本社	39 大豆系飲食物	光山 冬樹
9 冷菓の製造方法	不二製油株式会社	40 被覆用油性食品及びこれを用いた冷凍食品	不二製油株式会社
10 水溶性大豆胚軸加工品及びその製造法	不二製油株式会社	41 黒大豆食品素材の製法およびそれにより得られた黒大豆食品素材ならびに可食性組成物	フジッコ株式会社
11 アルコール吸収代謝調整剤	株式会社ヤクルト本社	42 豆乳アイスクリームの製造方法	有限会社植杉造園
12 冷菓用添加剤及びこれを用いた冷菓並びにその製造法	不二製油株式会社	43 アイスクリーム等のクリーム状食品への混入用可食物及びその製造方法	フルタ製菓株式会社
13 アイスコーティング用油脂組成物およびアイスコーティング用剤	日清製油株式会社	44 麴・豆乳入りヨーグルト食品とその製造方法	齋藤 智
14 アイスクリーム様納豆冷菓及びその製造方法	あづま食品株式会社	45 滅菌豆乳及び滅菌豆乳を含む豆乳製品	不二製油株式会社
15 酵素を使用した大豆の加工方法により得られる液状加工大豆、および同加工大豆を含む食品	赤澤 徹	46 酸性豆乳飲料およびその製造方法	株式会社ヤクルト本社
16 飲料豆乳および食品豆腐を主原料としたシャーベットの製造方法	堀井 寛	47 豆乳発酵物およびこれを用いた飲食品	フジッコ株式会社
17 リン酸化糖を味質改善剤として含有する飲食物	江崎グリコ株式会社	48 豆乳カードの製造方法	武部 孝明
18 豆乳製品	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	49 ペット用冷菓及びペット用冷菓の製造方法	いなば食品株式会社
19 豆乳デザートの製造方法	山崎製パン株式会社	50 水及び油脂含有食品の製造法	不二製油株式会社
20 大豆由来食品素材の製造方法および加工食品	株式会社ベルリッチ	51 乾燥粉末大豆の製造方法及び前記方法により製造された乾燥粉末大豆	エスシー食品株式会社
21 無臭大豆ピューレ	赤澤 徹	52 豆乳の製造方法及び豆腐の製造方法	松浦 勝
22 冷菓およびその製造方法	江崎グリコ株式会社	53 冷凍喫食用焼成食品及びこれを用いた組合せ冷菓	カネボウ株式会社
23 マイナスイオン豆乳アイスクリームの製法	山岸 美三恵	54 生搾り滅菌豆乳及びその製造法	不二製油株式会社
24 アイスクリームタイプの医薬用製剤およびその製造方法	財団法人 牧岩生命工学研究所	55 豆乳及びその加工食品	株式会社応微研
25 大豆粉を原料とする粉豆乳の製造方法、粉豆乳及び粉豆乳を加工した乳製品	株式会社ペリカン	56 脱臭大豆粉末の製造方法	上 すぎ 和彦
26 大豆の処理方法及び大豆含有食品	新潟県	57 大豆加工素材及びその製造方法	ピースビーンズ株式会社
27 加工生大豆及びその製造方法	社団法人岡山県農業開発研究所	58 大豆単細胞が分散してなる加工大豆の製造装置およびその製造方法	株式会社華言
28 豆乳の製造方法	赤穂化成株式会社	59 豆乳加工食品製造用原料、それを用いた豆乳加工食品、及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
29 高濃度豆乳ペースト及びこれの製造方法	星 義道	60 加工大豆の製造方法、その方法により製造された加工大豆及びその加工大豆を含む加工食品	平吹 修一
30 豆乳製品の製造方法	株式会社協和食品	61 大豆紅麴およびその製造法	グンゼ株式会社
31 豆乳粉末素材及びその製造方法	不二製油株式会社		

以下39点省略