

ニュースガイド No. 10522

<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>

野菜ペーストの製造加工方法

[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)	¥29,400-	¥28,000-
全文紙収録 B5製本版	¥29,400-	¥28,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥44,100-	¥42,000-

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,10453	公開特許	キャベツの処理加工方法と製品	平.15 - 21 95点	¥23,800
No,9542	"	"	平.5-平.14 99点	¥23,700
No,10393	"	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20 71点	¥21,400
No,10390	"	"	平.16-平.20 82点	¥24,600
No,10445	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.18-平.21 86点	¥24,700
No,9970	"	"	平.14-平.17 90点	¥27,000
No,10330	"	パセリ・セロリの処理加工方法	平.11-平.20 83点	¥25,500
No,10445	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.18-平.21 86点	¥24,700
No,10329	"	長ネギの処理加工方法と製品	平.11-平.20 85点	¥25,500
No,10328	"	ピーマンの処理加工方法と製品	平.11-平.20 86点	¥25,800
No,10391	"	里芋の処理方法と製品	平.6-平.20 90点	¥25,700
No,10245	"	山菜の加工方法と製品	平.5-平.19 79点	¥23,700
No,10243	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.14-平.19 80点	¥24,000
No,10239A	"	大根の処理加工方法	平.14-平.19 82点	¥25,000
No,9301A	"	"	平.3-平.13 74点	¥17,000
No,10239B	"	山芋の処理加工方法	平.14-平.19 71点	¥21,400
No,9301B	"	"	平.3-平.13 64点	¥14,700
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-平.15 100点	¥23,700
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)

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。]

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。

野菜ペーストの製造加工方法

No.10522

[公開編] 平成12年～平成21年(10年間)

100点

CD-ROM版 ¥29,400

B5製本版 ¥29,400 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥44,100)

- | | | | |
|--|-------------|---|-----------------|
| 1 風味のある野菜調合物及びその調製方法 | ベストフーズ | 35 とろろ芋 | キュービー株式会社 |
| 2 冷凍香辛生野菜製品 | 栗林 輝夫 | 36 洋食になど使用する加工済玉ねぎ | 宮園 幸男 |
| 3 ハーブ含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 37 根菜のおろし加工方法及びそのおろし加工品 | マルコーフーズ株式会社 |
| 4 ハーブ含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 38 発酵食品素材及びその製造方法 | 独立行政法人 農業技術研究機構 |
| 5 野菜で粘性を調整したペースト状カレー | ハウス食品株式会社 | 39 新規食酢、酸味食品ペースト、及びその製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 6 焙煎ガーリックペーストの製造方法 | ハウス食品株式会社 | 40 飲用成分抽出具 | 株式会社ミスモ加工 |
| 7 ねぎ加工品の製造方法 | 日野 徹 | 41 食品の品質改良剤 | 旭電化工業株式会社 |
| 8 おろし入り液体調味料の製造法 | 日本食研株式会社 | 42 食物繊維ジャム及びマーマレード並びにそれらの製造法 | 川野 信久 |
| 9 野菜含有液体調味料及びその製造方法 | 日本食研株式会社 | 43 葱ペースト調味料 | 新居 高行 |
| 10 生薑加工製品 | 伊良原 博子 | 44 サツマイモペースト | 旭電化工業株式会社 |
| 11 大根の冷凍絞汁製品及びその製造方法 | 阿部 一衛 | 45 大根おろしとその葉茎類の鮮度保持食品と他のものを入れた混合健康食品 | 田中 友爾 |
| 12 黄変の防止された冷凍大根おろしの製造方法及びその製品 | ハウス食品株式会社 | 46 大根おろしデザート | 株式会社ニチロ |
| 13 新規化合物、その製造方法及び用途 | ハウス食品株式会社 | 47 山の芋摺擦装置及び山の芋摺り卸し方法 | 有限会社 鶴の湯 |
| 14 半固形状食品およびその製造方法 | 有限会社 協和商会 | 48 人参とザクロを混合したジャムの製造方法 | 有限会社岩城のかあさん |
| 15 手軽に食べられる「麦とろ納豆ごはんの素」 | 有限会社道企画 | 49 冷凍とろろ、及び冷凍とろろの変性防止方法 | キュービー株式会社 |
| 16 密封容器入り擦りおろし食品の製造方法 | 長塩 吉之助 | 50 褐変抑制剤及びその製造方法 | 独立行政法人食品総合研究所 |
| 17 ニンジン含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 51 野菜のスリ身の製造方法 | 株式会社フードテック |
| 18 ペースト状生ねぎ及びその製法 | 海老澤 悦夫 | 52 おろし竹の子 | 小作 次郎 |
| 19 ニンジン含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 53 大根粉末の製造方法 | 株式会社バイオックス |
| 20 野菜発酵飲食用素材およびその製造法 | 大塚食品株式会社 | 54 類の辛味成分を保持し褐変しない長期保存(一年以上)できる、冷凍・チューブ及びモナカ入り冷凍味付けとろろ汁 | 株式会社トミイチ |
| 21 パプリカ含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 55 レンコンを材料とする食材 | 加藤 増男 |
| 22 自然薯等を用いた素材食品 | 野田 十九男 | 56 サツマイモ含有成形スナック及びその製造方法 | 有限会社エーケーフーズ |
| 23 油性ハーブペースト及びその製造方法 | ライオン株式会社 | 57 サツマ芋加工食品・その製造方法、および製造助剤 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 24 冷凍大根おろし | 有限会社粉川 | 58 大根おろし | こだま食品株式会社 |
| 25 乾燥食材及びそれに水を加えた粘性食品 | 伊那食品工業株式会社 | 59 下ろし生シヨウガ | キュービー株式会社 |
| 26 キャベツ発酵エキスの製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 60 ソテー玉葱及びその製造方法 | 株式会社ヤマシン |
| 27 ペースト状無臭にんにく加工食品 | 仙味エキス株式会社 | 61 野菜ペーストのレトルト食品 | 株式会社カネカ |
| 28 にんじんジャムの製造方法 | 公益法人清瀬商工会 | 62 野菜おろし及び野菜おろし含有液状調味料 | 鎌田商事株式会社 |
| 29 おろしの製造方法及びおろし含有食品 | ハウス食品株式会社 | 63 破碎加工食品の製造方法およびそれによって得られた破碎加工食品 | 日本デルモンテ株式会社 |
| 30 アリウム属植物エキスの製造方法 | 小川香料株式会社 | 64 粉碎緑黄色野菜及びその製造方法並びに食品調味料 | 株式会社ベジテック |
| 31 きくらげ、を含有させる事で粘性を持たせた、ドレッシング、タレ、ソース、マヨネーズ、ジャム、果物…… | 塩田 高久 | 65 冷凍とろろ | オリエンタルフーズ株式会社 |
| 32 ペースト状無臭ニンニク加工健康食品 | 仙味エキス株式会社 | 66 醗酵黒ニンニク及びこれを用いるペースト状食品並びにこれらの製造方法 | キュービー株式会社 |
| 33 大根おろし製造の際のおろし汁の処理方法 | アルファライズ株式会社 | 67 竹成分の植物繊維と薬効成分の抽出加工法 | 有限会社元気 濱野食品加工 |
| 34 辛味大根の辛味成分を保持する技術 | 櫻井 守 | | 庄内開発有限会社 |

以下32点省略