

ニュースガイド No. 10584

<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>

## 麺つゆ類の製造加工方法

[公開編]平成17年～平成22年(6年間) 68点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥22,050-	¥21,000-
全文紙収録 B5製本版	¥22,050-	¥21,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥33,075-	¥31,500-

### 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,9800	公開特許	麺つゆ類の製造加工方法	平.13-平.16 76点 ¥19,700
No,9094	"	"	平.9-平.12 52点 ¥19,700
No,9945	"	魚醤油の製造加工方法	平.12-平.17 76点 ¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点 ¥24,700
No,10350B	"	減塩醤油の製造加工方法	平.16-平.20 70点 ¥24,800
No,10350A	"	"	平.9-平.15 64点 ¥24,800
No,8279	"	"	平.1-平.8 61点 ¥19,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点 ¥24,800
No,8912	"	"	昭.5-平.11 56点 ¥19,700
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点 ¥21,000
No,9498A	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点 ¥17,700
No,9498B	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点 ¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点 ¥17,500
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	昭.5-平.9 62点 ¥20,000
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-平.8 76点 ¥24,600
No,10009	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.11-平.17 80点 ¥27,700
No,8624	"	"	平.7-平.10 64点 ¥24,300
No,7786	"	"	平.4-平.6 62点 ¥23,700
No,10361	"	削り節の製造加工方法	平.11-平.20 100点 ¥30,000

\*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.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

# 麺つゆ類の製造加工方法

No. 10584

[公開編] 平成17年～平成22年(6年間)

68点

CD-ROM版 ¥22,050

B5製本版 ¥22,050 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,075 )

1 昆布風味増強方法	協和醗酵工業株式会社	34 調味料の製造方法	味の素株式会社
2 かえし、つゆ類、およびそれらの製造方法	白石 松子	35 だしの抽出方法及び抽出だし	株式会社ミツカンナカノス
3 凍結だし	焼津水産化学工業株式会社	36 節類エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
4 調理用つゆ製造装置	塩貝 淳二	37 風味改良剤	協和醗酵フーズ株式会社
5 血压降下作用のある魚類エキスの製造方法及び血压降下作用のある魚類エキス	株式会社シマヤ	38 塩味強化剤	株式会社A D E K A
6 液体状調味液及びこれが包装体に充填された食品添付品	旭松食品株式会社	39 塩味強化剤	株式会社A D E K A
7 飲料用抽出原料封入体、飲料抽出用フィルタ及び麵セット	トモエ食品株式会社	40 調味剤	株式会社A D E K A
8 かえし、並びにその熟成方法及び製造方法、並びに、つゆ及びその製造方法	一番食品株式会社	41 塩味強化剤	株式会社A D E K A
9 新規食品とその製造方法	味の素株式会社	42 調味剤	株式会社A D E K A
10 凍結だし	焼津水産化学工業株式会社	43 発酵性調味料、その製造方法、及びこれによる醤油加工品	株式会社 畠中醤油
11 容器入り液体調味料	花王株式会社	44 抽出だしの製造方法及び前記方法で得られる抽出だし	株式会社ミツカングループ本社
12 液状調味料セット	日本水産株式会社	45 液体調味料	花王株式会社
13 多用途用和風つゆおよびその製造方法	株式会社ひょうたんや	46 液体調味料	キッコーマン株式会社
14 かえしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社	47 嚙下性に優れた食品及び調味料	ブンセン株式会社
15 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類	東和化成工業株式会社	48 液体調味料	花王株式会社
16 昆布様調味料又は飲食品及びその製造方法	味の素株式会社	49 調味料	協和醗酵フーズ株式会社
17 食品の香味・呈味改善用組成物	コスモ食品株式会社	50 容器詰液体調味料	花王株式会社
18 練り胡麻含有つゆ用調味料の製造法	キッコーマン株式会社	51 溜まり醤油由来調味料	株式会社相生発酵
19 うどん・そば店における塩味つゆの作成方法	横瀬 和也	52 だし抽出用および料理用昆布の製造方法とそれを用いた飲食品	フジッコ株式会社
20 調味料およびその製造法	日本たばこ産業株式会社	53 塩味増強剤及びその製造方法	日本水産株式会社
21 だしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社	54 麴、醗酵調味料及びその製造方法	株式会社浅沼醤油店
22 液体調味料	株式会社ミツカングループ本社	55 液体調味料の果実香の改善方法および果実香が改善された液体調味料	メルシャン株式会社
23 エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社	56 一般汚染細菌が少なくプロテアーゼ活性の高い麴及びその製造方法、並びに該方法で作られた麴を用いた魚…	ヤマキ株式会社
24 新規な調味料	日清製粉株式会社	57 ビタミンB <sub>2</sub> 関連物質を含有する呈味改善剤、及びそれを用いる食品の呈味改善方法	日本たばこ産業株式会社
25 容器詰液体調味料	花王株式会社	58 塩味強化剤	株式会社A D E K A
26 容器詰液体調味料	花王株式会社	59 魚節類エキスの製造方法及び該製造方法により製造された魚節類エキス	小川香料株式会社
27 液体調味料の製造方法	花王株式会社	60 節類抽出物または節類抽出物入り調味料の風味向上方法	株式会社ミツカングループ本社
28 液体調味料の製造方法	花王株式会社	61 抽出装置及び抽出方法	焼津水産化学工業株式会社
29 容器詰液体調味料	花王株式会社	62 凍結調味液パック並びに凍結調味液パックを含む冷凍麺及びその製造方法	日清食品冷凍株式会社
30 濃厚調味液の製造方法	日清製粉株式会社	63 液体食品の消泡用組成物および泡立ち抑制方法	株式会社ミツカングループ本社
31 だしの製造法	味の素株式会社	64 コク味付与組成物	味の素株式会社
32 容器詰液体調味料	花王株式会社	65 機能性調味料及び機能性調味料の製造方法	地方独立行政法人青森県産業技術センター
33 液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社		以下3点省略