

ニュースガイドNo, 10625

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中！ <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載！

健康みその製造加工方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	年次	点	(本体価格)
No,10351	公開特許	減塩味噌の製造加工方法	平.11-平.20	87点	¥30,000
No,10349B	"	即席味噌汁の製法とその具材	平.15-平.20	73点	¥25,000
No,10349A	"	"	平.9-平.14	75点	¥25,000
No,8288	"	"	平.5-平.8	71点	¥23,700
No,9145	公告特許	"	昭.61-平.12	58点	¥20,000
No,10615	公開特許	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22	75点	¥24,000
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19	76点	¥35,000
No,9525	"	"	平.5-平.14	85点	¥19,700
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22	68点	¥21,000
No,9945	"	"	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,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22	68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16	76点	¥19,700
No,9094	"	"	平.9-平.12	52点	¥19,700
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18	71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-平.11	56点	¥19,700

*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。]

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	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

健康みその製造加工方法

No. 10625

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

70点

CD-ROM版 ¥21,000

B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|--|-------------------------|--|--------------------|
| 1 味噌 | 森 文男 | 37 チーズ味噌の製造方法 | 蒜山酪農農業協同組合 |
| 2 エラブ海蛇入り味付け味噌の製造方法 | 伊藤 悦男 | 38 血糖値上昇抑制剤 | 宝酒造株式会社 |
| 3 辛子味噌及びその製造方法 | 株式会社ハイディアノイン
ターナショナル | 39 キムチを原料とした味噌の製法 | 雙田 みどり |
| 4 アントシアニン含有有色甘藷入り味噌
およびその製造方法 | 社団法人宮崎県ジェイエイ
食品開発研究所 | 40 抗肥満作用を有する組成物及び飲食品 | 味の素株式会社 |
| 5 フォスファターゼ活性阻害剤およびそ
れを利用した調味料 | 日本たばこ産業株式会社 | 41 大豆紅麹およびその製造法 | グンゼ株式会社 |
| 6 味噌栄養食品 | 有限会社水尾醸造所 | 42 魚味噌および魚味噌の製造方法 | 長崎県 |
| 7 味噌風味健康食品およびその製造方
法 | 久郷 威彦 | 43 調味料及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 8 味噌の製造方法 | 有限会社畠中醤油醸造場 | 44 高抗酸化活性味噌の製造方法 | マルコム株式会社 |
| 9 田七人参含有の味噌調味料、及びそ
の製造方法 | 株式会社太平洋健康セン
ター | 45 おから含有味噌の製造方法 | 株式会社佐野食品 |
| 10 発芽玄米味噌の製法及びその製品 | 金弘 武人 | 46 味噌及び味噌食品の製造方法 | マルコム株式会社 |
| 11 栄養強化材、栄養強化穀粉類、栄養
強化穀粉製品、栄養強化飲料、栄養
強化調味料及び栄養強化大豆製品 | 大鹿 立脇 | 47 小麦の精麦方法及び小麦を利用した
味噌の製造方法及び装置 | 群馬県 |
| 12 大豆オカラの味噌及びその製造方法 | 有限会社自然快気研究所 | 48 液体麹を用いたみその製造方法 | アサヒビール株式会社 |
| 13 みそ状食品、及びそれをういた漬物 | 株式会社事業創造研究所 | 49 嘗め味噌 | 株式会社笹屋 |
| 14 納豆より分離した除粘納豆の利用法 | 越智 猛夫 | 50 味噌加工食品 | キュービー株式会社 |
| 15 モナコリンK含有味噌及びその製造法 | 味の素株式会社 | 51 大豆紅麹含有味噌 | グンゼ株式会社 |
| 16 コラーゲン入り味噌 | 松本 明博 | 52 味噌マヨネーズまたは、マヨネーズ味
噌。明細書1)マヨネーズと味噌を混ぜ
合わせた製品2)背景マヨネ... | 有馬 俊雄 |
| 17 豆腐・油揚げ類製造残さ(通称:オカラ)
を原料とした味噌の製造方法 | 小倉 利一 | 53 酪酸菌(<i>Clostridium butyricum</i>)添
加味噌及び醤油の発明 | 川口 秩義 |
| 18 豆みその製造法並びに豆みそ | マルサンアイ株式会社 | 54 食塩含有食品への - アミノ酪酸の富
化方法 | 三笠産業株式会社 |
| 19 発酵米ぬか液の製造方法、解凍軟化
畜肉の製造方法、変色防止味噌の製
造方法および変敗防止漬物... | 海野 利博 | 55 味噌 | 花王株式会社 |
| 20 豆乳入り調味味噌 | 旭松食品株式会社 | 56 機能性味噌の製造方法 | マルコム株式会社 |
| 21 - アミノ酪酸高含有食品素材及びそ
の製造方法 | マルコム株式会社 | 57 味噌加工品の製造方法、味噌加工
品、味噌抽出液、味噌抽出脱臭剤およ
び味噌抽出食肉軟化剤 | 仙台味噌醤油株式会社 |
| 22 玄米若しくは発芽玄米を使用した加工
食品の製造方法 | 株式会社 星野本店 | 58 味噌の製造方法 | 株式会社イツツみそ |
| 23 燕麦を用いた味噌 | 有限会社ソーイ | 59 調合キノコ味噌の製造方法 | 有限会社塩屋醸造 |
| 24 食塩含有飲食品 | キッコーマン株式会社 | 60 疾患予防及び改善用食品 | 江口 文陽 |
| 25 味噌の製造方法 | マルコム株式会社 | 61 嚥下性に優れた食品及び調味料 | ブンセン株式会社 |
| 26 大豆麹による - アミノ酪酸高生産法 | 今野 宏 | 62 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 27 風味良好なイソフラボン化合物高含有
味噌 | マルコム株式会社 | 63 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 28 放射線障害軽減味噌 | 有限会社食養の杜とやま | 64 味噌 | 花王株式会社 |
| 29 豆類を原料とする醸造処理方法 | 株式会社櫻製作所 | 65 松茸を含む味噌の製造方法 | 安 英歡 |
| 30 糖化発芽玄米含有発酵食品の製造方
法 | 丸昌稲垣株式会社 | 66 菊芋入り味噌 | 株式会社フードビジネス
プライ |
| 31 納豆を原料とする発酵処理品の製造
法、発酵処理品及びその利用法 | 越智 猛夫 | 67 ニンニク生姜味噌及びその製造方法 | 株式会社 シャルマン |
| 32 栄養強化味噌 | 不二製油株式会社 | 68 オルニチンを含有する味噌の製造方
法 | 株式会社永谷園 |
| 33 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 | 69 シークワーサー味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 34 複数種穀物麹の製造方法及び複数種
穀物麹を用いた複数種穀物麹味噌の
製造方法 | 株式会社シジシージャパン | 70 低アレルギー味噌及びその製造方法 | 学校法人玉手山学園 |
| 35 - アミノ酪酸高含有食品素材及びそ
の製造方法 | マルコム株式会社 | | |
| 36 味噌風調味料及びその製造方法 | キッセイ薬品工業株式会社 | | |

以上70点収録