

ニュースガイド No. 10626

<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>

新しい米菓とその製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 72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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10589	公開特許	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10578	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10552	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.22 58点	¥18,000
No,10417	"	"	平.21 70点	¥21,600
No,10287	"	"	平.20 73点	¥23,600
No,10142	"	"	平.19 73点	¥23,600
No,10034	"	"	平.18 75点	¥23,700
No,9907	"	"	平.17 63点	¥18,900
No,9786	"	"	平.16 70点	¥17,500
No,9638	"	"	平.15 67点	¥15,400
No,10588	公開特許	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10249	"	ヘルシー・ライスの製造加工方法	平.5-平.19 100点	¥33,000
No,10411	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.18-平.20 89点	¥27,000
No,10597	"	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22 69点	¥20,000
No,10191	"	玄米の処理加工方法と製品	平.18-平.19 82点	¥25,700

*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	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。

新しい米菓とその製造方法

No.10626

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

72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 半生米菓の製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 37 米菓の製造方法 | 株式会社ブルボン |
| 2 米菓の製造方法 | 埼玉県 | 38 米菓の製造方法 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 3 胡麻入りかりんとう風スナック菓子の製造方法と、胡麻入りかりんとう風スナック菓子 | 山田製菓株式会社 | 39 半生米菓およびその製造方法 | 日の出屋製菓産業株式会社 |
| 4 米菓用乳化組成物 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 40 米菓製造用の浸漬タンク、玄米を用いた米菓製造方法およびその装置 | 株式会社辰巳堂 |
| 5 米菓生地型抜き機 | 亀田製菓株式会社 | 41 オカラ混入菓子類の製造方法 | 有限会社カネ久越後屋商店 |
| 6 煎餅巻き食品及びその食品の製造方法 | 株式会社野村 | 42 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 |
| 7 米菓及びその製造方法 | 三樹堂米菓有限会社 | 43 半生米菓の製造方法 | 丸彦製菓株式会社 |
| 8 衣掛けフライ米菓及びその製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 44 ヤーコン餅、米菓及びヤーコン餅の製造方法 | 小川 茂 |
| 9 米菓子製造方法及びこの方法に使用する蒸米整形装置 | 株式会社カマキュー | 45 発芽豆、発芽豆入り米菓及びその製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 10 カレー風味焼き菓子 | 本田 実 | 46 炭酸煎餅ベースのチョコレートフレーク菓子 | 有限会社湯の里本舗 |
| 11 生姜砂糖蜜の製造方法及びその蜜を付着した生姜砂糖せんべいの製造方法。 | 株式会社柴舟小出 | 47 風味を向上させた米菓の製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 12 糯米菓の製造方法並びに糯米菓 | 越後製菓株式会社 | 48 米菓及びその生地型の抜き方法 | 株式会社栗山米菓 |
| 13 玄米成分強化剤 | アルファー食品株式会社 | 49 ポン煎餅 | 小林 悦子 |
| 14 あられ及びその製造方法 | 株式会社三幸 | 50 米加工品およびその製造方法 | 独立行政法人食品総合研究所 |
| 15 コーティング用油脂組成物及びそれを用いた食品 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 51 米菓及びその製造方法 | 株式会社栗山米菓 |
| 16 玄米を用いた米菓及びその製造方法 | 株式会社東雲堂 | 52 機能性米菓 | 独立行政法人食品総合研究所 |
| 17 米菓の製造方法 | 東洋米菓株式会社 | 53 豆入り米菓の製造方法および豆入り米菓 | 亀田製菓株式会社 |
| 18 薄小片米菓の製造に使用されるロール体 | 株式会社みながわ製菓 | 54 米菓の製造方法 | 株式会社グレーブストーン |
| 19 米菓の製造方法 | 新潟県 | 55 半干し米菓およびその製造方法 | 亀田製菓株式会社 |
| 20 米菓の製造方法 | 新潟県 | 56 発酵工程を備えた米菓の製造方法とその米菓 | 亀田製菓株式会社 |
| 21 揚げ米菓とその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 57 米菓の製造方法 | 株式会社みながわ製菓 |
| 22 米菓の製造法 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 58 米菓の製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 23 米菓の製造方法 | 亀田製菓株式会社 | 59 濡れ揚げせんべいの製造方法 | 岩塚製菓株式会社 |
| 24 コーティング用油脂組成物及びそれを用いた食品 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 60 半生米菓およびその製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 25 米菓及びその製造方法 | 株式会社三幸 | 61 米菓およびその製造方法 | 株式会社ブルボン |
| 26 濡れ米菓及びその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 62 濡れ米菓の製造方法および濡れ米菓 | 亀田製菓株式会社 |
| 27 海洋深層水を用いた米菓の製造方法 | 岩塚製菓株式会社 | 63 小麦含有米菓およびその製造方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 28 菓子の製造方法及び菓子用生地を切断する為の刃板 | 岩塚製菓株式会社 | 64 濡れ米菓及びその製造方法 | 株式会社京小町 |
| 29 菓子の製造方法及び米菓の製造方法 | 岩塚製菓株式会社 | 65 米粒が結着した米菓の製造方法 | 岩塚製菓株式会社 |
| 30 半生米菓の製造方法 | 株式会社ホーネンコーポレーション | 66 油加熱米菓様食品の油風味劣化抑制方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 31 菓子の製造方法 | 新潟県 | 67 米菓の製造方法と米菓 | 亀田製菓株式会社 |
| 32 均一な整形煎餅の製造方法及び装置 | 有限会社まるせん米菓 | 68 膨れ煎餅の製造方法 | 株式会社三幸 |
| 33 濡れ米菓とその製造方法 | 株式会社京小町 | 69 濡れ米菓、もち菓子、及びその製造方法 | 株式会社京小町 |
| 34 チップ状食品の製造方法 | ダイシンフーズ有限会社 | 70 簡便な米菓製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 35 米菓及び米菓の製造方法 | 株式会社こんにやく美人 | 71 発芽玄米粒入りチョコレート菓子およびその製造方法 | 株式会社吉村甘露堂 |
| 36 穀粉発酵物及びこれを用いた発酵風味菓子の製造方法 | 井上 和春 | 72 米菓の製造方法及び即販用米菓製造装置 | 岩塚製菓株式会社 |

以上72点収録