

ニュースガイド No. 10633

<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>

浅漬けの製造加工方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 66点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.20-21	72点	(本体価格)
No,10441	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.20-21	72点	¥19,000
No,10163	"	"	平.18-19	75点	¥23,800
No,9929	"	"	平.16-17	73点	¥20,500
No,9669	"	"	平.14-15	65点	¥15,000
No,9281	"	"	平.12-13	62点	¥14,500
No,8873	"	"	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,6721	"	"	昭.63-平.1	80点	¥22,700
No,10439	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.20-平.21	80点	¥22,800
No,10162	"	"	平.18-平.19	82点	¥24,600
No,9928	"	"	平.16-平.17	82点	¥23,000
No,9668	"	"	平.14-平.15	80点	¥18,400
No,10393	公開特許	カット野菜の保存処理方法	平.18-平.20	71点	¥21,400
No,9969	"	"	平.14-平.17	86点	¥26,100
No,9359	"	"	平.5-平.13	77点	¥17,700

*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.	
	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。

浅漬けの製造加工方法

No. 10633

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

66点

CD-ROM版 ¥16,800

B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

- | | | | |
|---|-----------------|--|-----------------|
| 1 冷凍浅漬の製造方法 | 株式会社カワカミ | 37 浅漬けの製造方法 | マルシゲ食品株式会社 |
| 2 生鮮食用植物の食品加工方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 | 38 漬物用発酵液 | 秋本食品株式会社 |
| 3 発酵飲食品香味増強剤 | 長谷川香料株式会社 | 39 生野菜浸漬液 | 秋本食品株式会社 |
| 4 乳酸菌を用いた漬物の製造方法 | 茨城県 | 40 Dグルカンを含む漬け物用漬け汁、Dグルカンの抽出方法及びDグルカンを含む野菜漬け物方… | 株式会社ケイ・アイ・ディー |
| 5 漬物の製造方法 | 埼玉県 | 41 漬床及びこれを用いた漬物の製造方法 | 埼玉県 |
| 6 海洋深層水を電気分解して得られる弱アルカリ水溶液を利用した調味液および漬物 | 富山化学工業株式会社 | 42 冷凍漬物の製造方法およびこれにより製造された冷凍漬物 | ふうどりーむず株式会社 |
| 7 浅漬の製造方法 | 大島貞雄 | 43 粉碎緑黄色野菜及びその製造方法並びに食品調味料 | オリエンタルフーズ株式会社 |
| 8 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 44 冷凍漬物およびその製造方法 | 株式会社江本産業 |
| 9 食品の含浸処理方法 | 株式会社ブラセラム | 45 ヤーコン漬物の製造方法 | 櫛引農村工業農業協同組合連合会 |
| 10 漬物の製造方法 | 味の素株式会社 | 46 漬物用床もしくは漬物用調味料、および漬物製造方法 | 株式会社富士山 |
| 11 深層海漬け品とその製造方法 | 當山大樹 | 47 塩味強化剤 | 株式会社A D E K A |
| 12 海洋深層水入り食品とその製造方法 | 木下タカ子 | 48 塩味強化剤 | 株式会社A D E K A |
| 13 サワークラウト及びその製造方法 | 丸茂食品株式会社 | 49 塩味強化剤 | 株式会社A D E K A |
| 14 新規抗菌漬物 | 大洋食品工業株式会社 | 50 殺菌キュウリの製造方法及びこれを用いた加工食品 | キュービー株式会社 |
| 15 冷凍濃縮を使用した浅漬けの製造方法 | 奥村誠 | 51 野菜類浅漬けの製造方法 | 株式会社アキモ |
| 16 漬物用生野菜の前処理方法及びその装置 | 株式会社丸越 | 52 食材の殺菌又は保存方法 | 花王株式会社 |
| 17 レタスの処理方法及びレタスの漬物 | 渡辺桐子 | 53 やわらか漬物及びその製造方法 | 広島県 |
| 18 漬物の製造方法 | 有限会社土江本店 | 54 ナスの退色防止材及びその利用 | 宝酒造株式会社 |
| 19 海洋深層水層を利用した食品の製造方法 | 共栄水産株式会社 | 55 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 | 株式会社マルハチ |
| 20 浅漬け野菜の冷凍処理方法及び冷凍浅漬け野菜 | 株式会社カワカミ | 56 粉末状又は小粒状の漬物の素及びその製造法 | 松下 精孝 |
| 21 茄子漬け方法 | 株式会社マルハチ | 57 容器入りキムチ | 株式会社マルハチ |
| 22 漬物製品の製造方法 | 姫路中央漬物株式会社 | 58 容器入り調味液漬の食品及びその製造方法 | 東海漬物株式会社 |
| 23 漬物製造方法及び装置 | 源エンジニアリング株式会社 | 59 漬物の製法およびそれにより得られた漬物 | フジッコ株式会社 |
| 24 加工野菜、およびそれを使った即席サラダ用食材 | 株式会社マルハチ | 60 包装容器入り茄子の浅漬け | 吉川 泰正 |
| 25 抗菌性粉末組成物およびその製造方法 | 株式会社カレックス | 61 ビタミン強化した農産物漬物又は野菜 | 森田 靖正 |
| 26 新規抗菌漬物の素とその製造方法 | 大洋食品工業株式会社 | 62 糠床および漬物 | 山田 歩み |
| 27 食品の含浸処理方法 | 株式会社ブラセラム | 63 乳酸菌、それを利用して得られた発酵組成物及び漬物食品並びに食品組成物 | 有限会社 I P E |
| 28 漬物及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 64 米糠発酵組成物およびそれを使用した漬物用浸漬液 | 三菱商事フードテック株式会社 |
| 29 漬物の製造方法 | 秋本食品株式会社 | 65 抗菌性ペプチド、該抗菌性ペプチドを含有する食品等 | 東海漬物株式会社 |
| 30 漬物の製造法 | 秋本食品株式会社 | 66 漬物用調味液 | 花王株式会社 |
| 31 漬物の製造方法および抗微生物性組成物 | 株式会社カレックス | | |
| 32 花柄付き茄子漬け、ならびにその花柄向き整列方法および同花柄結束方法 | 株式会社マルハチ | | |
| 33 漬物用発酵液 | 秋本食品株式会社 | | |
| 34 辛味を除去又は削減した大根浅漬の製造方法 | 明友産業株式会社 | | |
| 35 浅漬つけものの製造方法 | 伸栄産業株式会社 | | |
| 36 漬け物 | マルシゲ食品株式会社 | | |

以上66点収録