

ニュースガイド No. 10644

<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>

和菓子の製造方法

[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)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	新しい米菓とその製造方法	平.13-22	72点	(本体価格)
No,10626	公開特許	新しい米菓とその製造方法	平.13-22	72点	¥20,000
No,10589	"	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
No,10621	"	形焼き菓子の製造装置	平.13-平.22	70点	¥20,000

*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。

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。

和菓子の製造方法

No.10644

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間) 70点

CD-ROM版 ¥18,900 B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350)

- | | | | |
|---|----------------|---------------------------------|-----------------|
| 1 最中様食品の製造方法及びこれに用いる最中の皮 | 小川食品株式会社 | 42 菓子 | 株式会社匠味創房 |
| 2 陶器入り羊羹の製法 | 株式会社叶匠壽庵 | 43 和菓子 | 藤井 嘉之 |
| 3 餅菓子及びその製造方法 | 田ヶ久保隆道 | 44 具材入り蟹形状饅頭の製造方法 | 株式会社白鳥フーズ |
| 4 だんご・餅菓子類 | 日澱化学株式会社 | 45 きんつば | 株式会社 末広堂 |
| 5 冷凍おはぎの製造方法 | 日本食研株式会社 | 46 田舎饅頭の製造方法 | 奥本製粉株式会社 |
| 6 かんびょう餡入りまんじゅう乃至揚げまんじゅうの製造法と、その製造法によって得られたかんびょう餡入… | 斎藤富栄 | 47 制ガン大福 | 酒井 清 |
| 7 二重包装和菓子 | 株式会社叶匠壽庵 | 48 メロン大福 | 酒井 清 |
| 8 黒豆入りきんつば | 原田太七郎 | 49 パイナップル大福 | 酒井 清 |
| 9 栗おはぎ | 山崎 静江 | 50 含気和菓子、含気和菓子の素及び含気和菓子の製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 10 最中様菓子の製造方法及びこれに用いる最中の皮 | 小川食品株式会社 | 51 みたらし団子の製造方法及びみたらし団子 | 株式会社たこ満 |
| 11 焼き菓子及びその製造方法 | 株式会社さかえ屋 | 52 おはぎ生地及びその製造方法 | 片桐 知 |
| 12 おから入り餡及び豆乳入り饅頭生地並びにそれらを使用した饅頭 | 有限会社武田豆腐食品 | 53 和菓子 | 株式会社有明のり |
| 13 きんつば及びその製造方法 | 瀬古信博 | 54 和菓子 | 株式会社有明のり |
| 14 羊羹及び羊羹の製造方法並びにその羊羹を用いた菓子 | 高津征子 | 55 柿羊かんの製造方法 | タチバナペーパーウェア株式会社 |
| 15 きんつば及びきんつばの製造方法 | 羽田美由紀 | 56 麩焼き品の製造方法および製造装置 | 鶴田 慣吾 |
| 16 チョコレート被覆菓子の製造方法 | 株式会社富士エンタープライズ | 57 団子状菓子の製造方法と製造装置並びに団子状菓子 | 株式会社上間菓子店 |
| 17 饅頭及びその製造方法 | 株式会社大福食品工業 | 58 嚙下性に優れたおはぎ | ブンセン株式会社 |
| 18 餅種和菓子 | 島谷政俊 | 59 焼き餡菓子 | 株式会社ハタダ |
| 19 糖蜜の濃縮装置及び甘納豆の製造装置 | 株式会社南風堂 | 60 新型甘納豆の製造法 | 村田 義勝 |
| 20 たこ入り饅頭の製造法 | 金重進 | 61 玄米羊羹の製造方法 | 笹木 和 |
| 21 漬物の入った最中 | 益子醤油株式会社 | 62 青豆の乾燥方法及び青豆餡材料。 | 有限会社おたまや |
| 22 最中菓子及びその包装方法 | 株式会社浜幸 | 63 菓子及びその製造方法 | 松山 健 |
| 23 水種菓子包装体及び水種菓子の製造方法 | 株式会社たねや | 64 和菓子 | 八尋産業株式会社 |
| 24 金柑菓子 | 葛城益子 | 65 餅菓子用生地及び該餅菓子用生地を用いて製造する餅菓子 | 富樫 和久 |
| 25 球形焼菓子の製造方法 | 株式会社ブランニングジャパン | 66 水種菓子加工品包装体及びその製造方法 | 株式会社たねや |
| 26 きび団子及びその製造方法と製造装置 | 福永 勝 | 67 大豆 - コングリシニン高含有和菓子様食品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 27 ミカン粉末、このミカン粉末を用いた餅菓子 | 株式会社 有田川 | 68 チョコレートの串団子、チョコレートのまんじゅう。 | 坂本 よもみ |
| 28 最中状食品 | 株式会社 紫香楽製菓本舗 | 69 タイ焼き | 橋本 典子 |
| 29 和菓子類およびその製造方法 | 昭和産業株式会社 | 70 魚卵状の餡を包餡、内蔵した菓子 | 株式会社香梅 |
| 30 饅頭類の表皮生地用組成物及びそれを用いる饅頭類の製造法 | 学校法人東京農業大学 | | |
| 31 団子移動簡単、食べ易い串団子等 | 内山 順夫 | | |
| 32 山芋羊羹の製造方法 | 有限会社薩摩蒸氣屋 | | |
| 33 中身を変えた大福もち | 加藤 貴夫 | | |
| 34 最中の皮及び最中の皮の印刷方法 | 鶴田 慣吾 | | |
| 35 餅菓子生地の着色方法とこの方法を用いた餅菓子 | 六花亭製菓株式会社 | | |
| 36 漬け物入り団子 | 桐田 信一 | | |
| 37 パイ包み餅の製造方法、及びパイ包み餅 | 株式会社柳月 | | |
| 38 さつまいも菓子の製造方法 | 株式会社昌栄 | | |
| 39 王林大福 | 酒井 清 | | |
| 40 蕎麦餡および蕎麦羊羹 | 株式会社名取製餡所 | | |
| 41 黒豆加工食品 | 株式会社千鳥屋 | | |

以上70点収録