

ニュースガイド No. 10649

<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>

コンビニ弁当の製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 65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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10597	公開特許	災害時用非常食の製造方法	平.15 - 22 69点	¥20,000
No,10588	"	古米の処理加工方法と製品	平.13 - 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,9959	"	"	平.14-平.17 76点	¥21,000
No,9310	"	"	平.9-平.13 73点	¥16,800
No,10191	"	玄米の処理加工方法と製品	平.18-平.19 82点	¥25,700
No,9972B	"	"	平.16-平.17 80点	¥24,300
No,9972A	"	"	平.14-平.15 71点	¥17,800
No,9312	"	"	平.5-平.13 78点	¥17,900
No,8890B	"	米の品質改良方法と工程	平.8-平.11 64点	¥25,000
No,8890A	"	"	平.4-平.7 64点	¥25,000
No,10313	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.18-平.20 73点	¥25,600
No,9937	"	"	平.15-平.17 73点	¥21,900
No,9475	"	"	平.12-平.13 70点	¥16,100
No,9526	"	低カロリー加工米の製造方法	平.5-平.14 90点	¥21,000
No,10314	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.18-平.20 76点	¥26,600
No,9938	"	"	平.15-平.17 74点	¥22,200
No,9476	"	"	平.12-平.14 70点	¥16,100

*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。

コンビニ弁当の製造方法

No.10649

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

65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 炊飯方法とこれを用いた飯 | 株式会社両双 | 32 揚げだねのコーティング方法およびそれを用いた揚げ物の製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 2 煮凝り状調味料を用いた調理済み食品 | 山崎製パン株式会社 | 33 乳化状米飯混ぜ込み用調味料及びその包装食品 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 3 品質保持性に優れたチルド米飯の製造法およびその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 34 弁当の製造方法 | 東洋製罐株式会社 |
| 4 弁当 | 有限会社松兵衛 | 35 穀類用ほぐれ向上剤および該ほぐれ向上剤を添加した穀類加工食品 | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 5 米飯改良剤及びこれを用いた米飯の製造方法 | タマノイ酢株式会社 | 36 食材冷却装置、これを用いる食材加工システム及び食材冷却方法 | フジフーズ株式会社 |
| 6 品質の優れた炊飯米の製造方法及び炊飯改良剤 | 株式会社ミツカングループ本社 | 37 米飯焦げつき防止製剤 | 大塚薬品工業株式会社 |
| 7 容器入り調理用加工米 | キューピー株式会社 | 38 弁当用飯の冷却方法及び飯冷却用容器 | 山崎製パン株式会社 |
| 8 食味の優れた弁当用飯の製造方法 | 株式会社武蔵野 | 39 穀物加工食品用ほぐれ剤及びその製造方法 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 |
| 9 弁当等におけるホット成形した飯の冷却装置 | 株式会社武蔵野 | 40 チルドまたは冷凍米飯用改良剤及びこれを用いたチルドまたは冷凍米飯の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 10 フライ用油脂組成物及びこれを用いてなるフライ食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 41 出来たて風味の惣菜およびこの惣菜を含む弁当 | 株式会社ファミリーマート |
| 11 酵素含有ペースト状食品用組成物及びこれを用いてなる調理加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 42 健康維持用調理食品及びその調理方法 | 中元 千鶴 |
| 12 ごはんを主材料とした揚げ物及びその冷凍食品 | エス・ピー・アイ・イグティブ社株式会社 | 43 無洗米用品質改良剤 | 大塚薬品工業株式会社 |
| 13 フライ食品用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 | 44 発芽させた玄米を有効成分として含有する脂質吸収阻害食品 | 株式会社ファンケル |
| 14 ペースト状食品用組成物及びこれを用いてなる調理加工食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 45 米飯質改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 加工米飯および加工米飯の製造方法 | 株式会社アジア食貨総合研究所 | 46 澱粉含有組成物及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 16 電子レンジ加熱用可食性熱制御素材 | 旭電化工業株式会社 | 47 米飯用改質剤 | 日本油脂株式会社 |
| 17 容器入り食品及びその食品の食し方 | 株式会社ピエトロ | 48 香り入り可食片、およびその香り入り可食片を用いた弁当 | 株式会社ツキオカ |
| 18 パラケ性の改良された米飯および米飯のパラケ性改良法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 49 加圧調理パック、これを用いた調理方法および調理済食材の提供方法、並びに加圧調理パック入り食材および... | 株式会社ローソン |
| 19 味付け飯、その味付け飯の製造方法及び味付け飯の素 | 伊那食品工業株式会社 | 50 卵含有食品及びその製造方法 | 株式会社武蔵野フーズ |
| 20 揚げ物用食品素材およびそれを用いた揚げ物食品 | 昭和産業株式会社 | 51 飯盛り方法 | 株式会社武蔵野 |
| 21 米飯の製造方法および米飯改良組成物 | 武田キリン食品株式会社 | 52 米飯改質剤およびこれを用いた米飯食品、ならびにそれらの製造方法 | 株式会社J-オイルミルズ |
| 22 米飯の製造方法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 53 チルド保存用容器入り炊飯米とその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 23 米飯物性が改善されたブレンド米 | 独立行政法人食品総合研究所 | 54 チルドまたは冷凍米飯用改良剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 24 飲食物の冷却方法 | 株式会社武蔵野 | 55 穀物加工食品、穀物加工改良剤及び酸臭低減方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 25 カップ容器入りオムライス様食品 | キューピー株式会社 | 56 包装容器、弁当及び弁当の製造方法 | 庵原 敏雄 |
| 26 食物の冷却方法 | 株式会社武蔵野 | 57 低温保存用米飯およびその製造方法 | 東洋水産株式会社 |
| 27 米飯類の改良剤及び米飯類 | 株式会社ファミリーマート | 58 米飯品質向上保持剤及びその製造方法、並びに、これを用いた米飯及び炊飯方法 | 株式会社キックオフ |
| 28 弁当 | 株式会社有明のり | 59 半調理食品 | 近森食品株式会社 |
| 29 米飯改良剤 | 昭和産業株式会社 | 60 酢酸含有飲食物及び酢酸含有飲食物の酢酸臭低減方法 | 株式会社ミツカンナカノス |
| 30 米飯類の食味改良剤および米飯類 | 株式会社キレネ | 61 米飯及び米飯の製造方法 | シーピー・ケルコ・ジャパン・エーピーエス |
| 31 電子レンジ加熱調理用チルドフライ食品の製造方法 | 丸大食品株式会社 | 62 澱粉含有食品の物性改良方法及び物性改良剤 | 味の素株式会社 |

以下3点省略