

ニュースガイド No. 10654

<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>

## 日もち米飯の製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 67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,10649	公開特許	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10597	"	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22 69点	¥20,000
No,10588	"	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,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,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](mailto: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。

# 日もち米飯の製造方法

No.10654

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

67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          | 34 日持ち向上剤及びこれを用いる食品の製造方法                | 東和化成工業株式会社       |
| 2 米飯用炊込茶、米飯並びに米飯製造方法               | 株式会社金増池田園       | 35 炊飯添加用調味液及びこれを用いた炊飯方法                 | 丸善食品工業株式会社       |
| 3 米飯の品質改良剤及び品質が改良された米飯食品           | 奥本製粉株式会社        | 36 卵白ペプチドを配合した食品用日持ち向上剤                 | 株式会社ファーマフーズ研究所   |
| 4 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 | 37 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   |
| 5 品質保持性に優れた冷凍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 | 38 食品用エアゾール組成物及び食品用スプレー                 | アルタン株式会社         |
| 6 米飯の製造方法                          | 日本甜菜製糖株式会社      | 39 米飯及び米飯の製造方法                          | ハウス食品株式会社        |
| 7 低温流通適性を有する米飯食品                   | 日本水産株式会社        | 40 加工米飯類の製造方法および米飯用保存剤組成物               | アサマ化成株式会社        |
| 8 低温流通向け米飯食品                       | 岩元忠弘            | 41 加工食品の保存方法および米飯の製造方法                  | 昭和商事株式会社         |
| 9 米飯の温蔵流通方法                        | 臼井車輛株式会社        | 42 再加熱用米飯の製造方法                          | 株式会社アイホー         |
| 10 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       | 43 食品用日持ち向上剤                            | MCフードテック株式会社     |
| 11 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  | 44 日持向上剤                                | 株式会社片山化学工業研究所    |
| 12 米飯用品質改良剤製剤、及びこれを用いた米飯類の製造方法     | 鳥越製粉株式会社        | 45 加工食品の製造方法                            | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社  |
| 13 調理食品保存方法、調理食品保存用蓄熱部材、及び調理食品保存装置 | 日清製油株式会社        | 46 日持向上組成物、食品の日持向上方法および殺菌・抗菌剤           | 株式会社片山化学工業研究所    |
| 14 食品の製造方法                         | 味の素株式会社         | 47 米飯及び米飯の製造方法                          | ハウス食品株式会社        |
| 15 食品用保存剤                          | 横浜油脂工業株式会社      | 48 米飯及び米飯の製造方法                          | ハウス食品株式会社        |
| 16 加熱処理米飯及び該米飯中の酸味の改善方法            | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 49 保存性に優れた炭水化物系加熱加工食品                   | アサマ化成株式会社        |
| 17 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  | 50 澱粉質含有食品の老化防止剤及びその製造方法                | 株式会社キックオフ        |
| 18 食品加工方法                          | 株式会社北新商事        | 51 食品用日持向上剤                             | エーザイフード・ケミカル株式会社 |
| 19 惣菜用日持ち向上剤                       | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 52 炊飯米様食品                               | 株式会社カネカ          |
| 20 米飯改良組成物および米飯の製造方法               | 武田キリン食品株式会社     | 53 食品用添加剤                               | ヒガシマル醤油株式会社      |
| 21 新炊飯改良剤                          | 大塚薬品工業株式会社      | 54 成型飯                                  | 戸田フーズ株式会社        |
| 22 即席調味米飯の製造方法                     | 今野兵蔵            | 55 低温での保存性の良い米飯類およびその製造方法               | 不二製油株式会社         |
| 23 超高压処理調理済み食品                     | 株式会社明治屋食品工場     | 56 米飯の製造方法                              | ハウス食品株式会社        |
| 24 食品用日持ち向上剤                       | 鳥越製粉株式会社        | 57 品質保持期間を制御できる舍利玉(酢飯)の製造方法             | 株式会社宮城総合給食センター   |
| 25 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     | 58 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        |
| 26 うるち米玄米およびその使用                   | 日本水産株式会社        | 59 保存性が優れた弁当                            | 丸大食品株式会社         |
| 27 米飯の製造方法                         | 日本甜菜製糖株式会社      | 60 日持ち向上剤およびこれを用いた食品の保存方法               | 三菱商事フードテック株式会社   |
| 28 食品用日持ち向上剤及び日持ちが向上する食品の製造方法      | 東和化成工業株式会社      | 61 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          |
| 29 炊き込み御飯の調理方法、及び炊き込み御飯用乾燥味付け材     | 株式会社ハーツ         | 62 米飯食品の製造方法及び米飯食品改質用の酵素製剤              | 味の素株式会社          |
| 30 食品用日持向上剤                        | エーザイ株式会社        | 63 低温保存用米飯およびその製造方法                     | 東洋水産株式会社         |
| 31 米飯改良剤                           | 昭和産業株式会社        | 64 臭低減方法、臭低減効果のある組成物ならびに臭を低減した粉末組成物     | 三菱商事フードテック株式会社   |
| 32 米飯類の食味改良剤および米飯類                 | 株式会社キレネ         | 65 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        |
| 33 米飯用製剤組成物                        | エーザイ株式会社        | 66 常温保存可能包装米飯及びその容器                     | タマノイ酢株式会社        |
|                                    |                 | 67 半調理食品                                | 近森食品株式会社         |

以上67点収録