

ニュースガイド No. 10655

<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>

蒲焼用タレの製造方法

[公開編]平成5年～平成22年(18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	品名	期間	点	(本体価格)
No,10634	公開特許	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22	63点	¥16,000
No,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20	65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18	69点	¥23,700
No,9796	"	"	平.15-平.16	67点	¥16,800
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22	68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17	76点	¥22,800
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22	68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16	76点	¥19,700
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22	75点	¥24,000
No,10585	"	パスタソースの製造加工方法	平.18-平.22	70点	¥21,000
No,10004	"	"	平.11-平.17	82点	¥29,400
No,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17	77点	¥27,300
No,8948	"	"	平.5-平.11	65点	¥24,500
No,10008	"	酸性調味料の製造加工方法	平.11-平.17	78点	¥28,800
No,8776	"	"	平.5-平.10	66点	¥24,600
No,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22	66点	¥16,000
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19	76点	¥23,700
No,10009	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.11-平.17	80点	¥27,700

*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。

蒲焼用タレの製造方法

No.10655

[公開編] 平成5年～平成22年(18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 粉末状の増粘安定剤組成物 | オルガノ株式会社 | 43 炭焼風味食品の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 2 増粘用添加液 | 伊那食品工業株式会社 | 44 醤油配合食品 | キュービー株式会社 |
| 3 調味料 | 大日本製薬株式会社 | 45 濃縮醤油 | キッコーマン株式会社 |
| 4 系引きの少ない調味組成物 | 東和化成工業株式会社 | 46 濃厚調味液の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 5 ダシ類の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 47 新規な発酵調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 6 かえしの製造方法 | キッコーマン株式会社 | 48 発酵調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 7 増粘食品およびその製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 49 発酵調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 8 小麦グルテンの酵素分解調味液粉末及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 50 流れ落ちにくい調味組成物 | 日本食研株式会社 |
| 9 うなぎ加工食品とその製造方法、及びうなぎ加工食品用の調味液 | 淀川正明 | 51 粉末発酵調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 10 調味用組成物 | 日本たばこ産業株式会社 | 52 食品用タレ組成物 | 日本食品化工株式会社 |
| 11 澱粉類含有液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 53 みりん風調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 12 つゆ、たれ類 | 松谷化学工業株式会社 | 54 発酵調味料 | 群栄化学工業株式会社 |
| 13 食用たれ及びたれを付けた食品 | 鈴木生子 | 55 液状もしくはペースト状調味料組成物 | 花王株式会社 |
| 14 風味のすぐれたたれ・ソース類 | 鐘淵化学工業株式会社 | 56 ペースト状調味料、その製造方法およびそれを充填した携帯用調味料 | フロイント産業株式会社 |
| 15 粉末魚醤油およびその製造方法 | 武田キリン食品株式会社 | 57 辛味増強剤及び辛味増強法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 16 かえしの製造方法 | キッコーマン株式会社 | 58 タレ付き食品およびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 |
| 17 調味料およびそれを用いた調味食品 | 株式会社カザミ | 59 食品用増粘安定剤組成物および調味液組成物 | オルガノ株式会社 |
| 18 鰻加工食品とその製造方法、及び鰻加工用調味液 | 東海澱粉株式会社 | 60 味噌だれ及びその製法 | 市川商事株式会社 |
| 19 調味用たれおよび調味用たれの製造方法 | 相川 美知代 | 61 調味液組成物及びその製造方法 | 花王株式会社 |
| 20 粘性を付与した食品 | 松谷化学工業株式会社 | 62 高粘性調味液 | 株式会社中埜酢店 |
| 21 糖質及び糖組成物とこれらを配合した食品 | 昭和産業株式会社 | 63 複合調味料及びその製造方法 | 寶酒造株式会社 |
| 22 カビ臭の低減方法 | 協和発酵フーズ株式会社 | 64 増粘食品加工用醤油及びその用途 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 23 調味液油脂混合物 | 味の素株式会社 | 65 海洋深層水醤油を用いた食品 | 有限会社畠中醤油醸造場 |
| 24 かえしの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 66 焙焼風味を有する粉末調味料の製造方法 | 三協食品工業株式会社 |
| 25 并用たれの製造法 | キッコーマン株式会社 | 67 食品の旨味増強剤 | 藤沢薬品工業株式会社 |
| 26 増粘用添加液 | 伊那食品工業株式会社 | | |
| 27 かえしの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | | |
| 28 食用たれ | 長田 龍介 | | |
| 29 うなぎ風味料およびその製造法 | 株式会社丸川 | | |
| 30 液体調味料の製造方法 | 花王株式会社 | | |
| 31 容器詰液体調味料 | 花王株式会社 | | |
| 32 濃厚調味液の製造方法 | 日清製粉株式会社 | | |
| 33 容器詰液体調味料 | 花王株式会社 | | |
| 34 食品の脂質酸化抑制剤、その製造方法、及び調理加工品又は調理加工用調味料の脂質酸化抑制方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | | |
| 35 液体調味料 | 花王株式会社 | | |
| 36 液体調味料 | キッコーマン株式会社 | | |
| 37 加熱調理用の液体調味組成物 | 理研ビタミン株式会社 | | |
| 38 粘稠性が改良された液状食品の製造方法及び粘稠性改良方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | |
| 39 液体調味料 | 花王株式会社 | | |
| 40 タレ・ソース類 | 日本食品化工株式会社 | | |
| 41 調味料又はタレ類の着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | |
| 42 鰻の蒲焼の製造方法、これによる鰻の蒲焼、並びにこれに使用する浸漬調味液及び鰻の蒲焼用のつけ焼きタレ | 株式会社 畠中醤油 | | |

以上67点収録