

ニュースガイド No. 10658

<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>

栄養麺の製造方法

[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 | 内容 | 点 | (本体価格) |
|-----------|-------|--------------|---------------|---------|
| No,10653 | 公開特許 | 日もち麺類の製造方法 | 平.13-平.22 67点 | ¥16,000 |
| No,10638 | " | コシの強い麺類の製造方法 | 平.13-平.22 70点 | ¥18,000 |
| No,10620 | " | 早茹で麺の製造加工方法 | 平.13-平.22 79点 | ¥24,000 |
| No,10450 | 登録・公開 | 生めんの保存方法 | 平.20-平.21 64点 | ¥18,200 |
| No,10167 | " | " | 平.18-平.19 68点 | ¥21,700 |
| No,9924 | " | " | 平.16-平.17 69点 | ¥21,000 |
| No,9664 | " | " | 平.14-平.15 70点 | ¥16,300 |
| No,9276 | " | " | 平.12-平.13 71点 | ¥16,300 |
| No,10449 | " | 冷凍麺の製造方法と製品 | 平.20-平.21 65点 | ¥18,200 |
| No,10166 | " | " | 平.18-平.19 70点 | ¥21,600 |
| No,9922 | " | " | 平.16-平.17 70点 | ¥19,600 |
| No,9662 | " | " | 平.14-平.15 70点 | ¥16,100 |
| No,10448 | " | そばの製造加工方法 | 平.20-平.21 64点 | ¥18,000 |
| No,10165 | " | " | 平.18-平.19 77点 | ¥24,700 |
| No,9923 | " | " | 平.16-平.17 71点 | ¥21,300 |
| No,9663 | " | " | 平.14-平.15 64点 | ¥14,700 |
| No,10357A | 公開特許 | 素麺の製造加工方法 | 平.11-平.20 70点 | ¥21,000 |
| No,10356 | " | 中華麺類の製造加工方法 | 平.15-平.20 92点 | ¥23,000 |
| No,10244 | " | ライスめんの製造加工方法 | 平.15-平.19 79点 | ¥24,700 |

*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。

栄養麵の製造方法

No.10658

[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 | それぞれの野菜に含まれている栄養要素を取り入れた緑黄乾麵 | 株式会社サンワ | 34 | 薬膳しじみそば | 長谷川 裕志 |
| 2 | 即席麵用栄養補助食品及びそれを添付した即席麵 | 中村英男 | 35 | うどんおよびその製造方法 | 岸本株式会社 |
| 3 | 麵製品およびその製造方法 | 有限会社神戸富士吉 | 36 | 麵及び麵の製造方法 | 仲田 隆彦 |
| 4 | 有色栄養麵 | 茂木八千代 | 37 | そば麵の製造方法 | 饗庭 眞清 |
| 5 | ウコン入り無塩薬膳麵 | 茂木八千代 | 38 | カバノアナタケを含有するパスタ | 有限会社さっぽろ屋 |
| 6 | 治療食用の低蛋白練り生地とその製造方法 | 株式会社両双 | 39 | 中華麵およびパスタ | 有限会社麵の清水屋 |
| 7 | 薬膳ラーメンの製造方法 | 株式会社奈良食品 | 40 | 食品添加用キノコペースト、食品生地及び麵類の麵 | 小林 大輔 |
| 8 | 麦類若葉粉末と、その製造方法および食品用途 | 株式会社京都栄養化学研究所 | 41 | ヤーコン麵の製造方法 | 櫛引農村工業農業協同組合連合会 |
| 9 | 杜仲粉入り食品 | 有限会社グリーン杜仲ジャパン | 42 | ウコンを含有する麵の製造方法 | 大前 孝彦 |
| 10 | 蜂花粉入り無かんすい中華麵の製法 | 日本自然食品有限会社 | 43 | 大豆めん及びその製造方法 | パウダーテクノロジーソリューションズ有限会社 |
| | 蕎麦種実の発芽とそれを原材料とする | | 44 | 高カロリー低蛋白質食及びその製造方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 11 | 手打そばの製造、およびそば製品への利用 | 大西利光 | 45 | 蕎麦及びその製造方法 | 入澤製麵株式会社 |
| 12 | 麵食品 | 株式会社 フタバ | 46 | 食物繊維高含有穀粉とそれを用いて製造される麵類 | 株式会社三輪 |
| 13 | うどん麵 | 有限会社薬師庵 | 47 | 黒胡麻を使用したうどんの製造方法及び黒胡麻うどん | 有限会社さくらプランニング |
| 14 | 菊芋の養分入り麵製品の製造方法 | 有限会社佐々木製麵所 | 48 | 加工食品用原料粉 | 山本 由美 |
| 15 | 麵材料 | 株式会社富士商事 | 49 | 加工食品の製造方法 | 葛生 幹夫 |
| 16 | 発芽玄米を使用したうどんの製造方法及び発芽玄米入りうどん | 有限会社稲庭古来堂 | 50 | - アミノ酪酸を好適に保持または蓄積させる麵類及びパスタ類の製造方法 | 坂井製粉製麵有限会社 |
| 17 | カプサイシンアンナム(Capsicumannum)種由来のカプサイシン類配糖体の取得方法及びその組成物 | サニーヘルス株式会社 | 51 | ところてんうどん | 小林 匠成 |
| 18 | 無添加麵生地とその生麵の製造方法 | 高 村 鶴男 | 52 | 薬膳うどんおよび薬膳うどんセット | 有限会社日恵 |
| 19 | 大豆入り中華麵類、および大豆入り中華麵の製造方法 | 梅津 要一 | 53 | 新規麵及び麵の製造方法 | 杉田 真里 |
| 20 | 栄養成分調整用食品 | 株式会社リブレライフ | 54 | ダツタンソバ微粉末の製造方法 | 日穀製粉株式会社 |
| 21 | モズク入りそばの製造方法 | 有限会社各務製粉 | 55 | 穀類添加うどんの製造方法及び穀類添加うどん | 株式会社初雁麵 |
| 22 | 麵及びその製造方法 | 株式会社比叡ゆば本舗ゆば八 | 56 | 生胚芽粉末を含む中華麵用小麦粉組成物及び中華麵用プレミクス粉並びにこれらを使用した中華麵 | 日本製粉株式会社 |
| 23 | ダツタンそば粉の製造方法、ダツタンそばの製造方法及びそば粉加工食品 | 日本製粉株式会社 | 57 | 大豆めんおよび大豆めんの製造方法 | 佐藤 泰博 |
| 24 | 野菜、魚介類等の食材入り麵類及び野菜、魚介類等の食材入り麵類の製造方法 | 茂木 茂 | 58 | 架橋ネットワーク構造が形成された食品とその製造方法 | 秋田県 |
| 25 | 雑穀を用いた麵の製造方法 | 株式会社自然芋そば | 59 | 小麦穀粒を含むパスタ類及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 26 | ココア入りうどん | 中村 康弘 | 60 | カニ殻等を高含有する麵類、及びその製造方法 | 増原 展夫 |
| 27 | 韃靼そば粉類を用いたそばめんもしくはパスタの製造方法 | 高村 紀一郎 | 61 | 小麦粉食品及びその製造方法 | 原田 宏業 |
| 28 | 貝殻焼成物添加生麵およびその製造方法 | 八戸製麵株式会社 | 62 | 摺り胡麻入り食品 | CTC-LANKA株式会社 |
| 29 | 麵類とその製造方法 | 前川 忠雄 | 63 | サツマイモ純麵の製造方法 | 株式会社ジービーフーズ |
| 30 | 胡麻入り麵類食品 | 飯塚 綱吉 | 64 | 製麵用粉及び製麵方法 | 群馬製粉株式会社 |
| 31 | 低炭水化物麵 | 株式会社はくばく | 65 | うどんの製造方法、うどんの生麵線の製造方法、うどんの生麵線、及びうどん | 株式会社ニチレイフーズ |
| 32 | 酒粕入り麵の製造方法 | 松本 義昭 | 66 | 硬質発芽穀類加工食品およびその製造方法 | 国立大学法人 新潟大学 |
| 33 | 内容物入り麵及びその製造方法 | 株式会社スズキ麵工 | 67 | 麵類の製麵方法 | 株式会社ナリヒラ |

以上67点収録