

ニュースガイド No. 10662

<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>

豆菓子^①の製造方法と製品

[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	豆菓子 ^① の製造方法と製品	点	(本体価格)
No,8080	公開特許	豆菓子 ^① の製造方法と製品	平.4-平.8 75点	¥24,700
No,7420	"	"	昭.60-平.3 60点	¥19,700
No,9120	公告・登録	"	平.3-平.12 56点	¥20,000
No,10535	公開特許	枝豆の処理加工方法と製品	平.15-平.21 67点	¥20,000
No,9477	"	"	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21 67点	¥20,000
No,10018	"	"	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12 60点	¥19,700
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.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,10646	"	餡の製造加工方法と行程	平.14-平.22 64点	¥16,000
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000
No,10619	"	ポテトの加工方法と製品	平.20-平.23 69点	¥24,000
No,10177	"	"	平.17-平.19 88点	¥35,600
No,9842	"	"	平.14-平.16 67点	¥26,900

*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。

豆菓子の製造方法と製品

No.10662

[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 茹でピーナッツの製造法 | 株式会社かつまた | 41 ノンフライそら豆。 | 株式会社イシザカ |
| 2 煎り落花生の製造方法 | 株式会社ブルボン | 42 低脂肪落花生の加工品とその製造方法。 | 株式会社イシザカ |
| 3 種実類の酸化防止方法 | 株式会社ブルボン | 43 冷凍塩ゆでピーナッツ及びその製造方法 | 有限会社 豆一番 |
| 4 複数層菓子とその製造方法 | 株式会社幸和工業 | 44 スナック豆菓子及びその製造方法 | 阿部幸製菓株式会社 |
| 5 カカオ豆又はカカオニブの加工方法 | 株式会社フクイ | 45 むき実落花生を原料としたレトルト落花生の製造方法 | 増田 繁 |
| 6 胡椒豆 | 飯尾産業株式会社 | 46 大豆スナック菓子の製造方法 | カルビー株式会社 |
| 7 ピアまめ枝豆塩味 | 株式会社北海大和 | 47 大豆の皮を剥離させ味を付けて食用油で揚げる製造方法 | 海保 重治 |
| 8 焙煎豆類の強制冷却方法 | ちばりナポリ株式会社 | 48 焙煎大豆に食品粉末類をコーティングする製造方法。 | 海保 重治 |
| 9 豆類の浸漬処理方法 | 越後製菓株式会社 | 49 納豆スナック及びその製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 10 ナッツ類の抗酸化処理方法 | 長岡香料株式会社 | 50 大豆スナック菓子の製造方法 | カルビー株式会社 |
| 11 味付け豆の製造方法 | 服部吉野 | 51 発芽ピーナッツの製法及び発芽ピーナッツよりなるアラニン補給用食品 | ドーマー株式会社 |
| 12 密封容器入り調理粒小豆 | カネボウ株式会社 | 52 ソフトナッツ製造方法とソフトナッツ製造装置 | 株式会社タバタ |
| 13 フライピーンズ | 株式会社ワールドピンズ | 53 豆類の液体含浸法 | 玉城 正樹 |
| 14 豆菓子の衣掛け用粉類およびそれを用いた豆菓子製造法 | 島田化学工業株式会社 | 54 密封容器入り中間水分食品の水分調整方法 | クラシエフーズ株式会社 |
| 15 黒豆 | 株式会社北海大和 | 55 文字を刻印した殻付きピーナッツの製造方法 | 株式会社石亀工業 |
| 16 大豆 | 株式会社北海大和 | 56 ナッツ類の被覆方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 17 小豆 | 株式会社北海大和 | 57 人体活性用の炭入り菓子 | 土田 千鶴子 |
| 18 ソフト豆菓子の製造方法 | 株式会社松川屋 | 58 加工ナッツ類の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 19 チョコレートと大豆のお菓子 | 城野千景 | 59 落花生加工品の製造方法 | 株式会社タクマ食品 |
| 20 棒状豆菓子 | 原田太七郎 | 60 ナッツ類の加工方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 21 豆類加工食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 61 新型甘納豆の製造法 | 村田 義勝 |
| 22 竹炭豆菓子の製造方法 | 徳永製菓株式会社 | 62 寒梅粉を用いた菓子の製造方法 | 群馬製粉株式会社 |
| 23 渋皮付きピーナッツの豆菓子製造法 | 海保重治 | 63 骨強化補助食品 | 国立大学法人広島大学 |
| 24 大豆加工食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 64 高蛋白大豆スナック食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 25 黒大豆入りチョコレート風菓子及びその製造方法 | 株式会社柳月 | 65 酒類含有チョコレートでコーティングされたナッツ食品およびその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 26 低吸湿性を確保した油分の多い製菓用粉末材料の製造法 | みたけ食品工業株式会社 | 66 大豆スナック菓子 | 株式会社なとり |
| 27 機能性食品素材を添加した豆菓子及びその製造法 | 西川ゴム工業株式会社 | 67 押出豆スナック食品 | フリト・レイ ノース アメリカ インコーポレイテッド |
| 28 健康豆菓子及びその製造方法 | 株式会社でん六 | | |
| 29 ナッツパウダーの製法およびそれにより得られたナッツパウダー | 株式会社トン | | |
| 30 大豆含有菓子類製品の調製方法 | クラフト・フーズ・ホールディングス・インコーポレイテッド | | |
| 31 ナッツ類の小片化品とナッツ類の小片化方法 | 株式会社タバタ | | |
| 32 酸化を防止したナッツ類 | 株式会社 徳倉 | | |
| 33 備長炭入り豆菓子とその製造方法 | 株式会社富士屋製菓本舗 | | |
| 34 ナッツ類の表面に食物繊維を効率よく付着させる製造法 | 株式会社美多加堂 | | |
| 35 発芽豆、発芽豆入り米菓及びその製造方法 | 亀田製菓株式会社 | | |
| 36 殻付き茹でピーナッツの製造方法 | いなば食品株式会社 | | |
| 37 そら豆健康増進食品 | 有限会社荒神 | | |
| 38 加工豆類およびその製造方法 | 赤澤 徹 | | |
| 39 茹でピーナッツの製造法 | 株式会社 かつまた | | |
| 40 落花生の加工品とその製造方法。 | 株式会社イシザカ | | |

以上67点収録