

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<sup>①</sup>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 <sup>①</sup> の製造方法と製品	点	(本体価格)
No,8080	公開特許	豆菓子 <sup>①</sup> 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](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。

# 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<br>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