

ニュースガイドNo, 10665

<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>

魚介類珍味食品の製造方法

[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.	公告・登録 公開特許	魚介類珍味食品の製造方法 イカの加工方法と製品	昭.61-平.12 77点 平.20-平.21 57点 平.18-平.19 68点 平.16-平.17 66点 平.14-平.15 65点 平.12-平.13 59点 平.13-平.20 84点 平.18-平.20 74点 平.15-平.17 74点 平.15-平.17 70点 平.13-平.22 70点 平.16-平.21 70点 平.13-平.20 74点 平.6-平.20 78点 平.16-平.19 67点 平.16-平.19 72点 平.11-平.20 98点 平.16-平.19 87点 平.14-平.20 92点	(本体価格) ¥25,000 ¥16,000 ¥20,700 ¥18,500 ¥15,000 ¥13,500 ¥25,200 ¥23,300 ¥20,700 ¥19,600 ¥18,000 ¥20,000 ¥24,700 ¥19,700 ¥19,700 ¥21,600 ¥30,000 ¥26,100 ¥26,700
No,9124	公告・登録	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12 77点	¥25,000
No,10455	公開特許	イカの加工方法と製品	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10164	"	"	平.18-平.19 68点	¥20,700
No,9931	"	"	平.16-平.17 66点	¥18,500
No,9666	"	"	平.14-平.15 65点	¥15,000
No,9278	"	"	平.12-平.13 59点	¥13,500
No,10325	"	タコの処理加工方法と製品	平.13-平.20 84点	¥25,200
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
No,9940	"	"	平.15-平.17 74点	¥20,700
No,9941	"	帆立貝の加工方法と製品	平.15-平.17 70点	¥19,600
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20 74点	¥24,700
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20 78点	¥19,700
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19 67点	¥19,700
No,10231	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.16-平.19 72点	¥21,600
No,10360	"	カツオの加工方法と製品	平.11-平.20 98点	¥30,000
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点	¥26,100
No,10326	"	イワシの処理加工方法と製品	平.14-平.20 92点	¥26,700

*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。

魚介類珍味食品の製造方法

No. 10665

[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 子持ち昆布食品の製造方法。 | 味の素株式会社 | 39 新規な珍味並びにシート状水産物複合食品及びその製造方法 | 濱野 孝治 |
| 2 イカ・チーズ珍味及びその製造方法 | 株式会社浜谷商店 | 40 干しホタテ貝柱の加工品及び製造方法 | 株式会社ヤマイシ |
| 3 珍味食品と、その製造法 | 株式会社大塩するめ | 41 チーズ加工品の製造方法 | 株式会社大塩するめ |
| 4 魚貝乾燥品の殺菌方法 | 株式会社大塩するめ | 42 サンマ・チーズ珍味及びその製造方法 | 株式会社 浜谷商店 |
| 5 珍味食品 | 株式会社大塩するめ | 43 トマト味イカの沖漬け | 川端 洋子 |
| 6 蛸足加工食品 | 株式会社媛水 | 44 焼肉おつまみ | 松嶋 勝広 |
| 7 魚の珍味の加工法及び魚の珍味の包装方法 | 石川正剛 | 45 シンジャモ卵入り珍味食品及びその製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 8 肉、イカ、タコを用いた棒状バラエティー食品。 | 細野晃 | 46 味風味付加用ポッキ | 橋本 英雄 |
| 9 珍味食品と、その製造法 | 株式会社大塩するめ | 47 調味料をかけたフライ食品の製造方法 | カクサン食品株式会社 |
| 10 ユニニンク | 山崎和郎 | 48 するめ等の加工方法及び加工装置 | よっちゃん食品工業株式会社 |
| 11 烏賊加工食品、穀物製シート被包食品およびそれらの製造方法 | 株式会社サンデリカ | 49 イカ珍味食品の製造方法およびイカ珍味食品 | 株式会社 つながれ |
| 12 いかの加工方法 | よっちゃん食品工業株式会社 | 50 烏賊乾製品の製造方法 | 田上 元一 |
| 13 白子燻製 | 木内繁一 | 51 加熱処理された蛸加工品およびその製造方法 | 株式会社岩井商会 |
| 14 大型いか等の加工方法及びいか | よっちゃん食品工業株式会社 | 52 やわらかく加熱した蛸の頭の食材及びサクサクした蛸の頭の加工食品 | 菊地 美潮 |
| 15 ホタテ貝柱加工食品の製造方法 | 根室市 | 53 珍味食品と、その製造方法 | 株式会社大塩するめ |
| 16 いかフライと、その製造法 | 株式会社大塩するめ | 54 焼き魚又は煮魚の製造方法 | 株式会社なとり |
| 17 イカフレークの製造方法 | 柳本美仁 | 55 高品質サーモンジャーキーとその製造方法 | あけぼの食品株式会社 |
| 18 スルメ珍味及びその製造方法 | 宇宙良 | 56 裂きイカフライの製造方法および衣付け装置 | 共同食品工業株式会社 |
| 19 塩辛スナック珍味の製造方法 | 株式会社布目 | 57 嗜好食品の製造方法。 | 株式会社なとり |
| 20 裂きイカフライの製造方法 | 共同食品工業株式会社 | 58 魚肉シート食品 | 株式会社ピンショー |
| 21 海藻珍味の製造方法 | 株式会社浜谷商店 | 59 昆布加工食品及び昆布加工食品の製造方法 | 和山 藤男 |
| 22 味付け煮込み昆布の製造方法 | 三浦篤 | 60 耐熱チーズ入りセミドライソーセージ及びその製造方法 | 株式会社なとり |
| 23 水産物を原料とするスナック食品の製造方法 | 新保陽一郎 | 61 いかフライ製品の製造法 | 株式会社大塩するめ |
| 24 せんべい製造装置及び方法 | 株式会社大塩するめ | 62 シート状味付け海苔、その製造法及び海苔巻きむすび | キッコーマン株式会社 |
| 25 いかのすり身食品の製造方法 | 細野晃 | 63 ズワイガニの珍味及びその製造方法 | 有限会社平井活魚設備 |
| 26 サーモンジャーキーとその製造方法 | あけぼの食品株式会社 | 64 麹を使用したエイ調味食品及びその製造方法 | 柏木 享 |
| 27 納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法 | 青森県 | 65 ウニ海苔食品およびその製法 | 宝食品株式会社 |
| 28 乾燥肉類の製造方法 | 株式会社なとり | 66 するめの加工方法及びその加工品 | 株式会社一十珍海堂 |
| 29 珍味食品の製造方法 | 株式会社大塩するめ | 67 イカ調理食品およびその製造法 | 道 高 辰司 |
| 30 生鮭の醤油漬並びにその製造方法 | 佐藤水産株式会社 | | |
| 31 鯨肉製品製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | | |
| 32 鯨フレーク・チーズ珍味及びその製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | | |
| 33 海老の殻で構成された珍味加工食品 | 山 崎 芳清 | | |
| 34 サメ軟骨入りサメ肉珍味の製造方法とその方法によるサメ肉珍味 | 本宮 豊 | | |
| 35 鯨肉組み合わせ珍味及びその製造方法 | 株式会社木の屋石巻水産 | | |
| 36 蛸イカの丸干し | 有限会社浜浦水産 | | |
| 37 調味加工食品とその製造方法 | 田中 孝 | | |
| 38 ホタテの外殻膜の処理方法及びホタテの外殻膜製品 | 株式会社ヤマイシ | | |

以上67点収録