

ニュースガイド No. 10666

<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>

中華まんの製造方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 68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		点	(本体価格)
No,10661	公開特許	加熱処理済み冷凍餃子	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10656	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10659	"	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10649	"	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22 72点	¥20,000
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,10248	"	ヘルシーパンの製造加工方法	平.5-平.19 100点	¥33,000
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-平.19 68点	¥23,800
No,9886	"	"	平.7-平.16 100点	¥27,700
No,10256	"	冷凍パン生地の製造方法	平.17-平.19 93点	¥30,000
No,9892	"	"	平.13-平.16 70点	¥25,300
No,9207	"	"	平.10-平.12 71点	¥25,300
No,8463	"	電子レンジ加温用パンの製造方法	平.5-平.9 61点	¥24,700
No,9889	"	菓子パンの製造加工方法	平.7-平.16 100点	¥28,700
No,9887	"	クロワッサンの製造加工方法	平.7-平.16 100点	¥27,600

*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。

中華まんの製造方法

No. 10666

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

68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 食感改良用乳化組成物 | 日本たばこ産業株式会社 | 36 蒸し柿、蒸し食品および蒸し食品の製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 2 具材及びその製造方法並びに肉まんの製造方法 | ブリマハム株式会社 | 37 饅頭の製造方法 | 鳥越製粉株式会社 |
| 3 ゲル状食品と蒸しパンの製造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 38 生地 of 製造方法 | 渡邊 啓子 |
| 4 かんぴょう餡入りまんじゅう乃至揚げまんじゅうの製造法と、その製造法によって得られたかんぴょう餡入... | 斎藤富栄 | 39 エビ入りまんじゅうおよびその製造方法 | 真嶋 英昌 |
| 5 饅頭の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 | 40 中華まん用包装体 | 井関産業株式会社 |
| 6 根菜棒入りまんじゅうの製造方法 | 有限会社大昌 | 41 調理用食品 | 井村屋製菓株式会社 |
| 7 蒸しパンおよびその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 42 フルーツカステラ、フルーツ中華饅頭 | 浅野 広巳 |
| 8 食品素材の連続蒸し方法および連続蒸し装置 | 山崎製パン株式会社 | 43 電子レンジ調理用食品 | 味の素株式会社 |
| 9 中華点心類 | 味の素株式会社 | 44 膨化させた食品について電子レンジ耐性を有する生地 of 作り方。 | 西尾製粉株式会社 |
| 10 冷凍食品又はその包材の破壊防止方法 | 味の素株式会社 | 45 冷凍包餡麺帯食品 of 製造法 | 味の素株式会社 |
| 11 中華まんじゅう食品およびその製造方法 | オリエンタル酵母工業株式会社 | 46 鶏肉まんじゅう of 調理方法 | 鈴木 武 |
| 12 食材 of 工業的な低圧高湿調理方法及び装置 | ブリマハム株式会社 | 47 鶏皮まんじゅう of 調理方法 | 鈴木 武 |
| 13 茹でパン類食品もしくは茹で焼きパン類食品 | 有限会社塩崎製パン | 48 でん粉を主体とする包子、餃子または焼売などの皮及び麺帯 of 機能改善 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 14 彩色小籠包子 of 製造方法 | 有限会社日鮮技研 | 49 中種連続製パン法とそのパン類 | 株式会社武蔵野フーズ |
| 15 饅頭及びその製造方法 | 株式会社大福食品工業 | 50 肉まん製造方法 | 有限会社宮崎エース食品 |
| 16 包皮食品 of 成形装置及び成形方法 | 味の素株式会社 | 51 具材入り蟹形状饅頭の製造方法 | 株式会社白鳥フーズ |
| 17 肉まんおよび肉まんの製造方法 | 有限会社シャトレ | 52 調理用食品 | 井村屋製菓株式会社 |
| 18 饅頭菓子 of 製造方法および材料セット | 大宮糧食工業株式会社 | 53 包餡食品用内材及びこれを使用した包餡食品 | 不二製油株式会社 |
| 19 中華饅頭 | 有限会社カネニ藤田水産 | 54 可食性容器及びその製造方法 | 義美食品股 ぶん 有限公司 |
| 20 具材入り饅頭類 | 有限会社将大 | 55 電子レンジ用蒸し機能付き食品包装袋体と当該食品包装袋体入り冷凍食品。 | 株式会社ニチロ |
| 21 たこ入り饅頭の製造法 | 金重進 | 56 固形食品 | 日清フーズ株式会社 |
| 22 中華まんの製造方法 | ブリマハム株式会社 | 57 皮にイモ類を含む饅頭及びその製造方法 | 岩崎 克昭 |
| 23 乾燥発酵種の製造法、乾燥発酵種及びその利用 | 理研ビタミン株式会社 | 58 蒸しパン類用 of 品質改良剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 24 カニ入り中華まんじゅうおよびその製造方法 | 岩田良雄 | 59 中華まん類 | 花王株式会社 |
| 25 電子レンジ調理用加熱処理済み麺帯包装食品 | 味の素株式会社 | 60 肉まん製造方法 | 山一商事 株式会社 |
| 26 澱粉含有加熱食品、包あん食品及びその製法 | カネボウ株式会社 | 61 点心類 of 製造方法 | 奥本製粉株式会社 |
| 27 包皮食品 | 大日本製菓株式会社 | 62 作業性及び嗜好性を向上させた饅頭の製造方法 | 矢野 琢也 |
| 28 食品用 of 耐熱性保形剤 | 株式会社さくらフーズ | 63 スポンジ状加熱食品 of 冷却方法及び冷却システム | 株式会社前川製作所 |
| 29 包餡食品 of 製造方法及びその製造装置 | フタバ食品株式会社 | 64 畜肉様魚肉タンパク濃縮物を主原料とした小籠包子 of 製造方法 | 有限会社日鮮技研 |
| 30 冷凍用蒸しパン及びその製造方法 | 長谷川 南 | 65 具にバターと味噌とを含む饅頭並びに饅頭の具 of 分離防止方法 | 岩崎 克昭 |
| 31 ミネラル高含有パン酵母及びそれを用いたパン | 日本たばこ産業株式会社 | 66 電子レンジ調理対応耳付き小籠包子 of 製造方法 | 有限会社日鮮技研 |
| 32 饅頭類 of 表皮生地用組成物及びそれを用いる饅頭類 of 製造法 | 学校法人東京農業大学 | 67 手作り感のある小籠包 of 製造方法 | 日本たばこ産業株式会社 |
| 33 食品素材と食品素材 of 製造方法 | 三明物産株式会社 | 68 包皮食品 of 製造方法及び包皮食品 | 昭和産業株式会社 |
| 34 高周波加熱調理用小籠包子 of 製造方法 | 有限会社日鮮技研 | | |
| 35 包子類 | 株式会社キレネ | | |

以上68点収録