

ニュースガイド No. 10669

<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>

天つゆの製造加工方法

[公開編]平成13年～平成22年(10年間) 66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	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	(本体価格)
No,10581	公開特許	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,9094	"	"	平.9-平.12 52点	¥19,700
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点	¥24,700
No,10663	"	ゲル状調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,10311	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18 69点	¥23,700
No,9796	"	"	平.15-平.16 67点	¥16,800
No,9467	"	"	平.13-平.14 68点	¥15,800
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19 76点	¥35,000
No,10585	"	パスタソースの製造加工方法	平.18-平.22 70点	¥21,000
No,10004	"	"	平.11-平.17 82点	¥29,400

*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。

天つゆの製造加工方法

No. 10669

[公開編] 平成13年～平成22年(10年間)

66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 芽胞子の発芽増殖が抑制された液体調味料	ヤマサ醤油株式会社	35 かえし、つゆ類、およびそれらの製造方法	白石 松子
2 風味原料の殺菌処理方法	ヤマサ醤油株式会社	36 機能性食品素材及びその製造方法	ヤマキ株式会社
3 つゆ類	キッコーマン株式会社	37 調理用つゆ製造装置	塩貝 淳二
4 つゆ類の良好な香り・風味および呈味を有し、かつ清澄性の良好な昆布エキス調味料の製造方法	味の素株式会社	38 かえし、並びにその熟成方法及び製造方法、並びに、つゆ及びその製造方法	一番食品株式会社
5 ダシ類の製造方法	キッコーマン株式会社	39 多用途用和風つゆおよびその製造方法	株式会社ひょうたんや
6 かえしの製造方法	キッコーマン株式会社	40 かえしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社
7 つゆ類	キッコーマン株式会社	41 調味料組成物及びその製造方法及び該調味料組成物を用いてなる呈味改善された飲食品類	東和化成工業株式会社
8 昆布エキス調味料の製造方法	味の素株式会社	42 昆布様調味料又は飲食品及びその製造方法	味の素株式会社
9 呈風味の改善された醤油または醤油様発酵調味料、及びそれを用いた食品	味の素株式会社	43 調味料、および複合調味料	合資会社大和一酒造元
10 つゆ、たれ類	松谷化学工業株式会社	44 機能性醤油およびそれを含有する機能性飲食品	キッコーマン株式会社
11 つゆ	旭醤油味噌株式会社	45 調理用つゆ製造装置	塩貝 淳二
12 液体調味料	キッセイ薬品工業株式会社	46 かえしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社
13 ダシ汁の製造方法	キッコーマン株式会社	47 だしの製造方法	株式会社ミツカングループ本社
14 かえしの製造方法	キッコーマン株式会社	48 食品の塩なれ方法	株式会社ミツカングループ本社
15 液状食品中のリン含量低減化方法	正田醤油株式会社	49 だし抽出装置	塩貝 淳二
16 本がえしおよびそれを用いて調製したつゆ類	ヤマサ醤油株式会社	50 エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
17 呈味改良剤	ひかり製菓株式会社	51 だしの製造法	味の素株式会社
18 昆布風味増強剤	協和醗酵工業株式会社	52 調味素材の製造方法	味の素株式会社
19 調味液及びその製造方法	株式会社にんべん	53 液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社
20 調味料及び魚・肉の料理方法	桑名美佐子	54 だしの抽出方法及び抽出だし	株式会社ミツカンナカノス
21 芽胞子の増殖が抑制された液状調味料	キッコーマン株式会社	55 節類エキスの製造方法	焼津水産化学工業株式会社
22 汎用基本調味料の製造方法及びその使用	味の素株式会社	56 だし入り液体調味料及びその風味改善方法	株式会社ミツカンナカノス
23 液状調味料およびその製造法	有限会社札幌グリーントップ	57 抽出だしの製造方法及び前記方法で得られる抽出だし	株式会社ミツカングループ本社
24 汎用凍結濃縮しらすだし及びその製造方法	ヤマキ株式会社	58 液体調味料	キッコーマン株式会社
25 汎用凍結濃縮しらすだし及びその製造方法	ヤマキ株式会社	59 調味料組成物、調味料素材、およびそれらを用いた食品の製造方法	味の素株式会社
26 凍結濃縮つゆ及びその製造方法	ヤマキ株式会社	60 液体調味料	キッセイ薬品工業株式会社
27 ペプチドを多く含む調味料素材及びその製造法	株式会社村要本店	61 だし抽出用および料理用昆布の製造方法とそれを用いた飲食品	フジッコ株式会社
28 だし抽出用昆布の製造方法及びそれを用いた昆布加工食品	フジッコ株式会社	62 呈味改善剤	味の素株式会社
29 醤油及びその用途	ヤマサ醤油株式会社	63 節類抽出物または節類抽出物入り調味料の風味向上方法	株式会社ミツカングループ本社
30 つゆ	青木 悦子	64 液体食品の消泡用組成物および泡立ち抑制方法	株式会社ミツカングループ本社
31 起泡調味料並びに起泡調味料用濃縮調味料とその製造方法	株式会社ミツカングループ本社	65 コク味付与組成物	味の素株式会社
32 つゆ類の製造方法	日清フーズ株式会社	66 風味向上剤	味の素株式会社
33 調味液および調味液の製造方法	味の素株式会社		
34 エキスの抽出方法及びエキス	東和化成工業株式会社		

以上66点収録