

ニュースガイド No. 10670

<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>

飴菓子の製造加工方法

[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.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	点	(本体価格)
No,10578	公開特許	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,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,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,9123	公告・登録	健康のど飴の製造加工方法	昭.61-平.12 56点	¥20,000
No,10506	公開特許	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17 100点	¥28,700
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
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
No,10535	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.15-平.21 67点	¥20,000
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21 67点	¥20,000
No,10019	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.13-平.17 73点	¥25,500
No,10176	"	サツマイモの処理方法と製品	平.17-平.19 77点	¥25,700

*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。

飴菓子の製造加工方法

No.10670

[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 たばこ味キャンディ	吉田及也	40 複合菓子	ユーハ味覚糖株式会社
2 飴玉	松尾匡宣	41 飴菓子及びその製造方法	株式会社メリーチョコレートカムパニー
3 飴及び飴の製造方法	有限会社大黒屋	42 クラック入りキャンディーの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
4 嫌煙飴	薬王製菓株式会社	43 キャンディ及びその製造方法	明治製菓株式会社
5 食用植物入り飴菓子	河越義晴	44 植物発酵エキスキャンディー	王子食品株式会社
6 キャンディ	花王株式会社	45 打錠菓子とキャンディの組み合わせ菓子とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
7 植物由来抽出物を配合してなる咳止め用組成物	明治製菓株式会社	46 飴菓子の製造方法	鈴木 一男
8 のどケア用アメ	花王株式会社	47 アーティチョーク飴及び薬膳用食材	株式会社カンサイ
9 黄粉飴およびその製造方法	佐々木製菓株式会社	48 硬質キャンデー	ライオン菓子株式会社
10 ハードキャンディの製造法	松谷化学工業株式会社	49 セロオリゴ糖含有キャンディー	旭化成ケミカルズ株式会社
ライスミルクエキス及びその製造方法並びにライスミルクエキスを使用した食品の製造方法	サクマ製菓株式会社	50 飴及びその製造方法	中村 正一
11 ちぎり梅飴	味覚糖株式会社	51 飴及びその製造方法	中村 正一
12 キャラメル粉乳の製造方法及び該キャラメル粉乳を用いた食品	サクマ製菓株式会社	52 果実含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
13 二層構造飴の製法と製造装置	ひかり製菓株式会社	53 ハードキャンディ含有グミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
14 飴菓子	ラユジップ	54 プロポリス含有キャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
15 飴菓子	ラユジップ	55 ウコン含有飴菓子	笹森 俊文
16 ハードキャンディ	坂田精造	56 ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
17 グミ等のアメ菓子	吉田信隆	57 セルロースを含有するキャンディ	カンロ株式会社
18 積層キャンディーおよびその製造方法	明治製菓株式会社	58 野菜含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
19 黒飴およびその製造方法	味覚糖株式会社	59 多孔質キャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
20 糖衣キャンディ及びその製造方法	味覚糖株式会社	60 果実含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
21 キャンディ	花王株式会社	61 ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
22 ハードキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	62 柔軟性を有するハードキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
23 発泡性キャンディ	花王株式会社	63 キャンディの製造方法	株式会社黄金糖
24 飴菓子及びその製造方法	八巻 信行	64 野菜含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
25 酵素含有飴菓子とその製造方法	ひかり製菓株式会社	65 シュガーレスハードキャンディ、これを組み合わせたキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
26 ハードキャンディーで被覆された菓子及びその製造方法	森永製菓株式会社	66 果実含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
27 キャンディ	カネボウ株式会社	67 野菜含有ハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
28 ハードキャンディ及びソフトキャンディ入りグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社		
29 ハードキャンディーで被覆された菓子の製造方法	森永製菓株式会社		
30 キャンディの製造方法とその装置	カンロ株式会社		
31 飴	山中製菓株式会社		
32 飴の製造方法	有限会社ブラネットカンパニー		
33 飴	株式会社マルイ伊藤製飴		
34 3層構造キャンディ	三星食品株式会社		
35 ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社		
36 新規なキャンディ	明治製菓株式会社		
37 飴類の製造方法及び該製造方法によって得られた飴類	菅 辰彦		
38 燕の巣入り飴及び燕の巣を混入した飴の製造方法	稲葉 武史		

以上67点収録