

ニュースガイド No. 10671

<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>

抹茶の処理加工方法

[公開編]平成14年～平成22年(9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	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,9362	公開特許	抹茶の処理加工方法	平.5-平.13 75点	¥17,200
No,8914	"	混合茶の製造加工方法	平.5-平.11 85点	¥29,700
No,8913	"	杜仲エキスの抽出法と製品	平.9-平.11 45点	¥18,500
No,8285	"	"	平.4-平.8 55点	¥23,300
No,8942	"	カテキンの製造加工方法	平.5-平.11 60点	¥23,700
No,8281	"	緑茶飲料の製造加工方法	平.5-平.8 60点	¥23,700
No,7556(B)	"	"	昭.63-平.4 60点	¥26,200
No,6448(A)	"	"	昭.58-昭.62 63点	¥23,400
No,8277(A)	"	ウーロン茶の処理加工方法と製品	平.5-平.8 53点	¥19,700
No,7529	"	"	平.2-平.4 59点	¥21,300
No,6984	"	"	昭.62-平.1 67点	¥25,000
No,8277(B)	"	麦茶の処理加工方法と製品	平.5-平.8 31点	¥13,300
No,7556(A)	"	インスタント麦茶の製造加工方法	昭.61-平.4 43点	¥16,900
No,8085	"	健康茶の製造加工方法	平.6-平.8 79点	¥24,700
No,7728	"	"	平.4-平.5 64点	¥19,700
No,7324	"	"	平.2-平.3 71点	¥23,400
No,6862	"	"	昭.63-平.1 68点	¥21,700
No,9363	"	緑茶飲料の製造加工方法	平.9-平.13 70点	¥16,100
No,10664	"	緑茶の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000

*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。

抹茶の処理加工方法

No.10671

[公開編] 平成14年～平成22年(9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 粉末緑茶顆粒の製造方法 | 株式会社ヤギンヨー | 38 粉末茶および抹茶の製造方法 | 遠州夢咲農業協同組合 |
| 2 緑茶組成物の成形体及びその製造方法 | 株式会社仁生堂 | 39 抹茶組成物 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 3 固形物の粉碎品およびその加工品と固形物の粉碎方法およびその設備 | 永井興 | 40 ミネラル含有乳酸菌体によるクロロフィル含有食品の緑色の退色を防止し又は退色した緑色を還元する方法・・・ | エスケーフーツ株式会社 |
| 4 緑茶の製造方法 | 株式会社佐藤園 | 41 乳酸菌機能茶、乳酸菌機能茶抽出物、乳酸菌機能茶葉乾燥物 | 国立大学法人京都工芸繊維大学 |
| 5 抹茶組成物および抹茶入り食品の製造方法 | 三菱化学フーズ株式会社 | 42 粉末茶とその製造方法 | 株式会社国太楼 |
| 6 微粉碎分級茶および微粉碎分級茶の製造方法 | 株式会社伊藤園 | 43 粉末状の紅茶葉 | 岩崎 直樹 |
| 7 茶及び茶の製造方法 | 葛山芳樹 | 44 粉粒状食品及び食品材料の殺菌、熱処理方法 | 井出 裕之 |
| 8 茶葉の粉碎方法および装置 | 藤田浩三 | 45 茶樹の栽培方法 | 有限会社 農業科学研究所 |
| 9 超微粉碎茶、その製法および超微粉碎茶を用いた製品 | 牧野賢次郎 | 46 茶エキス | 太陽化学株式会社 |
| 10 嚥下障害者用緑茶パウダーおよびその製造方法 | 株式会社伊藤園 | 47 粉末細粒茶の製造方法 | 株式会社 成香園 |
| 11 調味茶及びその製造方法 | 極東化成工業株式会社 | 48 分散茶およびその製造方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 12 粉状緑茶及び粉状緑茶の製造方法 | 西田文字 | 49 粉末茶の製造方法 | 遠州夢咲農業協同組合 |
| 13 抹茶の物性改善方法及び物性改善された抹茶製剤 | 株式会社林原生物化学研究所 | 50 粉状体集合物の殺菌装置および殺菌方法 | 鈴木 将朗 |
| 14 四番茶粉末、四番茶粉末錠剤、四番茶飲料、健康増進粉末、健康増進錠剤、健康増進飲料及び・・・ | 伸和工業株式会社 | 51 加工茶葉の製造方法並びに加工茶葉 | 株式会社荒畑園 |
| 15 抗酸化茶 | 大塚薬品工業株式会社 | 52 パウダー茶の製造方法 | 株式会社佐藤運送 |
| 16 抹茶を用いた飲食物の製造方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 53 加工茶葉並びにその製造方法 | 株式会社荒畑園 |
| 17 加工粉碎茶の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 54 長期保存用三重構造抹茶包装体 | 小柳津 正 |
| 18 茶粉製造装置 | 株式会社丸久小山園 | 55 粉茶等の製造方法および粉茶等の製造用ボールミル装置 | 学校法人同志社 |
| 19 茶粉製造装置 | 株式会社丸久小山園 | 56 平型ティーバッグ及びその包装体 | 有限会社フクダ製茶園 |
| 20 茶粉製造装置 | 株式会社丸久小山園 | 57 抹茶組成物 | 日本ソリッド株式会社 |
| 21 抹茶の油性分散体とその製造方法 | 株式会社香月園茶舗 | 58 濃縮茶及びその製造方法 | 有限会社平成エンジニアリング |
| 22 緑茶粉末の油性分散体とその製造方法 | 株式会社香月園茶舗 | 59 茶類エキス粉末の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 23 栄養素強化緑茶粉末 | 株式会社香月園茶舗 | 60 緑色植物粉末の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 24 茶葉含有食品及び茶葉含有食品の製造方法 | 葛山 芳樹 | 61 茶葉顆粒及び茶葉顆粒の製造方法 | 株式会社 伊藤園 |
| 25 急須などの道具をつかわない煎茶 | 赤沢 令子 | 62 粉末飲料 | 株式会社山本芳翠園 |
| 26 粉末茶 | 株式会社ハンダ | 63 茶 | 大久保 明 |
| 27 緑茶微粉末組成物 | 株式会社香月園茶舗 | 64 分散性に優れた粉末茶の製造方法 | 学校法人同志社 |
| 28 緑茶抽出粉末体及びその製造方法 | 有限会社ツカサフードテクノ | 65 加工植物粉末の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 29 緑茶抽出顆粒体及びその製造方法 | 有限会社ツカサフードテクノ | 66 粉末茶及びその製造方法 | 株式会社 野口徳太郎商店 |
| 30 溶解時に粘性を有する粉末茶 | 株式会社ポッカコーポレーション | 67 緑色発色を鮮明に維持した液状加工食品 | 株式会社サーマクリエイション |
| 31 天然茶葉由来のカテキン類を含有する粉末茶 | 掛川市農業協同組合 | | |
| 32 茶葉の加工方法 | 株式会社銘葉 | | |
| 33 嚥下困難者用飲料粉末 | キューピー株式会社 | | |
| 34 粉末顆粒緑茶の製造方法、及び該製造方法により得られる粉末顆粒緑茶 | 森 建次郎 | | |
| 35 渋から抽出した成分を原料とする粉末茶及び緑茶飲料添加用の濃縮液 | 掛川市農業協同組合 | | |
| 36 生茶葉から服用カプセル茶まで | 柴 貴 | | |
| 37 茶葉乾燥火入焙煎装置 | 株式会社吉田園 | | |

以上67点収録