

ニュースガイド No. 10672

<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>

魚介類の燻製方法と製品

[公開編]平成11年～平成22年(12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	(本体価格)
No,8656	公開特許	魚介類の燻製方法と製品	平.1-平.10 74点 ¥26,300
No,10183	"	鮭の処理加工方法と製品	平.16-平.19 87点 ¥26,100
No,9724	"	"	平.12-平.15 89点 ¥19,800
No,8881	"	"	平.8-平.11 56点 ¥19,700
No,7984	"	"	平.4-平.7 70点 ¥27,600
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22 67点 ¥16,000
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,9723	"	"	平.9-平.15 87点 ¥21,700
No,8194	"	"	平.4-平.8 65点 ¥23,400
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,9096	"	"	平.6-平.12 54点 ¥19,800
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,9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-平.15 100点 ¥25,000
No,10455	"	イカの加工方法と製品	平.20-平.21 57点 ¥16,000
No,10460	"	牡蠣の処理加工方法	平.15-平.21 69点 ¥20,000
No,10459	"	帆立貝の加工方法と製品	平.18-平.21 65点 ¥18,000

*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。

魚介類の燻製方法と製品

No.10672

[公開編] 平成11年～平成22年(12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 魚介類の蒲焼の燻製パック法 | 宮崎俊昭 | 38 びん長マグロ生ハム食感食品及びびん長マグロ生ハム食感食品製造方法 | 田中 正美 |
| 2 鮭肉生ハム様食品及びその製造方法 | 株式会社大恵食品 | 39 生ハム様クロカワカジキ加工食品およびその製造法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 |
| 3 たたき様食品並びにその製造方法 | 株式会社南食品 | 40 魚類加工方法及び魚類加工品 | 株式会社オンスイ |
| 4 魚肉混練物の低温高圧処理法 | ほくれい株式会社 | 41 燻製食肉製品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 5 鮭鱒類を素材としたチップス | 財団法人オホーツク地域振興機構 | 42 炭焼風味食品の製造方法および炭焼風味付与装置 | 日本ハム株式会社 |
| 6 魚類のたたき状刺し身およびその製造方法 | 八戸缶詰株式会社 | 43 食材のエージング方法、エージング容器及び食品の製造方法 | 株式会社シービー |
| 7 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 | 44 魚介類生ハム様食品の製造方法 | 日本食品株式会社 |
| 8 食肉の焙乾食品およびその製造方法 | 北海道 | 45 イオンを利用した生の薫製食品の製造方法 | 中川 勝也 |
| 9 魚類、肉類の滅菌加工方法及び滅菌加工装置 | 株式会社タイヨウ | 46 まぐろ生ハムの製造方法 | 株式会社芝印 |
| 10 スモーク感の向上した燻製品 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 47 プリクック赤味魚肉ステーキの製造方法 | 澤村 嘉朗 |
| 11 燻製風味の魚類のひらき製造方法 | 株式会社販売促進センター | 48 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 |
| 12 甲殻類の燻製品及びその製造方法 | 福井勇吉 | 49 マグロ類の加工品の製造方法 | 有限会社マルジン |
| 13 甲殻類の加工食材及びその製造方法 | 福井勇吉 | 50 海洋深層水を利用した加工食品及び抽出食品 | 小谷 和弘 |
| 14 ホヤの燻製品 | 高橋常雄 | 51 過熱蒸気による魚介類の焼成方法 | 株式会社中村水産 |
| 15 メクラウナギと牡蠣を含有する栄養補助剤及び栄養補助食品 | 菅原光三 | 52 魚介類の腸詰及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 16 サメ肉を主材とする成形食品及びその製造方法 | 株式会社中華高橋水産 | 53 魚介類の加工食材及びその製造方法 | 福井 勇吉 |
| 17 ペースト状食材とその製造方法および製造システム | 中川浩司 | 54 魚肉サラミの製造方法 | 株式会社東北かねた |
| 18 魚の珍味の加工法及び魚の珍味の包装方法 | 石川正剛 | 55 燻製液食品転写用多層チューブ | グンゼ株式会社 |
| 19 魚介類の燻製製品製造方法 | 有限会社生鮮食料品卸売センター | 56 非加熱食肉製品の製造方法及び非加熱食肉製品 | 丸大食品株式会社 |
| 20 水産動物の肝臓利用食品の製造方法 | 月島食品工業株式会社 | 57 魚臭が低減したソフトサーモンの製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 21 マグロの保存処理方法 | 山岡金光 | 58 鯖のフィレ燻製品の製造方法 | 有限会社進藤商店 |
| 22 白子燻製 | 木内繁一 | 59 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 食品の加工・保存方法および加工食品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 60 食品の下処理方法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 24 食品の加工・保存方法および加工食品 | 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社 | 61 魚卵加工食品の製造方法および魚卵加工食品 | 倉重 均 |
| 25 魚類加工方法 | 株式会社オンスイ | 62 スモーク魚介類の製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 26 生食用鯉肉の製造方法 | 鈴木弘美 | 63 生食用魚肉の加工方法 | 日本水産株式会社 |
| 27 魚の焼きつみれの製造方法 | 有限会社イトウフーズ | 64 燻煙の香りの改質方法及び装置並びに燻製食品の製造方法及び装置 | 味の素株式会社 |
| 28 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 | 65 炭焼風味食品の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 29 食用魚の処理方法 | 安達 哲夫 | 66 カニ肉燻製加工食品の製造方法およびカニ肉燻製加工食品 | マル海光洋水産株式会社 |
| 30 燻煙成分を溶解した燻液を用いた魚類加工方法 | 株式会社オンスイ | 67 梅塩鮭鱒の製造方法 | 株式会社三木商店 |
| 31 抗菌作用および抗酸化作用を有する乳酸菌培養液で処理された魚介類 | 日本水産株式会社 | | |
| 32 調味加工食品とその製造方法 | 田中 孝 | | |
| 33 水産発酵食品の製造方法 | 日本水産株式会社 | | |
| 34 かつおたたきの製造方法 | 石原水産株式会社 | | |
| 35 燻煙香を増強した食品 | 味の素株式会社 | | |
| 36 乾燥肉食品の製造方法及び乾燥肉食品 | 呉羽化学工業株式会社 | | |
| 37 生ハム様ピンナガマグロ加工食品およびその製造法 | 株式会社ヤマサ脇口水産 | | |

以上67点収録