

ニュースガイド No. 10676

<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>

## カステラ類の製造加工方法と製品

[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	カステラ類の製造加工方法と製品	点	(本体価格)
No,9115	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	平.2-平.12 70点	¥24,600
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10194	"	米パンの製造加工方法	平.17-平.19 68点	¥23,800
No,10673	"	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
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,10409	"	ピザ・パイの製造方法	平.17-平.20 80点	¥24,000
No,9895	"	"	平.10-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,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	平.5-平.19 100点	¥33,000
No,9888	"	ドーナツの製造加工方法	平.8-平.16 100点	¥28,700
No,10666	"	中華まんの製造方法	平.13-平.22 68点	¥16,000
No,10621	"	形焼き菓子の製造装置	平.13-平.22 70点	¥20,000

\*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](mailto: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。

# カステラ類の製造加工方法と製品

No. 10676

[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 可塑性食品素材の吐出加工方法                                     | 山崎製パン株式会社       | 40 模様付き焼き菓子の製造方法                           | 魚井 伸悟           |
| 2 二重包装和菓子  | 株式会社叶匠壽庵        | 41 複数色模様食品の製造に用いるモールド                      | 芥川製菓株式会社        |
| 3 気泡含有焼菓子の製造方法                                       | 森永乳業株式会社        | 42 焼成和洋菓子                                  | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 4 卵フレーバー及びその製造方法                                     | 長谷川香料株式会社       | 43 焼成菓子の焼成方法                               | 山崎製パン株式会社       |
| 5 スポンジケーキ用プレミックス組成物およびこれを用いたケーキ用バター                  | 株式会社永谷園         | 44 パン・菓子の生地、パンまたは菓子及びその製造方法                | 有限会社ナチュラルイースト   |
| 6 菓子用小麦粉の製造方法  | 理研農産化工株式会社      | 45 小麦粉およびこれを使用した焼き菓子                       | 日本製粉株式会社        |
| 7 食品生地の処理方法ならびにその装置                                  | 新日本機械工業株式会社     | 46 菓子                                      | 株式会社日の丸製菓       |
| 8 ケーキ等の切断方法及び装置                                      | 株式会社ユーハイム       | 47 食品の製造方法                                 | 葛生 幹夫           |
| 9 スポンジケーキの製造方法                                       | 庄司禎             | 48 加工食品の製造方法                               | 葛生 幹夫           |
| 10 加工液全卵及びその製造方法                                     | キューピー株式会社       | 49 ケーキ類用ソバ粉及びその製造方法                        | 日穀製粉株式会社        |
| 11 呈味改良剤   | ひかり製菓株式会社       | 50 加熱加工食品                                  | 新田ゼラチン株式会社      |
| 12 カステラを用いたプディング風菓子およびその製造方法                         | 平川尚義            | 51 穀物フスマ造粒物とそれを用いた食品                       | 株式会社三輪          |
| 13 菓子用生地の製造方法および装置                                   | 株式会社フレック        | 52 カステラの製造方法                               | 有限会社早川ベーカリー     |
| 14 菓子類の製造方法  | 敷島製パン株式会社       | 53 カステラ用小麦粉の製造方法                           | 長田産業株式会社        |
| 15 製菓用焼成型  | 株式会社不二家         | 54 文字及びノ又は画像を刻設したメッセージ食品                   | 株式会社石亀工業        |
| 16 菓子類の製造法   | 日清製粉株式会社        | 55 スポンジ                                    | 株式会社叶匠寿庵        |
| 17 乾燥餡含有飲食物  | 株式会社上野製薬応用研究所   | 56 加熱調理用プレミックス組成物およびバター                    | ユニテックフーズ株式会社    |
| 18 可食性串付き製菓  | 加藤 正昭           | 57 スポンジ状加熱食品の冷却方法及び冷却システム                  | 株式会社前川製作所       |
| 19 カステラ及びその製造方法                                      | 池田 つね子          | 58 蒸し物の製造方法                                | 株式会社木村屋総本店      |
| 20 和菓子類およびその製造方法                                     | 昭和産業株式会社        | 59 焼き菓子                                    | ミヨシ油脂株式会社       |
| 21 ケーキ生地用の粉末状乳化起泡剤、ケーキ用ミックス粉、及びこれを用いたケーキ             | 第一工業製薬株式会社      | 60 食感改良剤及びその製造方法                           | 株式会社A D E K A   |
| 22 ケーキ生地用のペースト状乳化起泡剤、及びこれを用いたケーキ                     | 第一工業製薬株式会社      | 61 塗絵菓子、および塗絵菓子セット                         | 株式会社神栄          |
| 23 切り易いカステラの製造方法及びそのための器具                            | 合資会社文明堂         | 62 タンパク質粉末とデンプン粉末からなる粉末素材を用いた焼き菓子およびその製造方法 | 学校法人冬木学園        |
| 24 プディング内包スポンジ生地菓子                                   | 株式会社斎藤商事        | 63 ケーキ                                     | キューピー株式会社       |
| 25 菓子用小麦組成物および菓子類の製造方法                               | 日清製粉株式会社        | 64 複数色模様食品の製造方法とその方法に用いるモールド               | 芥川製菓株式会社        |
| 26 菓子、菓子の焼印形成方法、及び菓子の焼印形成装置                          | アラキ製菓有限公司       | 65 ベーカリー食品                                 | 日本ハム株式会社        |
| 27 ケーキ菓子生地   | 旭電化工業株式会社       | 66 ケーキ及びケーキ用食感改良材                          | キューピー株式会社       |
| 28 食品容器用シート材及び食品容器                                   | 株式会社 福 砂屋       | 67 包装食品                                    | 株式会社長 崎 堂       |
| 29 装飾食品とその製造方法                                       | 芥川製菓株式会社        |  |                 |
| 30 焼き菓子  | 新保 康三           |  |                 |
| 31 焼き菓子及び焼き菓子の卵風味改善方法                                | キューピー株式会社       |  |                 |
| 32 フルーツカステラ、フルーツ中華饅頭                                 | 浅野 広巳           |  |                 |
| 33 ケーキ類およびケーキ類ミックス                                   | 日研化成株式会社        |  |                 |
| 34 型焼き中空焼菓子  | 旭電化工業株式会社       |  |                 |
| 35 ケーキ類  | 日澱化学株式会社        |  |                 |
| 36 直接バーコードが表示された菓子                                   | 合資会社文明堂         |  |                 |
| 37 菓子用小麦粉および菓子用小麦粉組成物                                | 日清製粉株式会社        |  |                 |
| 38 茶葉加工物、茶葉含有発泡ポリウレタン樹脂、茶葉含有菓子、茶葉含有石鹼、茶葉含有入浴剤、茶葉含有酒… | 株式会社エルブ         |  |                 |
| 39 焼成和洋菓子用品質改良剤                                      | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |  |                 |

以上67点収録