

ニュースガイドNo, 10680

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成23年(1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,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,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,8080	"	"	平.4-平.8 75点	¥24,700
No,7420	"	"	昭.60-平.3 60点	¥19,700
No,9120	公告・登録	"	平.3-平.12 56点	¥20,000
No,10676	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,9115	"	"	平.2-平.12 70点	¥24,600
No,10646	"	餡の製造加工方法と行程	平.14-平.22 64点	¥16,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
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,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72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)

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。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容	
	ニュースガイドNo.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

新食感菓子類の製造加工方法

No.10680

[公開編] 平成23年(1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	サツマイモスナックの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	36	引き裂き可能な特性を有するグミキャンディ様菓子	ユーハ味覚糖株式会社
2	冷凍ゼリーの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	37	キャンディー用食感改良剤	太陽化学株式会社
3	グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	38	大豆を主原料とするスナック菓子の製造方法	水田 英伸
4	グミキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	39	チョコレート菓子の製造方法	有限会社イルフェジュール
5	液状物含浸食材の製造方法並びに液状物含浸食材の製造装置	越後製菓株式会社	40	白乳菓の製造方法	株式会社カネカ
6	コラーゲン成分含有加工食品及びその製造方法	株式会社ニッピ	41	生チョコレート様組成物及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
7	新規食味・食感のすり身風味揚げ菓子	松谷化学工業株式会社	42	グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
8	ラムネ菓子及びその製造方法	江崎グリコ株式会社	43	焼き菓子類	花王株式会社
9	チョコレートかけ穀菓子の製造方法	株式会社常陸屋本舗	44	パン、中華まん、饅頭の製造方法	アルファー食品株式会社
10	打錠菓子	ユーハ味覚糖株式会社	45	多様性のあるシフォンケーキ	新田 知枝
11	ソフトキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	46	グミ入りソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
12	コラーゲンペプチド含有ゼリー及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	47	グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
13	キャンディ層を有する糖衣物およびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	48	シュガーレスハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
14	サツマイモスナックの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	49	生チョコレート様組成物及びその製造方法並びに前記生チョコレート様組成物をセンターとしたセンター入...	ユーハ味覚糖株式会社
15	ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	50	グミキャンディのセンター入りゼリー菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
16	クレープ菓子の製造方法、クレープ菓子、および包材	須藤 雅樹	51	コラーゲンペプチド高含有キャンディ様構造物	ユーハ味覚糖株式会社
17	キャンディの製法	三星食品株式会社	52	ソフトキャンディー	理研ビタミン株式会社
18	コラーゲンペプチドを配合した炭酸ガス含有ゼリー飲料の製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	53	食品の吸湿防止法と吸湿防止された食品	不二製油株式会社
19	組合せ菓子	クラシエフーズ株式会社	54	成形ポテトスナックの割れ防止および食感改善方法	理研ビタミン株式会社
20	ソフトキャンデーの製造方法	長岡香料株式会社	55	ハードキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
21	成型ポテトスナック	旭化成ケミカルズ株式会社	56	フレーク菓子及びフレーク菓子の製造方法	森永製菓株式会社
22	グミキャンディ浸透菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	57	甘辛い風味の菓子類	深井 高志
23	水感を有するハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	58	フライ菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー
24	複合油性菓子の製造方法	明治製菓株式会社	59	焼菓子の製造方法	株式会社A D E K A
25	カットした山芋入り大福餅	須田 純夫	60	グミキャンディ様構造物及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
26	油脂含有センター入りグミキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	61	シュガーレスグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
27	打錠菓子	ユーハ味覚糖株式会社	62	生チョコレート様組成物をセンターとして有するソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
28	果汁が高含有されたハードキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	63	饅頭用品質改良剤	理研ビタミン株式会社
29	スナック菓子の製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	64	熱不可逆性成形ゼリー	旭東化学産業株式会社
30	結晶型キャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	65	具材と多孔質性可食部材からなるスナック菓子、及びその製造方法	有限会社皆川商店
31	糖衣ソフトキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	66	収縮具材と可食部からなるスナック菓子、及びその製造方法	有限会社皆川商店
32	斑模様入り発泡性糖衣食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	67	包装グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
33	焼き菓子用食感改質剤、及び焼き菓子	第一工業製菓株式会社			
34	コリコリ食感を有する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			
35	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			

以上67点収録