

ニュースガイドNo, 10681

<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>

納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 60点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥15,750-	¥15,000-
全文紙収録 B5製本版	¥15,750-	¥15,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥23,625-	¥22,500-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10548	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.22	70点	¥20,000
No,10414	"	"	平.21	74点	¥23,700
No,10284	"	"	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

*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。

納豆の製造加工方法

No.10681

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,750 B5製本版 ¥15,750 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,625)

1	タウリンを含有する納豆及びその製造方法	レックテックラボラトリーズ株式会社	35	新規な枯草菌株とその利用方法	東京都納豆工業協同組合
2	イソフラボンアグリコンに富む大豆の形態を維持した納豆およびその製造法	天野エンザイム株式会社	36	納豆容器	積水化成工業株式会社
3	凍結乾燥納豆を含有する機能性食品	株式会社アヅマ・コーポレーション	37	羽根の付いた混ぜるための棒を設けた納豆の容器	野々村 晴美
4	納豆の糸きり調整調味料	矢野 陽子	38	納豆で固めた茶	是兼 秀雄
5	大豆由来食品およびその製造方法	大塚食品株式会社	39	包装材料および容器	大日本印刷株式会社
6	糸引性低下納豆菌、該納豆菌を用いて製造された糸引性低下納豆	株式会社ミツカングループ本社	40	納豆の製造方法および納豆	吉本 友親
7	納豆菌による高分子量ポリ- - グルタミン酸の生産方法	福岡県	41	納豆容器保持具	池田 儀彦
8	口腔ケア用組成物	竹田 弘	42	蓋付きトレー及び容器用蓋	株式会社北原産業
9	納豆の殺菌方法	株式会社前川製作所	43	カール成形装置およびカール成形方法	凸版印刷株式会社
10	トリペプチドからなるコラゲナーゼ阻害剤、それを含有する発酵物、食品製剤、化粧品製剤	二村 芳弘	44	熱溶着した納豆容器	タカノフーズ株式会社
11	フィターゼ酵素低活性納豆菌及び長期安定な納豆	株式会社ミツカングループ本社	45	大豆アレルギー免疫寛容誘導剤	国立大学法人岐阜大学
12	納豆及びその製造方法	株式会社ミツカングループ本社	46	酵素処理した大豆を用いた納豆	タカノフーズ株式会社
13	発酵食品の製造方法	株式会社アドバンス	47	エコで省資源の、そのまま混ぜると調味済みになる便利な糸引き納豆	大山豆腐株式会社
14	テンペ様発酵食品の製造方法	株式会社登喜和食品	48	カール成形治具およびカール成形装置	凸版印刷株式会社
15	納豆菌及び納豆の製造方法	タカノフーズ株式会社	49	抗口タウリス活性を有する納豆菌及びその発酵物、並びにこれらが含まれた食品、動物用飼料及び医薬品	旭松食品株式会社
16	風味改善剤、これを用いた風味改善方法及び飲食品	三井製糖株式会社	50	茹で枝豆様の食感を有する納豆の製造方法、及び該方法で製造される納豆	株式会社ミツカングループ本社
17	培地兼用発酵食品及びその製造方法	株式会社喜源バイオジェニックス研究所	51	ゲル化調味料及びその製造方法	ヤマカノ醸造 株式会社
18	新規納豆菌、及び該納豆菌を用いて製造された柔らかい納豆	株式会社ミツカングループ本社	52	納豆攪拌機能を有する容器	徳重 義知
19	原料添付食品製品	末松 大吉	53	大豆の加工方法およびそれによって得られた大豆加工品	ネビュレ株式会社
20	袋入り納豆	株式会社ヤマダフーズ	54	ポリ- - グルタミン酸高生産性納豆菌株および該株を用いて製造したポリ- - グルタミン酸および納豆	旭松食品株式会社
21	納豆粉の製造法及び納豆粉	越智 猛夫	55	つば付き容器用ホルダー	有限会社フォース
22	つば付き容器用ホルダー	有限会社フォース	56	食品包装用トレー形容器及び包装食品	テーブルマーク株式会社
23	- アミノ酪酸及び遊離アミノ酸高含有発酵食品の製造方法	池田食研株式会社	57	納豆菌によるガスの発生をとまなう浄化法	株式会社テクニカ
24	アンモニア低発生性納豆菌、該納豆菌を用いた納豆の製造方法及び納豆	株式会社ミツカングループ本社	58	カップホルダー	大日本印刷株式会社
25	納豆容器	合同会社知財テラス	59	納豆	福田 良夫
26	孢子形成能低下納豆菌株および該株を用いて製造した孢子数の少ない納豆	旭松食品株式会社	60	原料供給方法、原料供給装置及びこれを使用した磨砕システム	株式会社高井製作所
27	納豆巻き用ゲル状調味料	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社			
28	味噌様発酵食品およびその製造方法	近藤 雅朗			
29	カップ状容器	株式会社吉野工業所			
30	省資源、小コストで便利な包装容器	大山豆腐株式会社			
31	スチレン系樹脂、押出發泡シート及び容器	PSジャパン株式会社			
32	顆粒状経口食品の製造方法及びその顆粒状経口食品	遠赤青汁株式会社			
33	納豆及びその製造方法	日本澱粉工業株式会社			
34	納豆パンの製造方法	谷口 三千代			

以上60点収録