

ニュースガイド No. 10722

<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>

豆腐の製造加工方法

[登録・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	内容	期間	点	(本体価格)
No,10668	公開特許	味付け豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10651	"	健康豆腐の製造方法	平.15-平.22	66点	¥16,000
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19	72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14	82点	¥18,700
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21	100点	¥30,000
No,10635	"	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22	65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,10444	"	オカラの処理加工方法と製品	平.20-平.21	65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19	67点	¥20,400
No,10645	"	油揚げの製造加工方法	平.15-平.22	64点	¥16,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14	83点	¥19,300
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10	67点	¥23,000
No,9729	"	調理用皮剥器の構造	平.6-平.15	87点	¥19,700
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700

*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。

豆腐の製造加工方法

No.10722

[登録・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 攪拌装置	古河産機システムズ株式会社	37 ローラ式の固液分離装置	株式会社高井製作所
2 豆腐類の連続式凝固装置	株式会社高井製作所	38 豆乳凝固方法及び豆乳凝固装置	株式会社ヤナギヤ
3 加工豆腐及びその製造方法	株式会社タナカシヨク	39 消泡剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
4 豆腐用消泡剤の製造方法	理研ビタミン株式会社	40 ローラ式の固液分離装置	株式会社高井製作所
5 煮込用練製品及びその製造法	不二製油株式会社	41 木綿豆腐製造方法	株式会社ヤナギヤ
6 豆腐の製造方法	理研ビタミン株式会社	42 蛋白膨化食品の製造法	不二製油株式会社
7 豆乳と野菜汁を含有する液状食品	キッコーマン株式会社	43 豆腐用凝固剤及びその製造方法	株式会社 テ ジン ジーエヌエス
8 消泡剤組成物の製造方法	理研ビタミン株式会社	44 大豆加工食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
9 パック充填豆腐の製造方法	朝日食品工業株式会社	45 大豆を主原料とするスナック菓子の製造方法	水田 英伸
10 大豆食品の製造法	不二製油株式会社	46 豆乳の製造方法	太子食品工業株式会社
11 豆乳凝固方法及び豆乳凝固装置	株式会社ヤナギヤ	47 豆腐用消泡剤組成物	理研ビタミン株式会社
12 EPA高濃度含有豆乳類及びその製造方法	日本水産株式会社	48 豆腐製造用の乳化凝固剤の製造装置及び豆腐製造用の豆乳凝固装置	株式会社高井製作所
13 大豆の磨砕加熱処理方法及び装置	有限会社M & F食品開発研究所	49 豆腐の製造方法及び製造装置	株式会社三木製作所
14 豆腐用凝固剤用の乳化剤組成物	花王株式会社	50 豆腐の製造方法	太子食品工業株式会社
15 食品の加熱調理方法及び加熱調理装置	相模屋食料株式会社	51 豆乳凝固熟成方法及び豆乳凝固熟成装置	株式会社高井製作所
16 連続加熱式煮沸装置	株式会社高井製作所	52 複合豆腐およびその製造方法	町田食品株式会社
17 豆乳を主体とする発酵食品及びその製造方法。	堀 初治	53 油揚げの生地再生方法及び油揚げ生地の連続製造装置	株式会社高井製作所
18 油揚げ生地再生方法及び油揚げ生地の連続製造装置	株式会社高井製作所	54 大豆の栽培方法、及びその栽培方法により栽培された大豆を使用した大豆加工食品	日清オイリオグループ株式会社
19 豆腐用凝固剤	花王株式会社	55 豆類の脱皮方法及び脱皮装置	古川機工株式会社
20 絹ごし豆腐製造装置及び絹ごし豆腐製造方法	赤穂化成株式会社	56 ジーマーミ豆腐の製造方法	大城 忠明
21 豆腐用凝固剤組成物	理研ビタミン株式会社	57 豆腐加工食品及びその製造方法	伊原 公彦
22 湯葉様食品の製造方法	太子食品工業株式会社	58 豆腐類の連続式凝固装置	株式会社高井製作所
23 豆腐用凝固剤	花王株式会社	59 玉ねぎ入りがんもどきの製造方法	日清オイリオグループ株式会社
24 寄せ豆腐製造装置	株式会社ヤナギヤ	60 豆腐用消泡剤	花王株式会社
25 易嚙下性豆腐様ゲル状食品	不二製油株式会社	61 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
26 豆腐加工食品原料および豆腐加工食品の製造	株式会社桃屋	62 脱臭大豆、脱臭大豆粉末、大豆脱臭装置、脱臭大豆粉末製造装置、脱臭大豆粉末の製造方法、及び食品	上 すぎ 和彦
27 調理豆腐	大山豆腐株式会社	63 大豆加工食品およびその製造方法	株式会社間瀬
28 高野豆腐の煮崩れ防止方法及びその方法により得られる水煮、低塩煮又はスープ煮	登喜和冷凍食品株式会社	64 積載パックからのパック取り出し装置及びこの装置を使用した豆腐類のパック詰め方法	株式会社高井製作所
29 大豆発酵液	フジ産業株式会社	65 豆腐類の自動パック詰め装置	株式会社高井製作所
30 米を利用した豆腐の製造方法	呉 慶植	66 個食用豆腐鍋	町田食品株式会社
31 豆腐用凝固剤及びその製造方法	株式会社高井製作所	67 賽の目豆腐の製造装置	北村 信志
32 大豆加工食品及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン		
33 豆腐様食品の製造方法	長野県		
34 豆腐	伊藤 雄波		
35 呈味改善された豆乳の製造方法及びその豆乳を用いて製造された加工食品	太子食品工業株式会社		
36 大豆ホエーの乳酸菌培養培地、培養法および乳酸菌発酵物の飲食品	羽二重豆腐株式会社		

以上67点収録