

ニュースガイド No. 10738

<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>

梅の処理加工方法と製品

[登録・公開編]平成22年～平成23年(2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.	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.20-21	80点	(本体価格)
No,10439	登録・公開	梅の処理加工方法と製品	平.20-21	80点	¥22,800
No,10162	"	"	平.18-19	82点	¥24,600
No,9928	"	"	平.16-17	82点	¥23,000
No,9668	"	"	平.14-15	80点	¥18,400
No,9280	"	"	平.12-13	66点	¥15,200
No,8871	"	"	平.10-11	65点	¥20,700
No,8492	"	"	平.8-9	65点	¥20,700
No,8011	公告・公開	"	平.5-7	57点	¥19,700
No,7512B	公開特許	"	平.2-4	53点	¥17,500
No,6750	"	"	昭.62-平.1	60点	¥19,800
No,7512A	公告特許	"	昭.60-平.4	44点	¥14,500
No,10163	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.18-平.19	75点	¥23,800
No,9929	"	"	平.16-平.17	73点	¥20,500
No,9669	"	"	平.14-平.15	65点	¥15,000
No,8873	"	"	平.10-平.11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-平.9	66点	¥19,700
No,8362	"	インスタント漬物の素製造方法	平.6-9	62点	¥21,800
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	¥23,500
No,10633	公開	浅漬けの製造加工方法	平.13-平.22	66点	¥16,000

*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。

梅の処理加工方法と製品

No.10738

[登録・公開編] 平成22年～平成23年(2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 梅菓子、およびその製造方法 | 有限会社松野屋 | 37 核果類の搾汁方法と該方法に用いる搾汁装置 | 加藤 公光 |
| 2 減塩梅干の製造法 | 味の素株式会社 | 38 梅干しの製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 |
| 3 使用済み梅漬調味液の脱塩・脱酸処理方法 | AGCエンジニアリング株式会社 | 39 加工食品及びその製造方法 | 渡辺 明美 |
| 4 梅焼酎の製造方法 | 中野BC株式会社 | 40 ウメ乳酸発酵飲食品及びその製造方法 | 福井県 |
| 5 梅風味蒸留酒の製造方法 | 中野BC株式会社 | 41 梅ジャムの製造方法 | 濱田 鉄生 |
| 6 味噌とその製造方法 | 知念 美智子 | 42 梅塩鮭鱈の製造方法 | 株式会社三木商店 |
| 7 漬け物の製法 | 株式会社 鹿児島TLO | 43 梅果汁中のナトリウム濃度の低減方法 | 株式会社サンアクティス |
| 8 冷凍果実の解凍方法 | 味の素株式会社 | 44 甘梅の製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 |
| 9 梅スピリッツの製造方法 | 宮崎県 | 45 梅干しの加工方法 | 新村 みち子 |
| 10 梅干しの製造方法 | 西岡 平一郎 | 46 抗菌性ペプチド、該抗菌性ペプチドを含有する食品等 | 東海漬物株式会社 |
| 11 健康食品用梅エキス | 株式会社活亜興 | 47 マグロ用飼料、マグロの肉質改変方法 | 株式会社東農園 |
| 12 梅と穀物の醗酵飲料の製造方法 | 熊津食品株式会社 | 48 梅干とごぼうを素材とした甘味のある食品 | 菅原 彬光 |
| 13 発酵梅の製法およびそれにより得られた発酵梅 | 学校法人武庫川学院 | 49 黄色梅干の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 14 梅肉エキス粒状製品 | 中野BC株式会社 | 50 核果類果実加工食品の製造方法 | あぶくま食品株式会社 |
| 15 健康食品用梅微粉体 | 株式会社活亜興 | 51 梅干しの製造方法及び梅干し | 株式会社紀州ほそ川 |
| 16 香味及び呈味の改善された梅酒及びその製造方法 | サントリーホールディングス株式会社 | 52 干し物セイロ反転装置 | 服部 修藏 |
| 17 発酵漬け物の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 53 梅干製造排水の処理方法 | 株式会社耕 |
| 18 防カビ剤、防カビ用組成物、及び防カビ性飲食物、並びに飲食物の保存性向上方法 | 丸善製薬株式会社 | 54 梅抽出液 | 山根 守之 |
| 19 野菜類および果実類の除菌方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 55 コチュジャン風味の梅びしおの製造方法 | 株式会社東農園 |
| 20 梅干しの製造方法 | 新村 みち子 | 56 凍結梅を用いた新規梅酒及びその製造方法 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 21 活性炭処理梅肉エキスを含有する皮膚外用剤 | 株式会社ナリス化粧品 | 57 梅ピューレおよび梅ピューレ加工飲食品の製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 |
| 22 ペースト状果肉の製造方法 | 株式会社小森梅選堂 | 58 血流を良くする焼き梅肉 | 大宮 常男 |
| 23 健康食品の製造方法 | 野田 康 | 59 健康増進剤およびその利用 | 株式会社ムラタ漢方 |
| 24 核果類果実加工食品の製造方法 | あぶくま食品株式会社 | 60 乾燥用セイロ | ハッピー化学工業株式会社 |
| 25 原料添付食品製品 | 末松 大吉 | 61 梅酒及びその製造方法 | マンズワイン株式会社 |
| 26 梅漬調味液の農業利用法 | 学校法人東京農業大学 | 62 梅酒の製造方法 | 長友 秀貴 |
| 27 ムメフラール含有組成物の製造方法 | 株式会社ナリス化粧品 | 63 抗ウイルス剤 | 公立大学法人和歌山県立医科大学 |
| 28 梅ジャムの製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 | 64 梅エキス及びその製造方法と使用 | ハンゾウ ユー メイト サイエンス アンド テクニックカンパニー・・・ |
| 29 ウメ果汁、ウメ果汁含有食品、およびウメ果汁の製造方法 | 中野BC株式会社 | 65 組成物を製造するための梅エキスの使用 | ハンゾウ ユー メイト サイエンス アンド テクニックカンパニー・・・ |
| 30 パラの風味を有するアルコール飲料及び該アルコール飲料の製造方法 | 株式会社東農園 | 66 サーターアングギー(さとう天ぷら) | 株式会社上間菓子店 |
| 31 梅干しの製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 | 67 漬け物ゼリー加工食品 | 桐田 信一 |
| 32 甘梅の製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 | | |
| 33 オートファジー誘導用飲食品 | Ada Bio株式会社 | | |
| 34 梅ジャムの製造方法 | 有限会社ジーエフ技術開発 | | |
| 35 浸漬梅の取出し方法 | 山崎 啓司 | | |
| 36 飲料およびその製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 | | |

以上67点収録