

ニュースガイド No. 10749

<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>

## 焼肉のたれの製造加工方法

[公開編]平成21年～平成23年(3年間) 64点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,900-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,900-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥28,350	¥27,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	点	(本体価格)
No,10311	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	平.19-平.20 65点	¥24,800
No,10051	"	"	平.17-平.18 69点	¥23,700
No,9796	"	"	平.15-平.16 67点	¥16,800
No,9467	"	"	平.13-平.14 68点	¥15,800
No,9106	"	"	平.11-平.12 58点	¥19,800
No,8756	"	"	平.9-平.10 65点	¥23,300
No,10663	"	ゲル状調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10581	"	鍋物用つゆの製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17 77点	¥27,300
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22 66点	¥16,000
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,10585	"	パスタソースの製造加工方法	平.18-平.22 70点	¥21,000
No,10723	登録・公開	ソース類の製造加工方法	平.23 65点	¥16,000
No,10737	"	醤油の製造加工方法	平.23 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](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.	
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。

# 焼肉のたれの製造加工方法

No.10749

[公開編] 平成21年～平成23年(3年間)

64点

CD-ROM版 ¥18,900

B5製本版 ¥18,900 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,350 )

1 容器詰液体調味料	花王株式会社	35 タマネギ抽出物およびその製造方法	高砂香料工業株式会社
2 タレ・ソース類	日本食品化工株式会社	36 高甘味度甘味料の味質改善剤及び味質改善方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
3 精製コーン油及び精製コーン油を利用した油脂加工食品及び食品	株式会社カネカ	37 ステビア抽出物の味質改善剤及び味質改善方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
4 食品素材の加熱処理方法	株式会社カネカ	38 固形状調味料	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
5 加熱調理食品の製造方法	株式会社カネカ	39 容器詰しょうゆ含有液体調味料	花王株式会社
6 分岐糖類の製造方法および飲食品	公立大学法人秋田県立大学	40 呈味付与剤	サントリーホールディングス株式会社
7 呈味改善剤	味の素株式会社	41 香味付与剤及び組成物	サントリーホールディングス株式会社
8 〇 - フルカン含有糖類を添加した食品	群栄化学工業株式会社	42 フレーバー組成物の製造方法	プリマハム株式会社
9 調味料又はタレ類の着色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	43 減塩食品用風味向上剤、減塩食品の風味向上方法、及び風味のよい減塩食品	日清食品ホールディングス株式会社
10 液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	44 容器入り分離液状調味料	キュービー株式会社
11 ビタミンB2関連物質を含有する呈味改善剤、及びそれを用いる食品の呈味改善方法	日本たばこ産業株式会社	45 だし風味の調味料	株式会社カネカ
12 香味及び香味発現が増強、改善された酵母マイクロカプセル化香料及び/又は香辛料抽出物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	46 呈味が改善された液体調味料	キッコーマン株式会社
13 加熱調理油性フレーバー及びその製造方法	高砂香料工業株式会社	47 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤	小川香料株式会社
14 加熱されたオニオンからなる調味料の製造方法	株式会社サイゼリヤ	48 塩味付与組成物および塩味味質改善方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
15 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤	小川香料株式会社	49 精製油脂の製造方法	花王株式会社
16 加工食品生産方法及び加工食品	パイオボックス株式会社	50 液体調味料	花王株式会社
17 グリル感が付与されたミート様フレーバー調味料及びその製造方法	キリンフードテック株式会社	51 野菜粒子含有液状調味料の製造方法	キッコーマン株式会社
18 炭焼風味食品の製造方法	理研ビタミン株式会社	52 ごま含有酸性食品、ごま含有酸性液体調味料及びそれらの食味改善方法	株式会社ミツカングループ本社
19 タマネギエキスおよびタマネギエキスの製造方法並びにそれを用いた食品	株式会社カネカ	53 香味が増強された液体調味料	キッコーマン株式会社
20 タマネギエキスおよびタマネギエキスの製造方法並びにそれを用いた食品	株式会社カネカ	54 精製油脂の製造方法	花王株式会社
21 ゴマを含有する調味料	大日本住友製薬株式会社	55 精製油脂の製造方法	花王株式会社
22 食品の香気改善方法	テーブルマーク株式会社	56 油脂組成物	花王株式会社
23 チーズと味噌によるしゃぶしゃぶタレの製法	関 重承	57 油脂組成物	花王株式会社
24 袋詰め分離型液体調味料	キッコーマン株式会社	58 油脂組成物	花王株式会社
25 果実及び野菜を発酵原料とする保存性発酵生産物およびこれを利用した食品	伊藤 勇悦	59 調味料用でん粉、その製造方法、及びその用途	昭和産業株式会社
26 コク味付与組成物	味の素株式会社	60 風味改善剤	長谷川香料株式会社
27 風味の優れた食酢の製造方法ならびにそれにより製造される食酢および食酢含有飲食品	株式会社ミツカングループ本社	61 容器詰しょうゆ含有液体調味料	花王株式会社
28 タマネギの苦みの発生を抑制する方法	株式会社カネカ	62 調味液及び食品の調味方法	株式会社プロジェクトジャパン
29 クレス種子抽出物の新規用途	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	63 呈味改善剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
30 濃縮醤油	キッコーマン株式会社	64 熟成感を付与する調味料の製造方法	味の素株式会社
31 風味向上剤	味の素株式会社		
32 甘味系アミノ酸高含有調味料組成物及びそれを得る酵母	日本たばこ産業株式会社		
33 塩味増強剤、飲食品および飲食品の製造方法	国立大学法人広島大学		
34 濃色しょうゆ	ヤマモリ株式会社		

以上64点収録