## 株式会社国際技術開発センター

東京都千代田区内神田1-15-6藤井第二ビル TEL03-3294-8061(代)

FAX03 - 3294 - 8061(1

## ==-ZガイドNo, 10758

<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!

# 即席粥・雑炊の製造加工方法

[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)
 ¥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 

<u>既刊関連セットのご案内</u> (2				
No,10411	公開特許	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.18 - 20 89点	¥27,000
No,9959	<i>"</i>	II .	平.14-平.17 76点	¥21,000
No,9310	<i>"</i>	II .	平.9-平.13 73点	¥ 16,800
No,8178	<i>''</i>	II .	平.3-平.8 65点	¥ 23,700
No,10659	<i>''</i>	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22 66点	¥ 16,000
No,10649	<i>''</i>	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22 65点	¥ 16,000
No,10597	<i>"</i>	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22 69点	¥20,000
No,10588	<i>"</i>	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10654	<i>''</i>	日もち米飯の製造方法	平.13-平.22 67点	¥ 16,000
No,10407	<i>''</i>	焼きおにぎりの製造加工方法	平.9-平.20 90点	¥27,600
No,8294	<i>''</i>	II .	昭.5-平.8 62点	¥21,800
No,10733	登録·公開	介護食の製造加工方法	平.23 67点	¥ 18,000
No,10746	公開特許	パック詰め米飯の製造加工方法	平.21-平.23 67点	¥ 18,000
No,10314	<i>''</i>	II .	平.18-平.20 76点	¥ 26,600
No,9938	<i>''</i>	II .	平.15-平.17 74点	¥22,200
No,10754	<i>''</i>	冷凍米飯の製造加工方法	平.21-平.23 65点	¥ 16,000
No,10313	<i>"</i>	II .	平.18-平.20 73点	¥ 25,600
No,9937	<i>''</i>	11	平.15-平.17 73点	¥21,900

<sup>\*</sup>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: <u>kokusai@itdc-patent.com</u> 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		
所属部署名	<u>ニュースガイドNo.</u> 題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
		合計¥	
担当者名	E-mail:		
	TEL:	FAX:	
<u>住所:</u> 〒			

#### 即席粥・雑炊の製造加工方法 No.10758

[公開編] 平成21年~平成23年(3年間) 64点

¥16,800 CD-ROM版

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 )

液状食品用増粘組成物、及び液状食 森永乳業株式会社 品用増粘組成物の製造方法

2 穀粒加工食品およびその製造方法 日本製粉株式会社

米飯食品の製造方法及び米飯食品改 質用の酵素製剤

味の素株式会社

4 即席穀類の製造方法

株式会社ナード研究所 5 加熱殺菌処理食品の保存方法 三菱瓦斯化学株式会社

6 燻製調理米の製造方法

電子レンジ炊飯可能な加工米の製造

8 インスタントすいとん

9 容器入り即食リゾットの製造方法 粒状低カロリー食品素材の製造方法

10 及び粒状低カロリー食品素材製造用 原料

11 米飯の製造法

12 法 即席ワイルドライスの粥を作る製造方

13 加工米

14 米飯状低カロリー食品

15 電子レンジ加熱用容器入り食品

16 お粥およびゼラチン加水分解物

17 凝固状健康食品

粥を寿司のシャリの形態に成形するた 18 めの粥成形剤

19 レトルト食品

20 ハトムギ抽出物の製造方法

21 半調理食品

酸素吸収積層フィルム及びこれを用い た乾燥食品の風味・香味維持方法

23 吸水米とその製造方法

24 加工米飯

25 米飯を長期に美味しく保存しえる容器 東洋製罐株式会社 機能性食品、それを用いたレトルト機

品

27 膨化米飯食品及びその製造方法

28 食品品質改良剤

29 即席粥状食品の素

30 嚥下食用握り飯の製造方法

31 容器入り即食リゾットの製造方法

32 軟質化方法および軟質化穀類 33 加工米飯の製造方法

34 低アミロース米を利用した乾燥玄米

炒り玄米飲料並びに粥状製品とその 製造方法

雑穀類を主原料とし同配合原料組成 成分を有する加工食品製造法

山田 歩み

株式会社永谷園

株式会社ML東北

ハウス食品株式会社

大塚食品株式会社

焼津水産化学工業株式会

衦

小林 寿史

花王株式会社

齋藤 可奈江

キユーピー株式会社

新田ゼラチン株式会社

株式会社冨士エンタープラ

イズ

株式会社フードケア

太陽化学株式会社

三栄源エフ・エフ・アイ株式

会社

近森食品株式会社

味の素株式会社

石田 幸男

株式会社アサノ食品

26 能性食品及び無菌パック入り機能性食 サラヤ株式会社

アルファー食品株式会社

太陽化学株式会社

松谷化学工業株式会社

東京海上日動サミュエル株

式会社

ハウス食品株式会社

イーエヌ大塚製薬株式会社

テーブルマーク株式会社

独立行政法人農業:食品産

業技術総合研究機構

金城 宗節

小川 洋

シーピー・ケルコ・ジャパン・ 37 米飯及び米飯の製造方法 エーピーエス

38 密封容器詰レトルト軟飯 キユーピー株式会社

添加用蒟蒻含有食品、該蒟蒻含有食 39 品の製造方法および前記蒟蒻含有食 オリヒロプランデュ株式会社

品を用いた炊飯方法

公立大学法人大阪府立大 40 浸透物質保持穀類

天野エンザイム株式会社

41 発芽種子およびその製造方法 国立大学法人 新潟大学

ハトムギを主原料とする粉末顆粒状機 株式会社三養

能性食品、ならびにその製造方法

- アミラーゼを利用した食品の改質

食品包装用トレー形容器、無菌包装食

テーブルマーク株式会社 品、無菌包装食品の製造方法 45 術後補助食 テルモ株式会社

ザ・コカ - コーラ・カンパ

46 高効能甘味料を用いたシリアル組成物

47 電子レンジ加熱用液状物含有食品 キユーピー株式会社

48 米飯食品の食感改良剤 株式会社ADEKA

49 レトルト加工食品 キユーピー株式会社

50 レトルト粥の製造方法 キユーピー株式会社

51 風味増強剤 キリン協和フーズ株式会社 テーブルマーク株式会社 52 無菌包装食品の製造方法

53 個食用米飯の製造方法 テーブルマーク株式会社

54 プレンド米およびそれを用いたレトルト サラヤ株式会社

食品及び無菌パック入り食品 55 包装米飯の製法 マスビー 食品株式会社

56 オルニチン含有即席乾燥粥 キリン協和FD株式会社

57 米飯食品の製造方法 味の素株式会社

レトルト用容器、レトルト製品およびレト ルト製品の製造方法

59 米飯改質剤及び米飯食品の製造方法 味の素株式会社

食品の製造方法及び食品改質用酵素 製剤

61 容器入り米飯の製造方法 ハウス食品株式会社

62 食品包装用トレー形容器及び包装食

63 即席薬膳飯

64 即席食品

テーブルマーク株式会社

嘉永 スエ子 林 次子

味の素株式会社

味の素株式会社