

ニュースガイド No. 10763

<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>

## イカの加工方法と製品

[公開編]平成22年～平成23年(2年間) 57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	イカの加工方法と製品	点	(本体価格)
No,10455	公開特許	イカの加工方法と製品	平.20-平.21 57点	¥16,000
No,10164	"	"	平.18-平.19 68点	¥20,700
No,9931	"	"	平.16-平.17 66点	¥18,500
No,9666	"	"	平.14-平.15 65点	¥15,000
No,9278	"	"	平.12-平.13 59点	¥13,500
No,8322	"	"	平.8-平.9 63点	¥21,300
No,7956	"	"	平.6-平.7 63点	¥21,500
No,7614	"	"	平.4-平.5 64点	¥19,700
No,10759	"	タラコの処理加工方法	平.20-平.23 64点	¥16,000
No,10178	"	"	平.17-平.19 70点	¥35,000
No,10188	"	イクラの製造加工方法と製品	平.11-平.19 78点	¥28,300
No,10189	"	数の子の処理加工方法と製品	平.12-平.19 72点	¥25,300
No,10315	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.13-平.20 74点	¥24,700
No,10323	"	エビの処理加工方法と製品	平.18-平.20 74点	¥23,300
No,10744	"	小魚の処理加工方法と装置	平.15-平.23 70点	¥18,000
No,10672	"	魚介類の燻製方法と製品	平.11-平.22 67点	¥16,000
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10496	"	レトルト魚介類の製造方法	平.16-平.21 70点	¥20,000

\*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。

# イカの加工方法と製品

No.10763

[公開編] 平成22年～平成23年(2年間)

57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  | イカ類を原料とするすり身の製造方法                                 | 独立行政法人水産総合研究センター | 34 | 畜肉及び魚肉用の肉質改善剤及び肉質改善方法                    | 焼津水産化学工業株式会社        |
| 2  | キムチ風味食品およびその製造方法                                  | 株式会社桃屋           | 35 | 魚肉ハンバーグ                                  | 株式会社カネサン佐藤水産        |
| 3  | 成形米飯、成形米飯の製造方法および即席飯                              | 株式会社昴水産          | 36 | 塩味増強剤及びそれを含有する食品                         | 日本水産株式会社            |
| 4  | 加熱料理の製造方法及び調理方法                                   | キューピー株式会社        | 37 | 軟化魚肉・畜肉の製造方法                             | 株式会社マルハニチロ食品        |
| 5  | レトルト食品  | 太陽化学株式会社         | 38 | 調味漬け食品の歩留り向上方法                           | 株式会社セイワテクニクス        |
| 6  | 肉用食感改良剤、食肉の食感改良方法および改良食肉                          | 青葉化成株式会社         | 39 | 魚介・畜肉類の洗浄方法、エキス原料の製造方法、及び洗浄水再利用システム      | 静岡県                 |
| 7  | 有害重金属を含有する魚介類から短時間で重金属を除去する方法、及びそれによって得られる食品の製造方法 | 国立大学法人北海道大学      | 40 | 塩辛の製造方法                                  | 脇坂 透                |
| 8  | 高蛋白質ゲル状食品   | キューピー株式会社        | 41 | 食品の保存方法                                  | 株式会社マルハニチロ食品        |
| 9  | 大型イカのすり身の製造方法及びこれによって製造された大型イカのすり身                | 株式会社あじかん         | 42 | 風味増強剤                                    | キリン協和フーズ株式会社        |
| 10 | 多層の高粘度、あるいはノおよび半ゲル状食品とその製造方法                      | 株式会社桑田商店         | 43 | 水産製品類の保存方法                               | 三菱瓦斯化学株式会社          |
| 11 | 珍味食品用粗粉碎機   | 株式会社サタケ          | 44 | ほたるいかの目玉除去装置                             | 有限会社倉谷アルミ工作所        |
| 12 | ホタルイカの目玉除去装置                                      | 倉谷 博             | 45 | 可食性シート及び食品保持シート                          | リンテック株式会社           |
| 13 | 軟質化方法および軟質化動物性食材                                  | イーエヌ大塚製薬株式会社     | 46 | 鳥賊の珍味様の常温保存繊維状チーズの製造方法                   | 株式会社長沼あいす           |
| 14 | 酵素処理液、軟質化方法および軟質化動物性食材                            | イーエヌ大塚製薬株式会社     | 47 | イカを含有する線香                                | 地方独立行政法人青森県産業技術センター |
| 15 | プロタミン及びノまたはその塩と酸性高分子化合物とを含む生理活性複合体及びその用途          | 株式会社マルハニチロ食品     | 48 | 低たんぱくイカ様食品の製造法                           | 味の素株式会社             |
| 16 | じゃこてんで食物を包み込んだ食品                                  | 株式会社ゆうゆう         | 49 | 尿素を含有する魚類からアンモニア臭の無い調味食品原材料及び調味食品を製造する方法 | 柏木 享                |
| 17 | するめの加工方法及びその加工品                                   | 株式会社一十珍海堂        | 50 | 冷凍容器                                     | 株式会社福永              |
| 18 | 長期保存性フライ加工食品の製造方法                                 | 植田製油株式会社         | 51 | イカスミ粉末の製造方法                              | 五井野 正               |
| 19 | 食材の処理方法、並びに、アルデヒド発生抑制材                            | 宝酒造株式会社          | 52 | 塩辛の製造方法                                  | 理研ビタミン株式会社          |
| 20 | 活きイカの輸送方法及びその輸送装置                                 | 長崎県              | 53 | 冷凍品の解凍装置                                 | 岩手県                 |
| 21 | イカ調理食品およびその製造法                                    | 道高 辰司            | 54 | 塩干品の製造方法および塩干品                           | 長崎県                 |
| 22 | イカ加工食品およびその製造方法                                   | 株式会社桃屋           | 55 | 魚肉用退色防止剤                                 | オリエンタル酵母工業株式会社      |
| 23 | 魚介の干物製造装置   | 藤建設株式会社          | 56 | 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      |
| 24 | 血液の中核構成がCuである生物の加工食品及び製造方法                        | 佐久間 和夫           | 57 | 頭足類加工食品                                  | 八戸缶詰株式会社            |
| 25 | 褐変抑制剤及びこれを配合した生鮮食品                                | キューピー株式会社        |    |  |                     |
| 26 | 緑色発色を鮮明に維持した水産物加工食品                               | 株式会社サーマクリエイション   |    |  |                     |
| 27 | 松前漬けセット   | 株式会社丸昌           |    |  |                     |
| 28 | 魚介類の干物  | ダイカツ水産株式会社       |    |  |                     |
| 29 | 加熱調理用衣付き食品及び食感改善材                                 | キューピー株式会社        |    |  |                     |
| 30 | 加熱調理用衣付き食品及び食感保持材                                 | キューピー株式会社        |    |  |                     |
| 31 | イカの塩辛ふりかけとその製造方法                                  | 富山県              |    |  |                     |
| 32 | 加工食品、その製造方法、及びエキス                                 | 広島県              |    |  |                     |
| 33 | 燻製装置と燻製保持具及び燻製製造方法                                | 前田 尚幸            |    |  |                     |

以上57点収録