

ニュースガイド No. 10765

<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！

佃煮の製造加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成23年(4年間) 59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.	特許種別	製品名	点	(本体価格)
No,10222	公開特許	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19 67点	¥19,700
No,9721	"	"	平.8-平.15 67点	¥20,300
No,8009	"	"	平.2-平.7 61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1 70点	¥23,400
No,9126	公告特許	"	昭.61-平.12 59点	¥20,000
No,10744	公開特許	小魚の処理加工方法と装置	平.15-平.23 70点	¥18,000
No,10665	"	魚介類珍味食品の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10231	"	ふりかけ類の製造加工方法	平.16-平.19 72点	¥21,600
No,10672	"	魚介類の燻製方法と製品	平.11-平.22 67点	¥16,000
No,10392	"	昆布巻加工食品とその製造方法	平.6-平.20 78点	¥19,700
No,10739	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.22-平.23 57点	¥16,000
No,10458	"	"	平.20-平.21 64点	¥20,000
No,10170	"	"	平.18-平.19 91点	¥27,700
No,10456	"	昆布の加工方法と製品	平.20-平.21 60点	¥18,000
No,10168	"	"	平.18-平.19 79点	¥26,400
No,9926	"	"	平.16-平.17 76点	¥21,300
No,10459	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.18-平.21 65点	¥18,000
No,10460	"	牡蛎の処理加工方法	平.15-平.21 69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)

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。

佃煮の製造加工方法と製品

No.10765

[公開編] 平成20年～平成23年(4年間)

59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 | チリメン加工食品及びその製造方法 | 株式会社和興貿易 | 36 | 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 |
| 2 | 海苔発酵食品及びその製造方法 | 国立大学法人 熊本大学 | 37 | 佃煮の製造方法 | 株式会社サンコウフーズ |
| 3 | 節類エキス製造方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 38 | 貝類の品質改良剤およびこれを使用した加工食品 | 株式会社武蔵野化学研究所 |
| 4 | 中間水分食品の包装方法 | 東洋製罐株式会社 | 39 | パンラス属芽胞形成菌の静菌剤 | 株式会社やつか |
| 5 | パウダー状乾燥食肉 | ブリマハム株式会社 | 40 | シークワサー味噌とその製造方法 | 知念 美智子 |
| 6 | 包装容器 | 井和工業株式会社 | 41 | ウニ海苔食品およびその製法 | 宝食品株式会社 |
| 7 | うなぎ加工品の製造方法 | 宝酒造株式会社 | 42 | 海藻発酵組成物およびその製造方法 | キッコマン株式会社 |
| 8 | 血糖値降下組成物及びそれを含有する糖尿病予防用飲食品 | 焼津水産化学工業株式会社 | 43 | 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 |
| 9 | 煮和え食品 | 小濱 通夫 | 44 | タイラギ貝のひも醤油煮セット | 有限会社ヤマヒラ |
| 10 | 血糖値上昇抑制剤およびその用途 | 株式会社桃屋 | 45 | 塩味増強剤及びそれを含有する飲食品 | 日本水産株式会社 |
| 11 | 下漬け処理液及びその使用方法 | 宝酒造株式会社 | 46 | 核果類果実加工食品の製造方法 | あぶくま食品株式会社 |
| 12 | 食品用静菌剤および当該静菌剤を含有する食品 | 三菱化学株式会社 | 47 | 畜肉又は魚肉食品の食感改良剤 | 株式会社A D E K A |
| 13 | 昆布加工食品及び昆布加工食品の製造方法 | 和山 藤男 | 48 | 塩味増強剤及びそれを含有する飲食品 | 日本水産株式会社 |
| 14 | 還元食品および還元茸食品とその製造方法 | 有限会社情報科学研究所 | 49 | コンニャク加工食品およびその製造方法 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 15 | 魚介類加工品の製造方法及び製造装置 | 株式会社ニチレイフーズ | 50 | 明日葉の時雨煮 | 株式会社セラピース |
| 16 | 酸化抑制剤、並びに調理加工品又は調理加工用調味料の酸化抑制方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 51 | 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 |
| 17 | 海苔を含む機能性食品 | 通宝海苔株式会社 | 52 | 食品の保存方法 | 株式会社マルハニチロ食品 |
| 18 | ハナヒラタケの菌核を含有する食品 | 藤本 水石 | 53 | 保存性に優れた食品 | 阪本薬品工業株式会社 |
| 19 | かば焼き用ウナギの加工法。 | 畔田 貢 | 54 | 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 |
| 20 | 食品用静菌剤および当該静菌剤を含有する食品 | 三菱化学フーズ株式会社 | 55 | 昆布食品 | 重松 正久 |
| 21 | だし抽出用および料理用昆布の製造方法及びそれを用いた飲食品 | フジッコ株式会社 | 56 | アレルギー抑制剤 | 国立大学法人愛媛大学 |
| 22 | 血糖値を上げない低塩分に適した佃煮 | 株式会社桃屋 | 57 | 惣菜の製造方法及び惣菜 | 株式会社勝美ジャパン |
| 23 | 食品の下処理方法 | 焼津水産化学工業株式会社 | 58 | わかめ元茎加工品の製造方法 | 理研食品株式会社 |
| 24 | 一般汚染細菌が少なくプロテアーゼ活性の高い麹及びその製造方法、並びに該方法で作られた麹を用いた魚… | ヤマキ株式会社 | 59 | 食感の軟らかい昆布佃煮の製法およびそれによって得られる食感の軟らかい昆布佃煮 | フジッコ株式会社 |
| 25 | 海藻食品の製造方法及びこの方法により製造された海藻食品 | 株式会社福井 | | | |
| 26 | 低温域での喫食に適したレトルト食品 | 江崎グリコ株式会社 | | | |
| 27 | ガゴメ昆布食品の製造方法及びガゴメ昆布食品 | 株式会社丸昌 | | | |
| 28 | 海藻食品 | 佐藤食品工業株式会社 | | | |
| 29 | 凝固状健康食品 | 株式会社富士エンタープライズ | | | |
| 30 | 過熱蒸気発生装置、過熱蒸気を用いた食品製造方法及び加熱方法 | 友田セーリング株式会社 | | | |
| 31 | 食品包装体 | 株式会社鮎家 | | | |
| 32 | 薬用効果を有する水産加工食品海苔 | 森田 靖正 | | | |
| 33 | 即席簡易鮮魚入りお茶漬けの素 | 株式会社ジャパン・シーフーズ | | | |
| 34 | キシリトールとビタミンを用いた水産練物及び漬物 | 森田 靖正 | | | |
| 35 | ビタミン強化と虫歯予防機能を有する水産練物加工食品魚肉練り製品蒲鉾 | 森田 靖正 | | | |

以上59点収録