

ニュースガイド No. 10790

< 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>

新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成24年(1年間) 66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	新食感菓子類の製造加工方法	平.23	67点	(本体価格)
No,10680	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10712	登録・公開	スナック菓子の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10673	公開特許	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22	72点	¥20,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10773	"	チョコレート菓子類の製造方法	平.22-平.23	83点	¥20,000
No,10222	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.16-平.19	67点	¥19,700
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21	67点	¥26,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67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.	
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。

新食感菓子類の製造加工方法

No. 10790

[公開編] 平成24年(1年間) 66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	べっこう風味を有したノンシュガーハードキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	36	スナック菓子類の製造方法、スナック菓子	株式会社おやつカンパニー
2	ゲル層を有する糖衣物の製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	37	ハードキャンディ含有グミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
3	グミキャンディ様コーティング食品	ユーハ味覚糖株式会社	38	ミルクセラミド含有食品及びその製造方法	雪印メグミルク株式会社
4	焼き菓子用生地及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社	39	ソフトキャンディ用保形剤及びソフトキャンディの保形方法	クラシエフーズ株式会社
5	シュガーレスハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	40	具材分離フィルム付菓子	有限会社道福
6	餅様食感含水チョコレート及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	41	歯つきの改善されたコラーゲンペプチド含有キャンディ様構造物	ユーハ味覚糖株式会社
7	膨化食品	株式会社明治	42	新規発泡キャンディ	株式会社ロッテ
8	ハードグミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	43	表面の凹みが低減されたハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
9	ソフトキャンディ及びその製法	クラシエフーズ株式会社	44	焼き菓子類用組成物及び焼き菓子	松谷化学工業株式会社
10	野菜粉末でつくったサクサクしっとり無添加野菜バー	ナチュラルファーム株式会社	45	糖衣菓子	江崎グリコ株式会社
11	「サツマイモモンブラン」「紫サツマイモモンブラン」「カボチャモンブラン」「バナナモンブラン」「ず...	坂本 よもみ	46	加熱耐性グミキャンディー	ユーハ味覚糖株式会社
12	チップス状食品の製造方法	ミシマデリカ 株式会社	47	架橋性ゼラチン	ユーハ味覚糖株式会社
13	餡、アーモンド及び糖質を含有した菓子	株式会社明治	48	シュガーレスハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
14	ソフトキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	49	洋菓子類製造用米粉ブレンド粉とそれを用いた洋菓子類	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
15	ソフトキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	50	焼き菓子の製造方法	株式会社明治
16	新規な食感を有する菓子とその製造方法	株式会社明治	51	洋菓子類製造用米粉とグルテンのブレンド粉とそれを用いた洋菓子類	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構
17	スポンジ菓子用油脂組成物及び当該油脂組成物を用いたスポンジ菓子	日清オイリオグループ株式会社	52	ウエハース様食感ハードキャンディおよびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
18	ソフトキャンディーの製造方法およびソフトキャンディー	三菱化学フーズ株式会社	53	センター含有ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社
19	ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	54	果実含有ハードグミキャンディ様構造物	ユーハ味覚糖株式会社
20	粘弾性食品生地用成形剤、それを用いた粘弾性食品及び粘弾性食品の製造方法	クラシエフーズ株式会社	55	発泡性食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
21	コラーゲンペプチドコーティング食品およびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	56	糖衣食品	ユーハ味覚糖株式会社
22	糖衣食品およびその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	57	シュガーレスハードグミキャンディ及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
23	餡製品	株式会社明治	58	焼菓子練り込み用油脂組成物	株式会社A D E K A
24	メレンゲ様焼菓子の製造方法	日東富士製粉株式会社	59	果実及び/又は野菜含有ハードキャンディの製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
25	ソフトキャンディ用改質剤	阪本薬品工業株式会社	60	固形カラメル用食感改良剤	太陽化学株式会社
26	グミ含浸菓子	株式会社明治	61	発泡感および液体感を有する糖衣食品	ユーハ味覚糖株式会社
27	スナック食品	ハウス食品株式会社	62	植物性たん白含有菓子	関東食研株式会社
28	レアチーズケーキ及びその製造方法	松谷化学工業株式会社	63	菓子およびそのような菓子を製造する方法	キャドバリー ユーケー リミテッド
29	複合菓子用油脂組成物	株式会社カネカ	64	菓子およびそのような菓子を製造する方法	キャドバリー ユーケー リミテッド
30	グミキャンディ	三菱化学フーズ株式会社	65	菓子およびそのような菓子を製造する方法	キャドバリー ユーケー リミテッド
31	スナック菓子製造用コーティング液	三菱商事フードテック株式会社	66	含浸食品	株式会社明治
32	シュー菓子	株式会社A D E K A			
33	ソフトキャンディ及びその製法	クラシエフーズ株式会社			
34	引き裂き可能な特性を有するグミキャンディ様菓子とその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社			
35	焼き菓子及びこれを用いた複合菓子	ユーハ味覚糖株式会社			

以上66点収録