

ニュースガイド No. 10826

<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>

醤油の製造加工方法

[登録・公開編]平成24年(1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-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10737	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.23 66点	¥16,000
No,10586	公開特許	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,9945	"	"	平.12-平.17 76点	¥22,800
No,8909	"	"	平.2-平.11 67点	¥24,700
No,10350B	"	減塩醤油の製造加工方法	平.16-平.20 70点	¥24,800
No,10350A	"	"	平.9-平.15 64点	¥24,800
No,10084	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.12-平.18 71点	¥24,800
No,8912	"	"	平.5-平.11 56点	¥19,700
No,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10669	"	天つゆの製造加工方法	平.13-平.22 66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,10584	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,9800	"	"	平.13-平.16 76点	¥19,700
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,9559	"	醤油オリの処理加工方法	昭.63-平.14 88点	¥21,000
No,9498A	"	濃口醤油の製造方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,9498B	"	淡口醤油の製造方法	昭.63-平.14 59点	¥12,600
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14 76点	¥17,500

*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。

醤油の製造加工方法

No.10826

[登録・公開編] 平成24年(1年間) 64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 飼料用醤油粕の製造方法	キッコーマン株式会社	39 容器詰め液体調味料	花王株式会社
2 分離型液状調味料	キッコーマン株式会社	40 新規調味料及び新規スプレッドの製造方法、並びにそれらを添加した食品	斉藤 武
3 魚醤油の製造方法	国立大学法人 鹿児島大学	41 貝の魚醤油の製造方法	金 びよん 柱
4 液体調味料の製造方法	花王株式会社	42 油炒め用醤油及び油炒めの製造法	キッコーマン株式会社
5 液体調味料の製造方法	花王株式会社	43 ゲル状調味料	ハウス食品株式会社
6 液体調味料	株式会社ミツカングループ本社	44 にんにくの低温熟成製造方法	宮坂 寿広
7 鰻の蒲焼の製造方法、これによる鰻の蒲焼、並びにこれに使用する浸漬調味液及び鰻の蒲焼用のつけ焼きタレ	株式会社 畠中醤油	45 調味料	キッコーマン株式会社
8 液状調味料の製造方法	キューピー株式会社	46 新規な調味醤油及びその製造方法	株式会社長浦
9 醸造用種麹、醸造用麹、及び醸造食品、並びにその製造法	キッコーマン株式会社	47 超音波照射による食用微生物の増殖促進方法	石川県
10 液体調味料	花王株式会社	48 連続加圧蒸煮装置のドレン排出装置及び連続加圧蒸煮装置のドレン排出方法	株式会社フジワラテクノアート
11 機能性食品の製造法	ヤマモリ株式会社	49 調味料の製造方法	株式会社小泉研究室
12 液体調味料	花王株式会社	50 容器詰しょうゆ含有液体調味料	花王株式会社
13 醤油の製造法	ヤマサ醤油株式会社	51 塩味組成物	花王株式会社
14 麹菌分子形成を増大させる遺伝子、タンパク質、組換えベクター	公益財団法人野田産業科学研究所	52 醤油由来調味料	ヤマサ醤油株式会社
15 容器入り液体調味料	キッコーマン株式会社	53 醤油様調味料	キッコーマン株式会社
16 酸性液状調味料の製造方法	キューピー株式会社	54 石見銀山梅花酵母、及びそれを用いて製造される発酵飲食品または飼料	島根県
17 醤油粕入り発酵飼料の製造方法	イチビキ株式会社	55 粘度を高めた醤油含有液状調味料	合名会社まるはら
18 醗酵調味料及びその製造方法	株式会社浅沼醤油店	56 加熱劣化臭の生成が抑えられた液体調味料および加工食品	ヤマサ醤油株式会社
19 調味料組成物、調味料素材、およびそれらを用いた食品の製造方法	味の素株式会社	57 圧力感受性微生物の作出方法並びに発酵食品の製造方法並びに発酵食品並びに発酵食品の殺微生物方法	越後製菓株式会社
20 容器詰め液体調味料	花王株式会社	58 起泡性調味料及び泡状調味料	キッコーマン株式会社
21 炭焼風味食品の製造方法	理研ビタミン株式会社	59 エクチョット調味料およびその製造方法	シージェイ チェイルジェダング コーポレーション
22 液体調味料	花王株式会社	60 キャンドルプレコート濾過装置による醤油の製造	クロネス アクティエンゲゼルシャフト
23 醤油、その製造方法、及びこれによる醤油加工品。	株式会社 畠中醤油	61 大豆蛋白及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
24 醤油配合食品	キューピー株式会社	62 醤油糖類加熱混合物及び油脂食品	キッコーマン株式会社
25 乳酸菌由来の2本鎖RNA	キッコーマン株式会社	63 容器詰しょうゆ含有液体調味料	花王株式会社
26 醤油様調味料	キッコーマン株式会社	64 淡色醤油の製造法	キッコーマン株式会社
27 節類抽出物を含む調味料組成物の製造方法	テーブルマーク株式会社		
28 酵素食品の培養方法と酵素食品	株式会社万成食品		
29 風味増強剤	小川香料株式会社		
30 風味増強剤	小川香料株式会社		
31 高濃度塩分調味料	マルコメ株式会社		
32 抗アレルギー剤	ヒガシマル醤油株式会社		
33 電子レンジ用醤油含有調味液、容器詰電子レンジ用醤油含有調味液及び豆腐の醤油煮の製造方法	キューピー株式会社		
34 魚醤油中の重金属除去方法	石川県		
35 穀物原料の散水方法及び穀物原料の散水装置	株式会社フジワラテクノアート		
36 飲食品の塩味増強方法	味の素株式会社		
37 製麹基材及びその製造方法、並びにそれを用いた発酵調味料の製造方法	北海道乳業株式会社		
38 醗酵調味料の製造方法	株式会社小泉研究室		

以上64点収録