

ニュースガイド No. 10890

<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>

餅の製造加工方法と工程

[登録・公開編]平成25年(1年間) 65点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.	点	(本体価格)
No,10794	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.24	62点	¥16,000
No,10684	"	"	平.23	60点	¥15,000
No,10552	"	"	平.22	58点	¥18,000
No,10417	"	"	平.21	70点	¥21,600
No,10287	"	"	平.20	73点	¥23,600
No,10142	"	"	平.19	73点	¥23,600
No,10034	"	"	平.18	75点	¥23,700
No,9907	"	"	平.17	63点	¥18,900
No,9786	"	"	平.16	70点	¥17,500
No,9638	"	"	平.15	67点	¥15,400
No,9439	"	"	平.14	67点	¥15,400
No,9251	"	"	平.13	64点	¥16,000
No,9025	"	"	平.12	63点	¥21,300
No,8802	"	"	平.11	63点	¥21,300
No,8585	"	"	平.10	58点	¥19,800
No,10659	公開	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10649	公開	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22	65点	¥16,000
No,10597	公開	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22	69点	¥20,000
No,10588	公開	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22	100点	¥30,000

*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。

餅の製造加工方法と工程

No.10890

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 65点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

- | | | | |
|---------------------------------------|-----------------|------------------------------|-------------------------|
| 1 澱粉糊化食品の食味低下の抑制方法 | 株式会社林原 | 37 切り餅 | 上嶋 梨沙 |
| 2 即席餅及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 鏡餅の包装体, 鏡餅用包装材, その組 | |
| 3 低温保存性に優れた餅類およびその製造方法 | 不二製油株式会社 | 38 立方法, 鏡餅セットおよび鏡餅の飾り付け方法 | 大日本印刷株式会社 |
| 4 抗菌フィルム | 株式会社ティー・ティー・シー | 鏡餅の包装体, 鏡餅用包装材, その組 | |
| 5 チップス状食品の製造方法 | ミシマデリカ 株式会社 | 39 立方法, 鏡餅セットおよび鏡餅の飾り付け方法 | 大日本印刷株式会社 |
| 6 餅の再生装置 | 株式会社コンテックウツミ | 40 ゲル組成物とその調製方法 | 大捕 雅志 |
| 7 複合菓子生地 | 株式会社A D E K A | 41 刻み葉わさび漬入り生菓子およびその製造方法 | 有限会社ほうえい堂 |
| 8 餅入りベーカリー食品用餅プレミックス及び餅入りベーカリー食品の製造方法 | 株式会社上野忠 | 42 低温糊化変異米の生産方法, 米加工品, 及び食品 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 9 被覆冷菓 | 株式会社ロッテ | 43 正月用飾り餅 | 株式会社きむら食品 |
| 10 鏡餅容器 | 押尾産業株式会社 | 44 味覚と抗菌性及び常温保存性をもつクダミ産出物 | 加瀬 浩 |
| 11 包装用フィルム | 東洋紡株式会社 | 45 膨潤抑制酵素処理タピオカ澱粉含有食品 | グリコハム株式会社 |
| 12 ダニ抗原米 | 独立行政法人農業生物資源研究所 | 46 容器取り出し用シート | 新生紙業有限会社 |
| 13 大福餅の製造方法及び大福餅 | 須田 純夫 | 47 複合パン生地, 複合ベーカリー製品及びその製造方法 | 株式会社A D E K A |
| 14 回収助剤及びその製造方法 | 株式会社クラレ | 48 もち様食感を有するデザート食品 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 15 アロエを含有したわらび餅およびその製造方法 | 加藤 美代子 | 49 うるち米を主原料とする餅及びその製造方法 | 株式会社たかの |
| 16 鏡餅セットおよび鏡餅セット用包装箱 | 大日本印刷株式会社 | 50 米粉および菓子類 | 日清製粉株式会社 |
| 17 鏡餅セットおよび鏡餅用台 | 大日本印刷株式会社 | 51 米粉組成物 | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 18 餅様の食感と風味を有するソフトキャンディ及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 52 回収助剤及びその製造方法 | 株式会社クラレ |
| 19 非常時用ライスペースト | 平田 信雄 | 53 穀類加工食品およびその製造方法 | 国立大学法人 新潟大学 |
| 20 包餡食品及び包餡食品の製造方法 | 寺田 成弘 | 54 お供え等粒状物充填食品 | 有限会社尾崎 餅店 |
| 21 具入り大福の販売方法 | 馬瀬 典彦 | 55 食材入り最中 | 株式会社山本海苔店 |
| 22 もちもちとした食感を有する包み形状食品及びその製造方法 | 伊藤ハム株式会社 | 56 多種混合菓子 | 有限会社富貴堂 |
| 23 包装餅 | 越後製菓株式会社 | 57 雑煮入りレトルトパウチ食品および加圧加熱食品 | フジミツ株式会社 |
| 24 きな粉様風味を有する米および米粉 | 公立大学法人大阪府立大学 | 58 I形切り餅 | 荒谷 光明 |
| 25 バッグインボックス用外装箱と製造方法 | 凸版印刷株式会社 | 59 絵柄丸餅 | 荒谷 光明 |
| 26 もち米粉及びこれを使用した食品 | 日本製粉株式会社 | 60 直火加熱用冷凍食品 | 小林 寛重 |
| 27 アロエを含有したわらび餅およびその製造方法 | 加藤 美代子 | 61 直火加熱用冷凍食品 | 小林 寛重 |
| 28 餅 | 平田 美津穂 | 62 包装された葬儀用及び法要用お供えだんご | 池田 雄悟 |
| 29 両面全体に箸の滑り防止のための連続する凹凸柄を形成した切り餅 | 川崎 将隆 | 63 凹形切り餅 | 荒谷 光明 |
| 30 米の加熱調理方法 | 田中 朋之 | 64 米糠入り餅 | 阿久津 善一 |
| 31 発泡穀粉添加加熱食品 | みたけ食品工業株式会社 | 65 炊飯後乾燥した米雑穀入り缶 | CTC - LANKA株式会社 |
| 32 収納容器用台座及び台座付き収納容器 | 株式会社宏和 | | |
| 33 餅 | たいまつ食品株式会社 | | |
| 34 穀物加工食品用の抗カビ剤 | ナガセケムテックス株式会社 | | |
| 35 飲食物用白濁化剤及び飲食物に白濁感を付与する方法 | 松谷化学工業株式会社 | | |
| 36 米粉の製造方法 | 株式会社奈良機械製作所 | | |

以上65点収録