

ニュースガイドNo, 10897

<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!

## チョコレート菓子類の製造方法

[公開編]平成24年～平成25年(2年間) 93点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥23,760-	¥22,000-
全文紙収録 B5製本版	¥23,760-	¥22,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥35,640-	¥33,000-

### 既刊関連セットのご案内

No.	公開特許 登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10773	公開特許	チョコレート菓子類の製造方法	平.22 - 23 82点	¥20,000
No,10853	登録・公開	プリンの製造加工方法	平.24 70点	¥20,000
No,10869	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.25 64点	¥16,000
No,10790	"	"	平.24 66点	¥16,000
No,10680	"	"	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,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10677	"	ジャム類の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
No,10676	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10824	登録・公開	スナック菓子の製造加工方法	平.24 67点	¥16,000
No,10712	"	"	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,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22 72点	¥20,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,10848	"	美容・保健食品の製造加工方法	平.24 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.	
	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。

# チョコレート菓子類の製造方法

No.10897

[公開編] 平成24年～平成25年(2年間)

93点

CD-ROM版 ¥23,760

B5製本版 ¥23,760 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,640 )

1 常温ブルーム防止剤	株式会社ADEKA	32 チョコレート	ユーハ味覚糖株式会社
2 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	33 チョコレート及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
3 膨化食品	株式会社明治	34 植物性たん白含有菓子	関東食研株式会社
4 耐熱性及び口溶性の良いココアバター代替油脂及びそれを含有するチョコレート組成物	シージェイ チェルジェダン コーポレーション	35 油脂組成物及び該油脂組成物を用いた含気泡チョコレート	日清オイリオグループ株式会社
5 チョコレート用磨り減り防止コーティング	マントローズ - ハウザー カンパニー インコーポレイテッド	36 安定性が改善された米デンプンベースのチョコレート組成物	ズートツッカー アクチェン ゲゼルシャフト マンハイム ノオクセンフルト
6 「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	37 チョコレート風味のプロバイオティックサプリメント	プロバイオティカル エス・ピー・エイ
7 餡、アーモンド及び糖質を含有した菓子	株式会社明治	38 加糖製品におけるデンタルバイオフィルムの付着を減少させる薬剤としての食品添加組成物	ヴァレリ,ドミニク
8 ゴマペースト入りチョコレート組成物	株式会社波里	39 ココア製品の製法	カーギル・インコーポレイテッド
9 内容物充填チョコレートの製造方法およびその方法で製造されたチョコレート	株式会社ロッテ	40 ハードバターの製造方法	シージェイ チェイルジェダン コーポレーション
10 焼成食品用チョコレート及び当該チョコレートをを用いた焼成食品	日清オイリオグループ株式会社	41 添加油脂組成物及びそれをを用いたチョコレート類並びにその製造法	不二製油株式会社
11 チョコレート含有タフィーガム	ガムリンク エーノエス	42 ブルーム防止剤及びブルーム耐性に優れたチョコレート類	不二製油株式会社
12 チョコレートの製造方法	日清オイリオグループ株式会社	43 含浸食品	株式会社明治
13 チョコレート被覆菓子の製造方法、チョコレート被覆菓子製造装置	株式会社柳月ホールディングス	44 チョコレート様食品とキャラメル様食品を具材とした穀粉焼成物並びにその噴出しを抑制した穀粉焼成物の…	不二製油株式会社
14 食品の加工方法およびその加工システム	谷沢菓機工業株式会社	45 焼成油脂性菓子の製造方法	株式会社明治
15 複合菓子用油脂組成物	株式会社カネカ	46 菓子及び菓子用表面凹凸付与剤	日清オイリオグループ株式会社
16 滑らかで優れた口中感を有する油性菓子	株式会社明治	47 キシリトールまたはエリスリトールを含む清涼効果を持たない無糖菓子	ロケット・フルーレ
17 光沢のよいチョコレート類並びにその製造法	不二製油株式会社	48 ガレート型カテキン含有チョコレート菓子	ユーハ味覚糖株式会社
18 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	49 焼成食品およびその製造方法	キリン協和フーズ株式会社
19 チェーン状食品成形型及びこれを使用したチェーン状食品成形方法	高橋 宏三	50 ハードバター	花王株式会社
20 チョコレート風味油脂の製造方法	不二製油株式会社	51 カカオ原料の処理方法	ユーハ味覚糖株式会社
21 濃厚チョコレート風味材の製造方法	不二製油株式会社	52 含気チョコレート	株式会社明治
22 糖衣菓子	江崎グリコ株式会社	53 油中水型含水チョコレート	株式会社明治
23 体脂肪低減剤及び体脂肪低減食品	森永製菓株式会社	54 油脂性菓子及びその製造方法	株式会社明治
24 チョコレートの味及び風味の改善のための剤	テーブルマーク株式会社	55 コーヒー豆のチョコレート菓子及びその製造方法	広瀬 幸雄
25 常温流通菓子用含水チョコレート	不二製油株式会社	56 発泡性食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
26 油中水型エマルジョンである低脂肪菓子製品	ネステク ソシエテ アノニム	57 チョコレート	株式会社 Healthy Sweet
27 チョコレート	ユーハ味覚糖株式会社	58 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
28 易吸湿性原料を含む濃縮油性食品原料、及びこれを用いたチョコレート類の製造法	不二製油株式会社	59 ゲルを含有するチョコレート複合菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
29 植物性ステロール配合チョコレートおよびその製造方法	株式会社ロッテ	60 生チョコレート様組成物及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
30 卵に似せた殻玉子。	田中 敬三	61 生チョコレート様組成物及び前記生チョコレート様組成物をセンターとしたセンター入りチョコレート	ユーハ味覚糖株式会社
31 チョコレート様食品の製造方法	不二製油株式会社		

以下32点省略