

ニュースガイド No. 10905

< 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！

アイスクリーム類・氷菓の製造方法

[公開編]平成24年～平成25年(2年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	品名	公開年	点	(本体価格)
No,10853	登録・公開	プリンの製造加工方法	平.24	70点	¥20,000
No,10509	公開特許	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21	100点	¥30,000
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22	72点	¥20,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16 - 21	70点	¥20,000
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,10730	"	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10790	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	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,10673	"	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,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,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	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,10022	"	コンニャク・ゼリーの製造加工方法	平.8-平.17	100点	¥28,700

*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。

アイスクリーム類・氷菓の製造方法

No. 10905

[公開編] 平成24年～平成25年(2年間) 70点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

1 冷菓	江崎グリコ株式会社	33 アイスクリーム類の保形性を改善する方法	サンエイ糖化株式会社
2 食品間の水分移行抑制剤並びに水分移行の抑制方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	34 嚙下りハビリテーション用氷菓	森永乳業株式会社
3 冷凍菓子用チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	35 食材加工品の製造方法	有限会社ほし
4 飲食品のオーバーランのインライン連続測定方法及び測定装置、並びに、当該測定方法を使用した飲食品の…	株式会社明治	36 冷菓及びその製造方法	新垣 元治
5 飲食品のオーバーランのインライン連続測定方法及び測定装置、並びに、当該測定方法を使用した飲食品の…	株式会社明治	37 口腔咽頭嚙下障害の治療	ネステック ソシエテ アノニム
6 アイスクリーム類	白石 周治郎	38 油脂組成物	花王株式会社
7 飲食品のオーバーランのインライン連続測定方法及び測定装置、並びに、当該測定方法を使用した飲食品の…	株式会社明治	39 冷菓用安定剤及び冷菓	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
8 高甘味度甘味料に対する呈味改良組成物およびその応用	松谷化学工業株式会社	40 ソフトクリームおよびその原料	国立大学法人京都大学
9 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社	41 冷菓および冷菓原料	国立大学法人京都大学
10 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社	42 光輝性半透明食品およびその製造方法	小島 明子
11 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社	43 冷菓の製造方法	森永製菓株式会社
12 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社	44 冷菓	キューピー株式会社
13 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社	45 フレーバー剤	ジボダン エス エー
14 デザイン性食品の連続製造方法	有限会社 東洋テクニカルフーズ	46 クリーム菓子およびクリーム菓子原料	白石 良蔵
15 食品用可食容器とその製造方法並びに当該食品用可食容器を用いた食品	有限会社木川屋本店	47 剥離可能なゼリーで被覆された冷菓	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
16 冷菓の製造方法、及び冷菓	キューピー株式会社	48 強粘性食品用トレーとその製造方法	株式会社丸善
17 アイスクリーム類用ソースの製造方法及びこれを用いたフローズデザート	キューピー株式会社	49 ピーナッツ風味を有する飲食品の香味改善剤	小川香料株式会社
18 個別のスムージの材料の密封パック、ならびに関連する方法および装置	スムー ビーティワイ リミテッド	50 冷菓用可食容器及び冷菓	森永乳業株式会社
19 冷感刺激増強剤を含有するメントール製品	小川香料株式会社	51 薄層ソース含有冷菓の製造方法及びその製造装置	クラシエフーズ株式会社
20 摩砕こんにやく食品の製造方法	ハイスキー食品工業株式会社	52 風味の改善された大豆飲食品、並びにそれらの製造法	不二製油株式会社
21 氷菓子の製造方法	株式会社ホンダ	53 ダイエット用の経口摂取用組成物	株式会社林原
22 冷菓の製造方法	森永製菓株式会社	54 冷菓およびそれを含む冷菓パッケージ	黒田 茂
23 炭酸ガス含有アイスクリーム及びその製造方法	ロッテ製菓株式会社	55 キャンディ含有アイスクリーム	三井製糖株式会社
24 苦味、酸味及びノ又は渋味をマスクした食用製品	ライシオ ベネコール オサケウイチア	56 風味改良剤	キリン協和フーズ株式会社
25 糖化物、その製造方法、飲食品およびその風味向上方法	群栄化学工業株式会社	57 氷菓およびこれを備えた冷菓、それらの製造方法	森永乳業株式会社
26 半凍結状の食品を調製するための食品組成物	ハウス食品株式会社	58 新規デカン酸誘導体および該化合物を含有する香料組成物	長谷川香料株式会社
27 アイスクリーム類	理研ビタミン株式会社	59 食品用保形剤	日本製紙株式会社
28 アイスコーティング用油脂組成物及びアイスコーティング用チョコレート	株式会社ADEKA	60 食用油脂及びそれを含有する食品	不二製油株式会社
29 高効能甘味料を用いた乳組成物	ザ コカ・コーラ カンパニー	61 アイスクリーム用可食容器の製造方法	森永乳業株式会社
30 とうもろこし入りソフトクリーム	森 敬子	62 アイスクリーム類	株式会社ディームファクトリー
31 後発酵茶抽出物の精製物及びそれを配合した飲食品	太陽化学株式会社	63 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
32 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		以下7点省略