

ニュースガイド No. 10924

<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>

## 即席米飯の製造加工方法

[登録・公開編]平成25年(1年間) 77点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,600-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,600-	¥20,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥32,400-	¥30,000-

### 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,10863	登録・公開	即席米飯の製造加工方法	平.24 69点	¥18,000
No,10758	公開特許	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.21-23 64点	¥16,000
No,10411	"	"	平.18-20 89点	¥27,000
No,9959	"	"	平.14-平.17 76点	¥21,000
No,9310	"	"	平.9-平.13 73点	¥16,800
No,8178	"	"	平.3-平.8 65点	¥23,700
No,10659	"	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10649	"	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10597	"	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22 69点	¥20,000
No,10588	"	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10654	"	日もち米飯の製造方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10407	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.9-平.20 90点	¥27,600
No,8294	"	"	昭.5-平.8 62点	¥21,800
No,10746	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.21-平.23 67点	¥18,000
No,10314	"	"	平.18-平.20 76点	¥26,600
No,9938	"	"	平.15-平.17 74点	¥22,200
No,10754	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.21-平.23 65点	¥16,000
No,10313	"	"	平.18-平.20 73点	¥25,600
No,9937	"	"	平.15-平.17 73点	¥21,900

\*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。

# 即席米飯の製造加工方法

No. 10924

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 77点

CD-ROM版 ¥21,600 B5製本版 ¥21,600 (全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,400 )

1	粒状低カロリー食品素材の製造方法及び粒状低カロリー食品素材製造用原料	大塚食品株式会社	34	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
2	糖尿病用米粒及びその製造方法並びに糖尿病用米粒を用いた米飯及びその製造方法	有限会社 IPE	35	発泡穀粉添加加熱食品	みたけ食品工業株式会社
3	無菌化即席包装おこげ湯の製造方法	シージェイ チェイルジェガン コーポレーション	36	栄養補給食品	株式会社 片岡
4	米飯用品質改良剤ならびにそれを用いた米飯類およびその製造法	不二製油株式会社	37	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
5	米飯の製造方法	株式会社マルエー食糧	38	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
6	米飯の品質改良剤及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	39	とろろ加工品を具として用いたおにぎり、およびこれに用いるおにぎりの具	キューピー株式会社
7	膨化米飯食品及びその製造方法	アルファー食品株式会社	40	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
8	粒状物、それを用いた飲食品および粒状物の製造方法	株式会社 J-オイルミルズ	41	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
9	即席粥状食品の素	松谷化学工業株式会社	42	米様食品の製造方法及びそれによって得られた米様食品	伊那食品工業株式会社
10	レトルト粥の製造方法	キューピー株式会社	43	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
11	鯛焼き様焼成ライス成形品	有限会社澄企画	44	塊状米飯の加工方法並びに塊状米飯ほぐし機具	株式会社たかの
12	冷凍米飯用改良剤	理研ビタミン株式会社	45	容器入りワカメご飯およびその製法	エスピー食品株式会社
13	無菌化即席包装湿式おこげの製造方法	シージェイ チェイルジェガン コーポレーション	46	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
14	人造米およびその製造方法	東洋水産株式会社	47	栄養補給食品	株式会社 片岡
15	復元力が優秀な即席乾燥おこげの製造方法	シージェイ チェイルジェガン コーポレーション	48	非親水性であるウナギの旨味で味付けをした焼きおにぎり	畔田 貢
16	レトルト米様食品およびその製造方法	株式会社アサノ食品	49	即席パン粥様食品及びパン粥様食品	ヘルシーフード株式会社
17	食品用物性改良剤	不二製油株式会社	50	穀類加工食品のほぐれ改良剤	不二製油株式会社
18	米飯を長期に美味しく保存しうる容器	東洋製罐株式会社	51	包装米飯の製造方法	株式会社サタケ
19	食品の製造方法、食品および食品用食感改良剤	日本食品化工株式会社	52	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
20	包装容器入り加熱調理食品の製造方法および包装容器入り加熱調理食品	エスピー食品株式会社	53	巻き寿司用中芯の製造方法及び巻き寿司用中芯並びに冷凍又は冷蔵巻き寿司の製造方法	味の素株式会社
21	非常時用ライスペースト	平田 信雄	54	ウナギ由来コラーゲンの抽出方法、コラーゲン粉末の製造方法、コラーゲン被覆米の製造方法、コラーゲン...	有限会社勝美
22	粘性液状食品	ハウス食品株式会社	55	穀類加工食品のほぐれ改良剤	不二製油株式会社
23	食品用ほぐれ剤	松谷化学工業株式会社	56	米粉麵	日清製粉株式会社
24	包装米飯の製造方法	株式会社サタケ	57	容器詰め加熱処理飲食品の風味維持方法	昭和産業株式会社
25	加工食品とその製造方法	株式会社ヤマダフーズ	58	おにぎり皮膜用殻体の製造方法、おにぎり皮膜用殻体、皮膜用殻体おにぎりの製造方法および皮膜用殻体...	株式会社 アドプリンター
26	インスタントライス及びその製造方法	株式会社サタケ	59	穀類加工食品のほぐれ改良剤	不二製油株式会社
27	チルドまたは冷凍保存された米飯の食感保持方法	理研ビタミン株式会社	60	米飯の製造方法	株式会社マルエー食糧
28	寿司用冷凍米飯の製造方法及び寿司用冷凍米飯	株式会社 味京	61	冷凍米飯食品及びその製造方法	株式会社明治
29	インスタント棒麺類の加工方法、及びその装置	長浦 善昭	62	パック米飯の加工方法並びにパック米飯ほぐし機	高野 雅
30	加工米及びその製造方法	株式会社永谷園	63	光沢があり透明な麺類、及びその加工方法、及びその製造装置	長浦 善昭
31	米加工素材およびその製造法	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	64	容器詰め米飯の製造方法	東洋製罐株式会社
32	インスタント棒麺類の加工方法、及びその装置	長浦 善昭	65	食品の製造方法、食品および食品用食感改良剤	日本食品化工株式会社
33	缶詰め方法	株式会社シーティーシー			以下12点省略