

ニュースガイド No. 10925

<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25年(1年間) 64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	品名	点	(本体価格)
No,10826	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.24 64点	¥16,000
No,10737	"	"	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,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](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。

# 醤油の製造加工方法

No. 10925

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 64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 容器詰め液体調味料                            | 花王株式会社           | 33 醤油加工品の製造方法  | 川村 永三                  |
| 2 野菜粒子含有液状調味料の製造方法                     | キッコーマン株式会社       | 34 調味料組成物  | 太陽化学株式会社               |
| 3 減塩もろみ醤油                              | キッコーマン株式会社       | 35 焼肉用下処理浸け込みたれ及び浸け込み肉の製造方法                            | たか 田 伸子                |
| 4 新規調味料およびその製造方法、ならびに加工食品の製造方法         | 田村 恒一郎           | 36 抗アレルギー剤及びそれを含む機能性食品                                 | ヒガシマル醤油株式会社            |
| 5 低温発酵性酵母                              | 鹿児島県             | 37 醤油様調味料の製造方法   | キッコーマン株式会社             |
| 6 イオンビーム照射を用いた糸状菌の変異株作出方法              | ヤマサ醤油株式会社        | 38 低食塩(減塩)醤油及びその製造法                                    | 公立大学法人福井県立大学           |
| 7 飲料又は調味料の処理方法                         | 株式会社シマシステム       | 39 醤油含有調味料   | キッコーマン株式会社             |
| 8 野菜粒子含有液状調味料の製造方法                     | キッコーマン株式会社       | 40 液体食品の製造方法および液体食品の製造装置                               | ヤエガキ醗酵技研株式会社           |
| 9 液体調味料の製造方法及び液体調味料                    | 株式会社浅沼醤油店        | 41 麺つゆ   | キッコーマン株式会社             |
| 10 火入れ醤油を用いた加工食品の製造                    | 株式会社桃屋           | 42 生醤油含有ゲル状調味料およびその製造方法                                | キッコーマン株式会社             |
| 11 容器詰しょうゆ含有液体調味料                      | 花王株式会社           | 43 フラン低減化本醸造こいくち醤油                                     | キッコーマン株式会社             |
| 12 魚臭さを低減化し、風味を向上させた魚醤油の製造方法           | 国立大学法人 鹿児島大学     | 44 調理感付与剤およびその製造方法                                     | キリン協和フーズ株式会社           |
| 13 麹菌蛋白質加水分解酵素の分泌を増大する組換えベクター          | 公益財団法人野田産業科学研究所  | 45 産業廃棄物としていたワインや各種果物の搾り粕を再利用して、醤油や味噌のほか全ての食品に漬けたんだ... | 高橋 一雄                  |
| 14 焼肉用下処理浸け込みたれ及び浸け込み肉の製造方法            | たか 田 伸子          | 46 醤油含有調味料   | キッコーマン株式会社             |
| 15 澱粉質原料として 化玄米を用いる醤油の製造法              | キッコーマン株式会社       | 47 小麦グルテン酵素分解液   | キッコーマン株式会社             |
| 16 魚醤油の製造方法                            | 株式会社河久           | 48 汎用性醤油の製造方法  | ヤマモリ株式会社               |
| 17 火入れ醤油を用いた加工食品の製造                    | 株式会社桃屋           | 49 魚醬から分離した乳酸菌、その培養物及びその利用                             | 石川県公立大学法人              |
| 18 alpBをコードする遺伝子の機能が欠損している麹菌及びその利用     | ヤマサ醤油株式会社        | 50 容器詰め醤油含有呈味組成物の製造法                                   | キッコーマン株式会社             |
| 19 カンキツ果肉入りポン酢醤油                       | キッコーマン株式会社       | 51 減塩液体調味料およびその製造方法                                    | キッコーマン株式会社             |
| 20 生揚げ醤油の清澄法および清澄装置                    | キッコーマン株式会社       | 52 黄麹菌を用いた米麹及び米を原料とする醸造もろみ液の濃縮物及びその製造方法                | 秋田酒類製造株式会社             |
| 21 チアミンを含有するこく味向上剤                     | キリン協和フーズ株式会社     | 53 麹菌染色体における任意領域の重複転座の作製方法                             | キッコーマン株式会社             |
| 22 保存用容器入りの液体調味料の柑橘果汁感を増強しかつ長期間保持しうる方法 | 株式会社ミツカン         | 54 飲料又は調味料の処理方法  | 株式会社シマシステム             |
| 23 液体調味料濃縮方法。                          | 日清食品ホールディングス株式会社 | 55 飲料又は調味料の処理方法  | 株式会社シマシステム             |
| 24 食品用消泡剤                              | 太陽化学株式会社         | 56 長期熟成在来式醤油から分離したメイラードペプチドを有効成分として含むTRPV1活性関連疾患または... | コリア フード リサーチ インスティテュート |
| 25 甘味系アミノ酸高含有調味料組成物及びそれを得る酵母           | 日本たばこ産業株式会社      | 57 粉末調味料およびその製造方法                                      | キッコーマン株式会社             |
| 26 醤油含有調味料                             | キッコーマン株式会社       | 58 低食塩醤油およびその製造法                                       | キッコーマン株式会社             |
| 27 野菜含有液状調味料                           | キッコーマン株式会社       | 59 塩味が補強又は増強された食品組成物及び異味が抑制された塩化カリウム含有組成物              | ハウス食品株式会社              |
| 28 濃縮液体調味料                             | 正田醤油株式会社         | 60 呈味が改善された液体調味料                                       | キッコーマン株式会社             |
| 29 新規調味料およびその製造方法、ならびに加工食品の製造方法        | 田村 恒一郎           | 61 血圧降下作用を有する醤油及びその製造法                                 | キッコーマン株式会社             |
| 30 醤油様調味料及びその製造方法                      | 株式会社スギヨ          | 62 塩化カリウム含有飲食品の呈味改善剤及び塩化カリウム含有飲食品の製造方法                 | 焼津水産化学工業株式会社           |
| 31 醤油粕の保存方法                            | ヤマサ醤油株式会社        | 63 グルタミン酸含有調味料およびその製造方法                                | キッコーマン株式会社             |
| 32 野菜粒子及び/又は果汁含有液状調味料及びその製造法           | キッコーマン株式会社       | 64 麹菌染色体における大領域重複の作製方法                                 | キッコーマン株式会社             |

以上64点収録