

ニュースガイドNo, 10974

<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>

豆腐の製造加工方法

[登録・公開編]平成26年(1年間) 67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	豆腐の製造加工方法	平.25	67点	(本体価格)
No,10931	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.25	67点	¥16,000
No,10828	"	"	平.24	67点	¥16,000
No,10722	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,10668	公開特許	味付け豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10651	"	健康豆腐の製造方法	平.15-平.22	66点	¥16,000
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19	72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14	82点	¥18,700
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21	100点	¥30,000
No,10635	"	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22	65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14	77点	¥17,700
No,10736	"	オカラの処理加工方法と製品	平.22-平.23	65点	¥16,000
No,10444	"	"	平.20-平.21	65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19	67点	¥20,400
No,10645	"	油揚げの製造加工方法	平.15-平.22	64点	¥16,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14	83点	¥19,300
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700

*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。

豆腐の製造加工方法

No.10974

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 67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 豆腐の製造方法 | 太子食品工業株式会社 | 39 豆腐用凝固剤 | 花王株式会社 |
| 2 蛋白膨化食品の製造法 | 不二製油株式会社 | 40 容器連接体 | 株式会社積水技研 |
| 3 がんもどきの製造法 | 不二製油株式会社 | 41 豆腐の連続製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 4 連続煮釜 | 丸井工業株式会社 | 42 大豆加工食品の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 5 微細化の豆腐液を用いた豆腐の製造方法 | シージェイ チェイルジェダ
ン コーポレーション | 43 豆腐類用バッチ式凝固装置及び豆腐類用バッチ式凝固方法 | 株式会社高井製作所 |
| 6 豆腐類連続製造装置の切断刃の移動機構 | 株式会社高井製作所 | 44 電子レンジ加熱調理用組成物 | キッコーマン株式会社 |
| 7 原料供給装置 | 株式会社高井製作所 | 45 豆腐カット用ケース | 国際商事株式会社 |
| 8 充填豆腐の製造方法 | 赤松化成工業株式会社 | 46 即席豆腐カット機 | 国際商事株式会社 |
| 9 大豆加工食品製造用の食感もしくは風味の改良剤、及び大豆加工食品 | 不二製油株式会社 | 47 カット豆腐用容器 | 株式会社積水技研 |
| 10 豆由来製品製造装置 | ニチモウ株式会社 | 48 油揚げの安定的な製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 11 豆腐用消泡剤組成物 | 理研ビタミン株式会社 | 49 豆乳及び豆腐用消泡剤 | 理研ビタミン株式会社 |
| 12 繊維質含有豆乳、豆腐様食品及びこれらの製造方法 | 朝日食品工業株式会社 | 50 充填豆腐 | 不二製油株式会社 |
| 13 真空凍結乾燥工程により乾燥おぼろ豆腐を製造する方法及びそのおぼろ豆腐(Avacuumfreeze・・・) | シージェイ チェイルジェダ
ン コーポレーション | 51 高濃度豆乳を用いた硬度及び弾力性が増大した豆腐及びその製造方法 | ブルムウォン ホールディング
ス カンパニー リミテッド |
| 14 豆腐のバック詰め装置 | 株式会社高井製作所 | 52 豆腐生地の切断方法及び切断装置 | 株式会社高井製作所 |
| 15 豆腐様食品 | 金井 健三 | 53 豆腐生地の切断方法及び切断装置 | 株式会社高井製作所 |
| 16 豆乳の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 54 油揚げ食品の製造方法及び油揚げ食品 | オーケー食品工業株式会社 |
| 17 油揚げの製造方法 | 朝日食品工業株式会社 | 55 牛乳豆腐の製造方法 | 武内 孝行 |
| 18 油揚げ生地の再生製造方法及び油揚げ生地の連続製造装置 | 株式会社高井製作所 | 56 豆腐のバック詰め装置 | 株式会社高井製作所 |
| 19 油揚げ食品の品質改善方法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 57 豆腐製品搬送装置 | 株式会社ランズワーク |
| 20 揚げ豆腐製品の製造方法 | 株式会社小菱屋 | 58 豆腐様食品 | 金井 健三 |
| 21 豆腐用凝固剤及びその製造方法 | 株式会社 テ ジン ジーエヌエス | 59 豆乳を抽出するための新規方法 | シージェイ チェイルジェダ
ン コーポレーション |
| 22 豆腐類用バッチ式凝固装置及び豆腐類用バッチ式凝固方法 | 株式会社高井製作所 | 60 具入り豆腐 | 北原 登志子 |
| 23 豆腐の製造方法と製造装置 | 株式会社クレハ食品 | 61 容器に収納した切れ豆腐 | 株式会社正徳 |
| 24 風物型に入りたれ溜まりと溝が付いた豆腐カップ入り豆腐製品。 | SAY WORLD 有限会社 | 62 つゆ溜りに優れる波形側面に切断された豆腐 | 株式会社正徳 |
| 25 油揚げ様食品用の衣組成物及び惣菜用材料セット | キッコーマン株式会社 | 63 豆腐類を切断するための切断刃 | 株式会社高井製作所 |
| 26 豆腐用容器 | 株式会社積水技研 | 64 豆腐類の切断・移送装置 | 株式会社高井製作所 |
| 27 チルドタイプかつロングライフの豆腐入り食品 | 不二製油株式会社 | 65 豆腐分割装置 | 株式会社ヤナギヤ |
| 28 こうや豆腐の調理方法及びその製品 | 登喜和冷凍食品株式会社 | 66 プラスチック容器に浮遊収納した小片切断済豆腐 | 株式会社正徳 |
| 29 豆腐 | 昭栄食品工業株式会社 | 67 豆腐製造装置 | 有限会社田中珍味 |
| 30 稲荷飯 | オーケー食品工業株式会社 | | |
| 31 豆腐油揚げ製造用原料の製造システム | 押切 進 | | |
| 32 油揚げ袋物の製造方法 | 株式会社正徳 | | |
| 33 出汁しみ特性に優れる豆腐食品の製造方法 | 株式会社正徳 | | |
| 34 揚げだし麻婆豆腐 | 竹内 美穂里 | | |
| 35 豆腐、及びその製造方法、並びに豆腐含有飲食品及びその製造方法 | 株式会社 伊藤園 | | |
| 36 豆腐下処理器 | クラフト、マリー・ビー | | |
| 37 油揚げ類の製造方法 | 太子食品工業株式会社 | | |
| 38 大豆蛋白質含有飲食品および改質大豆蛋白質素材 | 不二製油株式会社 | | |

以上67点収録