

ニュースガイド No. 10976

<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26年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥18,360-	¥17,000-
全文紙収録 B5製本版	¥18,360-	¥17,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥27,540-	¥25,500-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	品名	点	(本体価格)
No,10925	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.25 64点	¥16,000
No,10826	"	"	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,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)

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.10976

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥18,360 B5製本版 ¥18,360 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,540)

- | | | | |
|--|------------------------------|---|--|
| 1 容器詰液体調味料 | 花王株式会社 | 35 顆粒醤油の製造法及び顆粒醤油 | キッコーマン株式会社 |
| 2 魚醤油中の重金属除去方法 | 石川県 | 36 液体麹および調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 3 醤油もろみ含有液状調味料及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 37 酵母タンパク由来調味料 | 興人ライフサイエンス株式会社 |
| 4 酵母抽出物、調製方法及びその応用 | 安チ酵母股フェン有限公司 | 38 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 5 粉末醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 | 39 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 6 無塩アルコール発酵調味液及びその製造方法 | 国立大学法人九州大学 | 40 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 7 新規魚介調味料及びその製造方法 | テーブルマーク株式会社 | 41 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 8 カリウム塩又はカリウム塩含有飲食品の呈味改善剤 | 小川香料株式会社 | 42 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 9 卵麹由来の調味料及びその製造方法 | 八田 一 | 43 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 10 海藻発酵組成物およびその製造方法 | キッコーマン株式会社 | 44 固結防止効果を有する粉末醤油の製造方法 | キッコーマン シンガポール
アール アンド ディー ラ
ボラトリー ピーティーイー... |
| 11 尿素を含有する魚類からアンモニア臭の無い調味食品原材料及び調味食品を製造する方法 | 柏木 享 | 45 液体調味料 | 株式会社ミツカングループ
本社 |
| 12 乾燥ゲルシートおよびその利用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 46 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 13 発酵食品の非加熱殺菌による発酵停止方法 | 越後製菓株式会社 | 47 韓国伝統味噌玉麹の製造方法 | シージェイ チェイルジェダ
ン コーポレーション |
| 14 濃縮醤油 | キッコーマン株式会社 | 48 醤油様調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 15 エクチョツ調味料およびその製造方法 | シージェイ チェイルジェダ
ング コーポレイション | 49 魚類由来の醤油風発酵調味料、及びその製造方法 | 株式会社 鈴 勝 |
| 16 加熱劣化臭の生成が抑えられた液体調味料および加工食品 | ヤマサ醤油株式会社 | 50 魚節粉末入り液体調味料及びその製造方法、魚節粉末入り液体調味料の出汁香味改善方法 | 株式会社 Mizkan J plus
Holdings |
| 17 creCをコードする遺伝子の機能が欠損した調味料の製造に利用可能な麹菌及びその利用 | ヤマサ醤油株式会社 | 51 容器詰め液状調味料とこれを用いた食肉調理食品の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 18 醤油由来調味料 | ヤマサ醤油株式会社 | 52 低塩醤油様液体調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 19 濃色しょうゆ | ヤマモリ株式会社 | 53 風味の良好な醸造食品の製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 20 容器詰しょうゆ含有液体調味料 | 花王株式会社 | 54 HEMF高含有発酵食品の製造法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 21 醤油糖類加熱混合物及び油脂食品 | キッコーマン株式会社 | 55 電子レンジ加熱調理用組成物 | キッコーマン株式会社 |
| 22 製麹基材及びその製造方法、並びにそれを用いた発酵調味料の製造方法 | 北海道乳業株式会社 | 56 減塩ぼん酢醤油 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 23 ペプチド含有調味料 | キッコーマン株式会社 | 57 調味料及びその製造方法 | 横山 定治 |
| 24 塩味増強剤を含有する低食塩醤油又は低食塩醤油調味料 | 日本水産株式会社 | 58 醤油こうじ含有加熱殺菌済焼肉用調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 25 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 | 59 混ぜご飯用調味液 | キッコーマン株式会社 |
| 26 淡色醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 | 60 調味液 | 株式会社 Mizkan Holdin
gs |
| 27 呈味が改善された液体調味料 | キッコーマン株式会社 | 61 固形調味料およびその製造方法 | 株式会社 Mizkan Holdin
gs |
| 28 麺つゆ用調味料の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 | 62 減塩醤油の製造方法 | 株式会社クラレ |
| 29 醤油含有飲食品の風味増強組成物 | 株式会社ミツカングループ
本社 | 63 食品の製造方法及びそれに用いる食品製造システム | 株式会社クラレ |
| 30 酵母の産膜形成活性を判別する方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 64 風味物質を含有する調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 31 食用油脂含有可溶性醤油及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 65 だし感増強用醤油 | キッコーマン株式会社 |
| 32 グルタミン酸の旨味が増強した液体調味料 | キッコーマン株式会社 | 66 にんにく含有調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 33 からめ焼き用調味液 | キッコーマン株式会社 | 67 調味料 | 大森 豊誠 |
| 34 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 | 68 醸造醤油および醸造醤油の製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 |

以下2点省略