

ニュースガイド No. 11015

<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>

## 新しい調味料の製造加工方法

[公開編]平成26年(1年間) 69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.	公開特許	タイトル	点	(本体価格)
No,10663	公開特許	ゲル状調味料の製造方法	平.13-22 67点	¥16,000
No,10657	"	塩味調味料の製造方法	平.13-平.22 67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,10634	"	ポン酢醤油の製造加工方法	平.13-平.22 63点	¥16,000
No,10615	"	和風ドレッシングの製造加工方法	平.13-平.22 75点	¥24,000
No,10006	"	高粘性調味液の製造加工方法	平.12-平.17 77点	¥27,300
No,10655	"	蒲焼用タレの製造方法	平.5-平.22 67点	¥16,000
No,10997	登録・公開	ソース類の製造加工方法	平.26 70点	¥18,000
No,10930	"	"	平.25 68点	¥18,000
No,10636	"	ラーメン用スープの素	平.18-平.22 66点	¥16,000
No,10586	"	魚醤油の製造加工方法	平.18-平.22 68点	¥21,000
No,10584	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.17-平.22 68点	¥21,000
No,10233	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.15-平.19 76点	¥35,000
No,10749	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	平.21-平.23 64点	¥18,000
No,10925	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.25 64点	¥16,000
No,10669	公開特許	天つゆの製造加工方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10650	"	ミネラル塩の製造方法	平.13-平.22 65点	¥16,000
No,10625	"	健康みその製造加工方法	平.13-平.22 70点	¥20,000
No,10351	"	減塩味噌の製造加工方法	平.11-平.20 87点	¥30,000

\*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.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

# 新しい調味料の製造加工方法

No.11015

[公開編] 平成26年(1年間) 69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 食品の香気改善方法   | テーブルマーク株式会社              | 33 醤油様調味料   | キッコーマン株式会社                    |
| 2 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<br>本社       | 34 魚類由来の醤油風発酵調味料、及び<br>その製造方法                       | 株式会社 鈴 勝                      |
| 3 風味が強化された魚介系抽出物の製<br>造方法                                     | 株式会社ミツカングループ<br>本社       | 35 調味エキスの製造方法                                       | 株式会社ミツカングループ<br>本社            |
| 4 卵の花塩糍   | 福岡 徹能                    | 36 魚節粉末入り液体調味料及びその製<br>造方法、魚節粉末入り液体調味料の<br>出汁香味改善方法 | 株式会社Mizkan J plus<br>Holdings |
| 5 レトルト調味液及びその製造方法   | 株式会社ミツカングループ<br>本社       | 37 容器詰め液状調味料とこれを用いた食<br>肉調理食品の製造方法                  | 味の素株式会社                       |
| 6 酢酸含有飲食物の酢カド低減方法、<br>及びその方法により製造された酢酸含<br>有飲食物               | 松谷化学工業株式会社               | 38 そぼろ状鶏挽肉、そぼろ状鶏挽肉含<br>有調味液及び容器入りそぼろ状鶏挽<br>肉含有調味液   | キッコーマン株式会社                    |
| 7 グルタミン酸の旨味が増強した液体調<br>味料                                     | キッコーマン株式会社               | 39 新規調味用組成物付き固形ルウおよ<br>びその製造方法                      | エスピー食品株式会社                    |
| 8 塩麹含有調味料および鍋料理用調味<br>料セット                                    | キッコーマン株式会社               | 40 香気性柑橘類の香味料及び香味酢の<br>製造方法                         | 熊野精工株式会社                      |
| 9 液体調味料及び食品の製造方法  | 株式会社ミツカングループ<br>本社       | 41 低塩醤油様液体調味料                                       | キッコーマン株式会社                    |
| 10 チューブ入り半練り状調味料  | エスピー食品株式会社               | 42 味噌様発酵食品及びその製造方法                                  | 日本製粉株式会社                      |
| 11 粉末調味料及びその製造法   | ボッカサッポロフード&ピバ<br>レッジ株式会社 | 43 風味調味料調製方法  | オテラップ ホールディング<br>ビー・ヴィ.       |
| 12 からめ焼き用調味液  | キッコーマン株式会社               | 44 焙煎乾燥酵母細胞壁含有組成物を含<br>む組成物及びその製造方法、調味<br>料、並びに飲食品  | アサヒフードアンドヘルスケア<br>株式会社        |
| 13 液状食品用起泡剤及びこれを含有す<br>る食品                                    | 太陽化学株式会社                 | 45 減塩ぼん酢醤油  | ヤマサ醤油株式会社                     |
| 14 電子レンジを用いる焼き魚の調理方<br>法、当該焼き魚用の調味料および当<br>該焼き魚用の調理皿          | 株式会社九州パック                | 46 調味料及びその製造方法                                      | 横山 定治                         |
| 15 液体調味料  | ハナマルキ株式会社                | 47 醤油こうじ含有加熱殺菌済焼肉用調<br>味液                           | キッコーマン株式会社                    |
| 16 味噌又は味噌含有飲食品の香味改善<br>剤                                      | 小川香料株式会社                 | 48 混ぜご飯用調味液   | キッコーマン株式会社                    |
| 17 水、酸類、経時及び光、加熱等による<br>香気成分の劣化を抑制する方法                        | 日本フレーバー工業株式<br>会社        | 49 畜肉エキスの製造方法                                       | MCフードスペシャリティー<br>ズ株式会社        |
| 18 魚節微粉末入り液体調味料及びその<br>製造方法、液体調味料の出汁風味増<br>強組成物、液体調味料の出汁風味... | 株式会社ミツカングループ<br>本社       | 50 調味液  | 株式会社Mizkan Holdin<br>gs       |
| 19 シーフードフレーバーの製造方法  | 小川香料株式会社                 | 51 香辛調味液の製造方法および香辛調<br>味ペーストの製造方法                   | 株式会社マキ屋フーズ                    |
| 20 酵母タンパク由来調味料  | 興人ライフサイエンス株式<br>会社       | 52 加工ニンニクと当該加工ニンニクを原<br>材料とする焼肉のタレ及びこれらの製<br>造方法    | 本禄 和美                         |
| 21 醤油又は醤油香味付与剤の香味改善<br>剤                                      | 小川香料株式会社                 | 53 トマト含有調味料   | キッコーマン株式会社                    |
| 22 液体調味料  | 株式会社ミツカングループ<br>本社       | 54 固形調味料およびその製造方法                                   | 株式会社Mizkan Holdin<br>gs       |
| 23 酸性液状調味料及びこれを用いた食<br>品                                      | キューピー株式会社                | 55 乳化調味料  | キューピー株式会社                     |
| 24 ネギ科野菜ソース   | キューピー株式会社                | 56 発酵物およびこれを用いた調味剤                                  | 不二製油株式会社                      |
| 25 麹調味料の雑菌汚染抑制方法  | 国立大学法人佐賀大学               | 57 呈味改善剤  | 味の素株式会社                       |
| 26 ガン汁含有濃縮調味液   | キューピー株式会社                | 58 酸性液状調味料  | キューピー株式会社                     |
| 27 大根おろし入り液状調味料   | キューピー株式会社                | 59 肉質改善機能を有する焼肉用調味料                                 | エバラ食品工業株式会社                   |
| 28 酸性液状調味料  | キューピー株式会社                | 60 にんにく含有調味料  | キッコーマン株式会社                    |
| 29 酸性液状調味料  | キューピー株式会社                | 61 調味料の製造方法   | テーブルマーク株式会社                   |
| 30 煮物の品質を改善する方法   | 松谷化学工業株式会社               | 62 乳酸菌及びこれを用いた食品添加<br>剤、漬物用発酵調味物、食品、漬物の<br>製造方法     | 株式会社ピクルスコーポ<br>レーション          |
| 31 ノンガスフォーマー容器詰め液状食品<br>及びこれを用いた調味方法                          | キューピー株式会社                | 63 粉体調味料及び和え物食品                                     | 日本食研ホールディングス<br>株式会社          |
| 32 タマネギ具材入り調味液  | キューピー株式会社                |   | 以下6点省略                        |