

ニュースガイドNo, 11081

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中！ <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載！

チョコレート菓子類の製造方法

[公開編]平成26年～平成27年(2年間) 122点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥28,080-	¥26,000-
全文紙収録 B5製本版	¥28,080-	¥26,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥42,120-	¥39,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	タイトル	公開年	点	(本体価格)
No,10897	公開特許	チョコレート菓子類の製造方法	平.24 - 25	93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22 - 23	82点	¥20,000
No,10853	登録・公開	プリンの製造加工方法	平.24	70点	¥20,000
No,11025	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.27	69点	¥17,000
No,10955	"	"	平.26	70点	¥17,000
No,10869	"	"	平.25	64点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10662	"	豆菓子類の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10677	"	ジャム類の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10676	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21	67点	¥26,000
No,11056	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.27	69点	¥17,000
No,10966	"	"	平.26	69点	¥17,000
No,10907	"	"	平.25	69点	¥16,000
No,10673	公開特許	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21	70点	¥20,000
No,10848	"	美容・保健食品の製造加工方法	平.24	70点	¥20,000

*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)

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。

チョコレート菓子類の製造方法

No.11081

[公開編] 平成26年～平成27年(2年間) 122点

CD-ROM版 ¥28,080 B5製本版 ¥28,080 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,120)

1	食用油脂及びそれを含有する食品並びにその製造方法	不二製油株式会社	32	蜂蜜を用いた菓子, 蜂蜜を用いた菓子の作成方法, 蜂蜜を用いた菓子の作成具	有限会社藤原アイスクリーム工場
2	味の奥行き及びまろみを強める方法及びその方法を用いた飲食物	三菱商事フードテック株式会社	33	チョコレート被覆ソフトクリーム	江崎グリコ株式会社
3	油性食品及び該油性食品を使用した複合食品	日清オイリオグループ株式会社	34	飲料用含水チョコレート及びそれを含有するチョコレート飲料	不二製油株式会社
4	含浸チョコレート菓子	株式会社ロッテ	35	アルカリ化ココア殻を含む食品およびその方法	クラフト・フーズ・リサーチ・アンド・ディベロップメント・インコーポレイテッド
5	含水チョコレート及びそれを含有するセンター入りチョコレート	ユーハ味覚糖株式会社	36	デザートを主体とした新規チョコレート様食品及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社
6	チョコレート菓子の製造方法	日清製粉株式会社	37	チョコレート添加剤及びその製造方法	不二製油株式会社
7	焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社	38	冷菓コーティング用チョコレート	日清オイリオグループ株式会社
8	チョコレート付きプレッツェル及びその製造方法	江崎グリコ株式会社	39	冷菓コーティング用チョコレート	日清オイリオグループ株式会社
9	焼菓子練り込み用油脂組成物	不二製油株式会社	40	チョコレート用磨り減り防止コーティング	マントローズ - ハウザー カンパニー, インコーポレイテッド
10	焼成耐性を有するチョコレート	日清オイリオグループ株式会社	41	チョコレート類	キユーピー株式会社
11	白化防止ナッツ類と、それを使用したチョコレート及び菓子	株式会社タバタ	42	バー・スティックタイプの食品およびその製造方法	株式会社ロッテ
12	ムース	ネステク ソシエテ アノニム	43	非ラウリン、非トランス被覆チョコレート用油脂組成物	不二製油株式会社
13	水分活性減少剤及びそれを含む食品	ユーハ味覚糖株式会社	44	焼成チョコレート	株式会社A DEKA
14	甘糍加工菓子	株式会社雨風	45	赤いココア成分、赤いチョコレート、及び食品の調製方法	ザ ハーシー カンパニー
15	チョコレート類	株式会社A DEKA	46	耐熱性チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社
16	焼成チョコレート菓子	森永製菓株式会社	47	多層油性菓子	江崎グリコ株式会社
17	耐熱性チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社	48	チョコレートカステラ及びその製造法	不二製油株式会社
18	生チョコレート様菓子及びその製造方法	ユーハ味覚糖株式会社	49	菓子製品の製造方法、及び菓子製品	ルートヴィヒ ショコラーデ ゲゼルシャフト ミット ベ シュレンクテル ハフツ...
19	耐熱性チョコレート及び耐熱性チョコレートの製造方法	日清オイリオグループ株式会社	50	ココア官能特性	パリー カレポー アーゲー
20	チョコレート複合食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社	51	フィリングを有する一口サイズの栄養製品及び該栄養製品を使用する方法	ネステク ソシエテ アノニム
21	ノンテンパリング型チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	52	熱帯適合化剤	ネステク ソシエテ アノニム
22	水分活性減少剤及びそれを含む食品	ユーハ味覚糖株式会社	53	流動性又は注入可能な材料、特にエアインチョコレートを分配する装置及び方法	ビューラー ゲゼルシャフト ミット ベシュレンクテル ハフツング
23	カカオ分含有ペースト状食品の製造方法、及びそれにより得られるカカオ分含有ペースト状食品	キユーピー株式会社	54	チョコレート製品のための繊維強化フィリング組成物	カヴァリエ ナームローゼ フェノートシャップ
24	テンパリング処理未実施チョコレート	日清オイリオグループ株式会社	55	気泡含有油脂性菓子	株式会社明治
25	被覆成型チョコレート類の製造方法	不二製油株式会社	56	チョコレート類およびその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
26	含水チョコレート様食品	不二製油株式会社	57	焼成菓子	株式会社明治
27	ハードバター	株式会社A DEKA	58	パーム系分別油脂、それを配合した油脂組成物及び食品	株式会社J - オイルミルズ
28	ホイップして使用されるチョコレート	日清オイリオグループ株式会社	59	チョコレート用油脂組成物	不二製油株式会社
29	チョコレートを含んでなる菓子及びその製造方法	日新化工株式会社	60	含浸複合油性菓子	株式会社明治
30	センター含有ハードキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	61	含浸膨化食品およびその製造方法	株式会社明治
31	高カカオポリフェノール含有量および改善された風味を有する食用製品並びにその中に使用される粉碎カカ...	マース インコーポレーテッド			

以下61点省略