

ニュースガイド No. 11112

< 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>

## 新食感菓子類の製造加工方法

[公開編]平成28年(1年間) 73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.	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
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,10790	"	"	平.24	66点	¥16,000
No,10680	"	"	平.23	67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10966	"	スナック菓子類の製造加工方法	平.26	69点	¥17,000
No,10907	"	"	平.25	69点	¥16,000
No,10897	公開特許	チョコレート菓子類の製造方法	平.24-平.25	93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22-平.23	83点	¥20,000
No,10941	登録・公開	ケーキ類の製造加工方法	平.25	70点	¥18,000
No,10730	"	焼き菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10853	"	プリンの製造加工方法	平.24	70点	¥20,000
No,10673	公開特許	イモ菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子類の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10662	"	豆菓子類の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000

\*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.	
	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。

# 新食感菓子類の製造加工方法

No.11112

[公開編] 平成28年(1年間) 73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 )

ソフトチューイングキャンデーの製造方法及びこれによって製造されたソフトチューイングキャンデー	ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	新食感を有する糖漬け植物性食品、それに用いる浸漬液及び該食品の製造方法	三菱商事フードテック株式会社
冷凍包皮食品	味の素株式会社	チョコレート被覆冷菓の製造方法	江崎グリコ株式会社
食物アレルギー投与用焼き菓子及び食物アレルギー投与用焼き菓子の製造法	味の素株式会社	層状キャンディ	森永製菓株式会社
架橋でん粉	味の素ゼネラルフーズ株式会社	焼き菓子	亀田製菓株式会社
真空凍結乾燥菓子およびその製造方法	アスザックフーズ株式会社	食品の製造方法及び食品	鹿児島県
焼き菓子およびその製造方法	株式会社J-オイルミルズ	麺様菓子の製造方法	株式会社おやつカンパニー
シャーベット状飲料用組成物、容器入り組成物、溶出性向上方法、及び飲料用組成物	サッポロビール株式会社	油性食品用油脂組成物、及びこれを含有する油性食品類	不二製油株式会社
液状飲食品、インスタント嗜好性飲料用組成物、インスタント嗜好性飲料用組成物の製造方法、及び食感付与剤	味の素ゼネラルフーズ株式会社	膨化物の製造法	不二製油株式会社
コンニャク流動材料の用途	蒟蒻屋本舗株式会社	揚げ菓子様食品の製造方法	不二製油株式会社
多層菓子の形成システムおよび形成方法	インターコンチネンタル グレート ブランズ エルエルシー	磨砕こんにゃくを含むスムージー	ハイスキー食品工業株式会社
高水分含有グミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社	小豆膨化食品	井村屋グループ株式会社
ゲル組成物	大正製薬株式会社	錠菓様菓子	クラシエフーズ株式会社
凍結用酸性乳性飲料	カルピス株式会社	冷凍下でゼリー食感を有する冷菓の製造方法	クラシエフーズ株式会社
耐熱性に優れたチョコレート類利用食品の製造方法	不二製油グループ本社株式会社	冷凍下でゼリー食感を有する冷菓の製造方法	クラシエフーズ株式会社
くるま駄を使用したラスク状食品の製造方法	株式会社船橋屋	小麦粉加工食品用品質改良剤、及び小麦粉加工食品の品質改良方法	オリエンタル酵母工業株式会社
凍もち入り揚げパンの製造方法	株式会社木乃幡	無添加焼き込み用フラワーペースト、その製造方法、及びこれを用いたパン及び菓子	株式会社カネカ
キャンディーチップスの製造方法及びキャンディーチップス	仙波糖化工業株式会社	チューインガム用果実風味持続剤並びにそれを含有するチューインガム及び複層チューインガム	クラシエフーズ株式会社
ソフトキャンディの製造方法	明治チューインガム株式会社	チョコレート製品及びチョコレート製品用組成物	千葉製粉株式会社
キャラメリゼ様トッピング材及びその製造方法	日本製粉株式会社	焼き菓子	株式会社J-オイルミルズ
焼成蒸し菓子	月島食品工業株式会社	グミ組成物	株式会社明治
アイスクリーム類用の添加食材、アイスクリーム類用の添加食材の製造方法、アイスクリーム類およびその…	アスザックフーズ株式会社	菓子及びその製造法	不二製油株式会社
可塑性油脂組成物	株式会社ADEKA	チョコレート類	日清オイリオグループ株式会社
ベーカリー製品用チョコレート類及びベーカリー製品の製造法	不二製油株式会社	含水チョコレート様食品	不二製油株式会社
油脂性菓子及び油脂性菓子の製造方法	森永製菓株式会社	スフレ菓子のベースクリーム	不二製油株式会社
油脂性菓子及び油脂性菓子の製造方法	森永製菓株式会社	チューインガムスナック及びその作製方法	インターコンチネンタル グレート ブランズ エルエルシー
油脂性菓子及び油脂性菓子の製造方法	森永製菓株式会社	ノンフライ揚げ煎餅およびその製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
乳化組成物	株式会社ADEKA	冷凍スムージー	ヴィルド株式会社
ガムベース及びその製造方法並びにチューインガム組成物	江崎グリコ株式会社	シャリシャリした食感を有する常温流通型シャーベット状飲料	キリン株式会社
パンの風味が発現されるスナック組成物及びこれを利用したスナックの製造方法並びにスナック	ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド	冷菓、並びにその製造方法及び装置	ハーゲンダッツジャパン株式会社
多様な性状を表現するこんにゃく加工食品	ハイスキー食品工業株式会社		以下14点省略