

ニュースガイド No. 11115

<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28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	平.	点	(本体価格)
No,11033	登録・公開	醤油の製造加工方法	平.27	69点	¥17,000
No,10976	"	"	平.26	70点	¥17,000
No,10925	"	"	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,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,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.	
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。

醤油の製造加工方法

No.11115

[登録・公開編] 平成28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	液体食品の製造方法および液体食品の製造装置	ヤエガキ醗酵技研株式会社	38	食物へ醤油をつける方法	株式会社ドクター中松創研
2	フリーズドライ醤油及び醤油含有調味料	キッコーマン株式会社	39	液体調味料	キッコーマン株式会社
3	油炒め用醤油及び油炒めの製造法	キッコーマン株式会社	40	発酵装置、及び、発酵方法	大野醤油醸造協業組合
4	容器詰め醤油含有呈味組成物の製造法	キッコーマン株式会社	41	魚醤油の製造方法	理研ビタミン株式会社
5	醤油含有調味料	キッコーマン株式会社	42	醤油様調味料及び醤油の呈味改善剤	キッコーマン株式会社
6	醤油様調味料	ヤマサ醤油株式会社	43	醤油様調味料の製造方法及び醤油様調味料	キッコーマン株式会社
7	野菜粒子及び/又は果汁含有液状調味料及びその製造法	キッコーマン株式会社	44	納豆のたれ用調味料及びそれを用いた味付納豆巻食品	マルイチフーズ株式会社
8	香料組成物	小川香料株式会社	45	ブレシン生産能を有する新規微生物およびそれを用いたブレシンの製造方法	ヒガシマル醤油株式会社
9	だしの抽出方法および当該だしを用いた液状調味料	ヤマサ醤油株式会社	46	アルキルチオ含有アルデヒドを含む旨味増強剤	キッコーマン株式会社
10	超音波照射による食用微生物の増殖促進方法	石川県	47	液体追熟システム	京華堂實業股 ぶん 有限公司
11	醤油様調味料	キッコーマン株式会社	48	醤油様調味液およびその製造方法	キッコーマン株式会社
12	汎用性醤油の製造方法	ヤマモリ株式会社	49	ペースト状調味料	国立大学法人佐賀大学
13	調味料シート及び調味料シートの製造方法	恵和株式会社	50	ノンアルコール発酵調味料	伊賀越株式会社
14	醤油含有調味料	キッコーマン株式会社	51	冷凍惣菜用調味液	ヤマサ醤油株式会社
15	顆粒醤油の製造方法及び顆粒醤油	キッコーマン株式会社	52	カルシウム強化醤油調味料	ヤマサ醤油株式会社
16	低pH醤油	キッコーマン株式会社	53	メチオナル及び低級脂肪酸エステルを含む旨味増強剤	キッコーマン株式会社
17	起泡性調味料及び泡状調味料	キッコーマン株式会社	54	加水分解酵素活性が向上した糸状菌変異体	キッコーマン株式会社
18	超低食塩醤油及びその製造法	キッコーマン株式会社	55	桃色調味料	ブリリアントアソシエイツ株式会社
19	醤油様調味料の製造方法	キッコーマン株式会社	56	低分子エステル類を含む醤油様調味料又は醤油の風味改善剤	キッコーマン株式会社
20	香ばしい醤油	ヤマサ醤油株式会社	57	減塩粉末醤油およびその製造方法	キッコーマン株式会社
21	諸味調味料	ヤマサ醤油株式会社	58	プロテインキナーゼ遺伝子変異株を利用した酵素類の製造方法	国立大学法人名古屋大学
22	調味料	キッコーマン株式会社	59	減塩醤油の製造方法	株式会社クラレ
23	不快臭を生成しないチゴサッカロミケス属酵母	ヤマサ醤油株式会社	60	Perilolyrineを含有する呈味改善剤、hTRPV1の活性化剤または食品。	ヤマサ醤油株式会社
24	ぼん酢醤油調味料	株式会社Mizkan Holdings	61	調味料用風味向上剤	日清オイリオグループ株式会社
25	ケトオクタデカジエン酸の製造方法	キッコーマン株式会社	62	かえし醤油の製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
26	醤油様調味料の製造方法及び醤油様調味料	キッコーマン株式会社	63	醤油含有調味液	キッコーマン株式会社
27	cyclicdi - GMPの実践的酵素合成法	ヤマサ醤油株式会社	64	低食塩(減塩)醤油及びその製造法	公立大学法人福井県立大学
28	HEMF高含有発酵食品の製造法	ヤマサ醤油株式会社	65	減塩調味料	ヤマサ醤油株式会社
29	減塩調味料	ヤマサ醤油株式会社	66	高いリボ核酸収量を示す酵母の製造方法	ヤマサ醤油株式会社
30	半固形状調味料の製造方法	上田 耕造	67	煮付け用調味液	キッコーマン株式会社
31	無塩発酵味噌を含む米加工食品の製造方法	国立大学法人 新潟大学	68	香味の優れた醤油	ヤマサ醤油株式会社
32	鍋物用調味料	ヤマサ醤油株式会社	69	香味増強剤	国立大学法人九州大学
33	粉粒状調味料	ヤマサ醤油株式会社	70	粉末調味料およびその製造方法	キッコーマン株式会社
34	魚醤の製造方法	ヤマモリ株式会社			
35	不快臭を生成しないチゴサッカロミケス属酵母	ヤマサ醤油株式会社			
36	酢飯	株式会社カランテ			
37	香味油	キッコーマン株式会社			

以上70点収録