

ニュースガイド No. 11196

<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>

餅の製造加工方法と工程

[登録・公開編]平成29年(1年間) 53点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.	点	(本体価格)
No,11110	登録・公開	餅の製造加工方法と工程	平.28	55点	¥16,000
No,11029	"	"	平.27	69点	¥17,000
No,10964	"	"	平.26	64点	¥16,000
No,10890	"	"	平.25	65点	¥16,000
No,10794	"	"	平.24	62点	¥16,000
No,10684	"	"	平.23	60点	¥15,000
No,10552	"	"	平.22	58点	¥18,000
No,10417	"	"	平.21	70点	¥21,600
No,10287	"	"	平.20	73点	¥23,600
No,10142	"	"	平.19	73点	¥23,600
No,10034	"	"	平.18	75点	¥23,700
No,11191	公開特許	米粉の製造加工方法と製品	平.27-平.28	75点	¥24,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,11147	登録・公開	即席米飯の製造加工方法	平.28	60点	¥16,000
No,11086	"	米糠の有効利用方法と製品	平.27	70点	¥18,000
No,10659	公開特許	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10649	"	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22	65点	¥16,000
No,10597	"	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22	69点	¥20,000
No,10588	"	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22	100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)

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。

餅の製造加工方法と工程

No.11196

[登録・公開編] 平成29年(1年間) 53点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

- | | | | |
|--|-------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| 1 嚥下困難者用軟質化餅 | 名阪食品株式会社 | 38 舞茸飯を内包した餅 | 梶澤 金孝 |
| 2 鏡餅容器 | 株式会社宏和 | 39 包餡食品 | 旭化成株式会社 |
| 3 もち加工食品の製造方法及びもち加工食品を含む飲料の製造方法 | 株式会社エルビー | 40 鏡餅用包装箱及び鏡餅セット | 佐藤食品工業株式会社 |
| 4 分解組成物及びその製造方法 | たかい食品株式会社 | 41 鏡餅用包装箱及び鏡餅セット | 佐藤食品工業株式会社 |
| 5 マルトトリオシル転移酵素及びその製造方法並びに用途 | 天野エンザイム株式会社 | 42 ジャが芋コロッケを内包した餅 | 梶澤 金孝 |
| 6 包装餅及び包装餅の製造方法 | 越後製菓株式会社 | 43 米粉及び食品並びに米粉の製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 7 でんぷん加工品の改質方法 | ユニコロイド株式会社 | 44 食味改質製品 | フィルメニツヒ ソシエテ アノニム |
| 8 味噌水溶液に浸漬した粉状質米を原料とする加工食品 | 国立大学法人 新潟大学 | 45 組成物、これを用いた衣材、飲食品および飼料、ならびに組成物の製造方法 | 株式会社J - オイルミルズ |
| 9 食品切断装置 | 上根精機工業株式会社 | 46 加工食品素材又は加工食品の製造方法 | 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 10 ベーカリー製品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 47 ドーナツ類及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 11 米加工食品の製造方法 | 日本水産株式会社 | 48 スライス適性に優れたベーカリー製品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 12 米麺製造用組成物 | 宜蘭食品工業股 フン有限公司 | 49 新規 - グルコシダーゼの用途 | 昭和産業株式会社 |
| 13 ドーナツ類及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 50 澱粉質の老化抑制方法 | 株式会社林原 |
| 14 固くならない餅の製造方法 | モチクリームジャパン株式会社 | 51 シューパフ及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 15 鏡餅セットおよびその包装体 | 大日本印刷株式会社 | 52 軟粘性でんぷん食品 | 株式会社上杉食品 |
| 16 スライス適性に優れたベーカリー製品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 53 慶弔三色だんご | 関根 エイ子 |
| 17 鏡餅飾り | 株式会社うさぎもち | | |
| 18 鏡餅容器 | 株式会社うさぎもち | | |
| 19 麺類の製造方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | | |
| 20 製麺用穀粉組成物 | 株式会社日清製粉グループ本社 | | |
| 21 フィリング食品の加熱調理方法 | 青葉化成株式会社 | | |
| 22 食味改質製品 | フィルメニツヒ ソシエテ アノニム | | |
| 23 餅生地用改良剤及び餅生地用改良剤を用いた餅生地の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | | |
| 24 食品の表面抗菌法 | 脇田 和彦 | | |
| 25 餅様食感デザート | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | |
| 26 パン類及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | | |
| 27 餅皮用日持ち向上剤および餅皮の日持ち向上方法 | 上野製菓株式会社 | | |
| 28 白和えの素の製造方法 | 株式会社みすずコーポレーション | | |
| 29 餡団子パン | 有限会社ライズ | | |
| 30 冷菓用組成物、冷菓用ソース、及び冷菓、並びに冷菓用ソースの製造方法 | 群栄化学工業株式会社 | | |
| 31 もち様食品及びその製造方法、並びにもち様食品を含有するパン及び焼成菓子 | ソーダニッカ株式会社 | | |
| 32 餅類用粉末油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式会社 | | |
| 33 米加工食品の製造方法 | 日本水産株式会社 | | |
| 34 画像付食品の製造方法 | アイリスオーヤマ株式会社 | | |
| 35 容器に充填・密封された加熱殺菌処理済食品 | ハウス食品グループ本社株式会社 | | |
| 36 ベーカリー製品及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | | |
| 37 わらび餅様食品 | 昭和産業株式会社 | | |

以上53点収録