

< 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>

麺つゆ類の製造加工方法

[公開編] 平成9年~平成12年(4年間) 52点

全文収録 全文公報版 ¥19,700-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,8315	公開特許	麺つゆ類の製造加工方法	平.3-8	75点	¥26,300
No,7063	"	"	昭.55-平.2	75点	¥24,500
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点	¥24,700
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点	¥28,600
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点	¥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	¥24,700
No,8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平.5-10	66点	¥24,600
No,8624	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.7-10	64点	¥24,300
No,7786	"	"	平.4-6	62点	¥23,700
No,7355	"	"	昭.63-平.3	59点	¥19,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	¥24,600
No,6680	"	"	昭.55-63	70点	¥23,700
No,8756	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.9-10	65点	¥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点	¥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点	¥22,300
No,6899	"	"	昭.59-平.1	59点	¥25,700
No,8129	"	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点	¥27,400
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点	¥21,800
No,9063	"	ハ・オイル;低加リードレッシングの組成	平.11-12	61点	¥24,700
No,8625	"	"	平.9-10	62点	¥27,700
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	¥19,800

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、FAX,郵便にてお送りください。(お電話でも承ります)
 [原本コピーは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, 全文公報版
所 属 部 署	題 名
担 当 者 名	合計 ¥
	() Fax ()
住所 〒	

麺つゆ類の製造加工方法

No,9094

[公開編]平成9年～平成12年

52点

全文公報版

¥19,700

日本特許公開平成9年

- 1 袋入り無菌だし入りつゆの製造方法
一番食品(株)
- 2 呈味の改善された食品
味の素(株)
- 3 濃厚抽出液の製造方法及び装置
キッコーマン(株)
- 4 昆布加工品の製造方法
(有)漁師の手作り
- 5 昆布を含有する醤油及びこの醤油を使用した調味料
(株)ホリウチ
- 6 調味料の製造方法および調味料
イズミ食品(株)
- 7 " "
- 8 とろろ昆布を用いたブロック状インスタント固形乾燥食品の製造法
(株)コスモス食品
- 9 がごめ昆布加工品の製造方法
(有)漁師の手作り
- 10 スープ製造方法及び装置
コニーキカイ(株)

日本特許公開平成10年

- 11 だしの製造方法及びつゆの製造方法
日清製粉(株)
- 12 味付け加減可能な袋入り液体調味料及びその味付け加減調整方法
小川義明
- 13 練り錠ペースト状の薬膳醤油、薬膳調味料の製造法
(株)ピンショー
- 14 魚節だしフレーバー
小川香料(株)
- 15 液状調味料
キッコーマン(株)
- 16 液体調味料およびその製造方法
マルトモ(株)
- 17 飲食物の塩から味及び/又は旨味増強方法
(株)林原生物化学研究所
- 18 調味料
小沼信一
- 19 だし割醤油の製造方法
新潟県醤油協業組合
- 20 調味料の製造方法
太陽化学(株)
- 21 複合調味料及びその製造方法
宝酒造(株)
- 22 だし成分の抽出方法および抽出装置
ホシザキ電機(株)
- 23 だしの製造方法
大阪瓦斯(株)
- 24 調味料の製造法
キッコーマン(株)

日本特許公開平成11年

- 25 こんぶだしの抽出方法
三浦工業(株)
- 26 めんつゆ類
宝酒造(株)
- 27 濃厚ダシの製造方法
キッコーマン(株)
- 28 調味料組成物
旭化成工業(株)
- 29 " "
- 30 調味料の製造法
キッコーマン(株)
- 31 調味液およびその製造方法
マルトモ(株)
- 32 調味液の製造方法
キッコーマン(株)
- 33 食品の塩から味、酸味、香りをマスキングする方法
(株)興人
- 34 出汁汁用パック
鞆鯉節(株)
- 35 即席顆粒だし食品およびその製造方法
(株)シマヤ
- 36 濃縮ダシ入り冷凍食品
大阪瓦斯(株)

日本特許公開平成12年

- 37 つゆ類の製造方法
キッコーマン(株)
- 38 つゆ類
"
- 39 薬味を混入した、冷たいうどん・そうめん類専用のつゆの素
加藤久雄
- 40 麺つゆ
味の素(株)
- 41 だしの素、だしパックおよびそれらの製造方法
マルトモ(株)
- 42 風味だしの製造法
焼津水産化学工業(株)
- 43 旨み成分抽出とだしスープ
大阪瓦斯(株)
- 44 昆布だし入り調味料の製造法
味彦発酵(株)
- 45 ダシ汁の製造方法
キッコーマン(株)
- 46 醤油および醤油含有液状調味料
"
- 47 脂肪落花生を用いた醤油の製造法
千葉県
- 48 養殖コンブ仮根からなる食品素材
(株)カイゲン
- 49 低カロリー液状調味料
キッコーマン(株)
- 50 呈味の改善された醤油類
味の素(株)
- 51 香酸柑橘果汁の製造方法
キッコーマン(株)
- 52 コク味の付与された魚介エキス調味料の製造法
味の素(株)

- 以上52点 -

