

< 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>

タコの処理加工方法と製品

[公開編] 平成2年~平成12年(11年間) 60点

全文収録 全文公報版 ¥20,700-

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 | 点 | 価格 |
|---------|------|------------------|-----------|-------------|
| No,6992 | 公開特許 | タコの処理加工方法と製品 | 昭.49-平.1 | 51点 ¥19,700 |
| No,9079 | " | シート状食品の製造加工方法 | 平.9-12 | 56点 ¥19,700 |
| No,8200 | " | " | 平.5-8 | 63点 ¥21,600 |
| No,7039 | " | " | 昭.63-平.2 | 64点 ¥21,700 |
| No,8518 | " | おにぎり用具材の製造加工方法 | 平.5-9 | 73点 ¥24,800 |
| No,8603 | " | 即席茶漬の素の製造方法 | 平.5-10 | 75点 ¥24,700 |
| No,8709 | " | ふりかけ類の製造加工方法 | 平.6-10 | 69点 ¥20,000 |
| No,8716 | " | 惣菜の製造方法と製品 | 平.5-10 | 79点 ¥26,700 |
| No,8656 | " | 魚介類の燻製方法と製品 | 平.1-10 | 74点 ¥26,300 |
| No,8619 | " | コンビニエンス食品の製造加工方法 | 平.5-10 | 76点 ¥26,400 |
| No,8989 | " | 魚肉ハム類の製造加工方法 | 平.2-11 | 58点 ¥23,300 |
| No,8885 | " | 数の子の処理加工方法と製品 | 昭.60-平.11 | 72点 ¥25,000 |
| No,8881 | " | 鮭の処理加工方法と製品 | 平.8-11 | 56点 ¥19,700 |
| No,8804 | " | イカの加工方法と製品 | 平.10-11 | 63点 ¥21,300 |
| No,8661 | " | アジの処理加工方法と製品 | 平.1-10 | 71点 ¥25,500 |
| No,8659 | " | イクラの製造加工方法と製品 | 平.1-10 | 68点 ¥24,400 |
| No,8655 | " | 帆立貝の加工方法と製品 | 平.1-10 | 84点 ¥27,700 |
| No,8654 | " | カニの処理加工方法と製品 | 平.4-10 | 70点 ¥24,800 |
| No,8628 | " | エビの処理加工方法 | 平.7-10 | 65点 ¥23,500 |
| No,8573 | " | タラコの処理加工方法 | 平.8-10 | 56点 ¥20,300 |
| No,9077 | " | 塩辛類の製造加工方法と製品 | 平.7-12 | 58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, _____ <div style="text-align: right;">全文公報版</div> |
| 所属部署 | 題 名 _____ |
| _____ | |
| 担当者名 | 合計 ¥ _____ |
| _____ | () Fax () |
| 住所 〒 _____ | |

タコの処理加工方法と製品

No, 9097

[公開編]平成2年～平成12年 60点

全文公報版

¥20,700

日本特許公開平成2年

1 珍味 (株)紀文

実用新案公開平成2年

2 加工食品の罐詰 山下食品(株)

日本特許公開平成3年

3 タコ焼き用の具の調理方法 川辺(株)

4 タコ焼き用前処理済み具、及びその製造方法

”

5 マイクロ波乾燥食品 (株)山海

日本特許公開平成4年

6 粉末チーズを被着した乾燥珍味食品

雪印乳業(株)

実用新案公開平成4年

7 蛸用蒸し兼茹装置 東和工業(有)

日本特許公開平成5年

8 イカ・タコの生加工食品の製法 作田嘉吉

9 水産加工食品変色防止剤 日本油脂(株)

10 不凍性畜肉食品または魚介類食品の製造法

(株)アロンワールド

実用新案公開平成5年

11 燻製機 (資)琉建工業

日本特許公開平成6年

12 海産軟体動物のけずり節及びその製造方法

(株)カネジョウ

13 日本風トルティヤの製造法及び利用法

田畑武夫

14 蛸足切断機 (株)山本s/s

15 ” ”

16 生鮮魚貝類などの消化処理法とその消化処理

装置 庄司 睦

17 自動蛸蒸し加工装置 東和工業(資)

18 魚介類加工製造の製造方法 田中清二

19 保存性を有するシーフードカレー

ハウス食品(株)

20 水産物加工用の前処理剤及び水産物の前処理

方法 (有)合田特許研究所

21 水産加工用改質剤及び製品 三郁サタ 伊(株)

実用新案公開平成6年

22 蛸蒸し装置 東和工業(有)

23 蛸の丸荷姿成形兼ぬめり取り装置 ”

日本特許公開平成7年

24 軟体動物の軟化方法 日清食品(株)

25 新規なワインその製造法並びに新規なワイン

を用いてなる魚介畜肉類加工食品

マンズワイン(株)

日本特許公開平成8年

26 蛸蒸し加工装置 東和工業(有)

27 たこを原料とするスナック珍味食品の製造法

(株)大塩するめ

28 生食用水産軟体動物及び水産甲殻類の鮮度保

持方法 東和化成工業(株)

29 魚介類干物または魚介類干物含有製品の製造
法 味の素(株)

30 レトルト魚介類の製造方法 ハウス食品(株)

31 食品用殺菌料 (株)キュー・アンド・シー

32 頭足類の風味を損なわない簡便性調味食品

(株)東食水産

日本特許公開平成9年

33 冷凍さつま揚げ様食品 キューピー(株)

34 蛸蒸し機 (株)アルス

35 食品蒸し機 ”

36 たこ飯の製造方法 (有)みさき

37 蛸の干物及びその製造方法 (株)かねほん

38 タコ入りせんべい 原田大七郎

39 乾燥食品の製造方法 ミサト(株)

日本特許公開平成10年

40 蛸の酒粕漬けの製造方法 服部正章

41 タコの揚げ食材製造方法

(株)えびせんべいの里

42 蛸の肉質軟化方法 浜本義夫

43 タコの揚げ食材製造装置

(株)えびせんべいの里

44 釜茹で蛸の焼印付け加工方法及びその装置

(株)ヤマヘイ商店

45 生食用魚介類の静菌方法 赤城水産(株)

日本特許公開平成11年

46 蛸の加工方法 (株)深広

47 蛸足処理装置及び蛸足収納容器 (株)アルス

48 加熱処理された蛸を製造する方法 ”

49 電子レンジ解凍用冷凍食品及びその製造方法

日本製粉(株)

50 食品の鮮度維持用水 大照産業(株)

51 ” ”

52 甲殻類の発色方法及び発色甲殻類 (株)宗商

53 魚介類の前処理方法 (株)中埜酢店

日本特許公開平成12年

54 イイダコ唐揚げの製造方法 日本食研(株)

55 調理用冷凍ダコの作り方 浜田邦孝

56 肉製品の処理方法 エコラブ Inc.

57 マヨタコチーズ 船越良子

58 水産生物処理水 (株)アクリエーション

登録実用新案平成12年

59 もろみ漬け肉・魚介製品の構造 大洋産業(株)

60 ソーセージ 伊藤ハム(株)

- 以上60点 -