

< 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>

みりんの製造加工方法

[公開編] 平成10年~平成12年(3年間) 48点

全文収録 全文公報版 ¥19,700-

既刊関連セットのご案内

No,8346	公開特許	みりんの製造加工方法	平.7-9	48点	¥19,700
No,7831	"	"	平.2-6	60点	¥26,400
No,6815	"	"	昭.57-平.1	66点	¥23,400
No,5809	公告特許	"	昭.46-60	60点	¥19,700
No,8482	公開特許	酒造廃棄物の処理・再利用法	平.3-9	75点	¥27,700
No,7118	"	"	昭.56-平.2	96点	¥32,700
No,8483	"	焼酎蒸留廃液の処理方法と装置	平.5-9	64点	¥23,600
No,8516	"	生酒の処理加工方法	平.5-9	59点	¥24,600
No,7590(B)	"	生酒・凍結酒の製造方法	昭.62-平.4	40点	¥14,800
No,"(C)	"	甘酒の製造方法	昭.62-平.4	25点	¥9,300
No,8517(A)	"	吟醸酒の醸造方法と装置	平.5-9	58点	¥24,400
No,"(B)	"	高香気清酒の製法と酵母	平.5-9	57点	¥24,200
No,8311	"	発泡酒の製造加工方法	平.1-8	51点	¥20,000
No,8312	"	低アルコール飲料の製造方法	平.5-8	54点	¥21,700
No,7590(A)	"	"	昭.62-平.4	50点	¥18,400
No,5991	"	"	昭.55-61	72点	¥23,700
No,7592(A)	"	着色酒・白濁酒の製造方法	昭.53-平.4	58点	¥23,200
No,"(B)	"	梅酒の製造方法	昭.53-平.4	41点	¥16,400
No,"(C)	"	酒類の熟成方法	昭.53-平.4	48点	¥19,200
No,"(D)	"	アルカリ性酒の製造方法	昭.53-平.4	18点	¥8,000
No,8382	"	滋養強壮酒の製造加工方法	平.7-9	55点	¥23,700

*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 〒	

みりんの製造加工方法 No, 9098

[公開編]平成10年～平成12年 48点

全文公報版

¥19,700

日本特許公開平成10年

- 1 酵素含有無菌生みりん類及びその製造方法
キッコーマン(株)
- 2 新規みりん及びその製造方法 宝酒造(株)
- 3 無蒸煮原料を用いた酒類の製造方法 国税庁
- 4 醸造用酵素剤及びそれを用いた醸造法 "
- 5 酒精調味料及びその製造方法 (株)紀文食品
- 6 リキュールの製造方法 キッコーマン(株)
- 7 酢酸含有液体調味料 キューピー(株)
- 8 複合調味料及びその製造方法 宝酒造(株)
- 9 調味料 "
- 10 組成物 "
- 11 調味料 "
- 12 処理穀物及びその製造方法 "
- 13 インディカ粳米による酒類、甘味食品の製造方法 "
- 14 酒精含有甘味調味料の製造方法
キッコーマン(株)
- 15 アルコール飲料および発酵調味料の製造方法
協和醗酵工業(株)
- 16 調味料の製造方法 旭化成工業(株)
- 17 調味料の製造方法 太陽化学(株)

日本特許公開平成11年

- 18 みりんの製造方法 キッコーマン(株)
- 19 酒類 宝酒造(株)
- 20 糯米麴、その製造方法及び用途 "
- 21 酒類、食品の製造方法 "
- 22 酒精含有調味料及びその製造方法 "
- 23 酒類粕調味料及びその製造方法 "
- 24 調味料の製造方法 "
- 25 酒類、食品の製造方法 "
- 26 有機酸高生産新規酵母及びその用途 "
- 27 酒類、食品の製造方法 "
- 28 " "
- 29 麴および麴を用いた飲食品
協和ハイフーズ(株)
- 30 発酵調味液の製造方法 朝日食品工業(株)
- 31 調味料 旭化成工業(株)
- 32 香気高生産性酵母とその分離法及び利用法
ニッカウヰスキー(株)
- 33 新規酵母及びその利用法 "
- 34 酒粕の成分抽出方法と清酒及び酒類の製造方法
黄桜酒造(株)

日本特許公開平成12年

- 35 低カロリーみりん風調味料 キッコーマン(株)
- 36 昆布だし入り調味料の製造方法 味彦発酵(株)
- 37 調味料、テクスチャー改良剤及びドリップ防止剤 野田 実
- 38 オリ下げ方法 日本碍子(株)
- 39 アルコール含有香味液及びアルコール飲料
宝酒造(株)
- 40 酸性調味料 キューピー(株)

41 新規な発酵調味料及びその製造方法

辻村 恒

42 酒粕の調味料の製造方法

小川澄男

43 酒類の製造方法

宝酒造(株)

44 酵母増殖促進物質

協同乳業(株)

45 アミノ酸含量の高い紅麴の製造方法

ゲンゼ(株)

46 低カロリー液状調味料

キッコーマン(株)

47 液状調味料

"

48 漬け上げ後調味液の再生方法

宝酒造(株)

- 以上48点 -