

<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>

栗の処理加工方法と製品

[公開編]平成3年~平成12年(10年間) 60点

全文収録 全文公報版 ¥19,700-

既刊関連セットのご案内

No,7149	公開特許	栗の処理加工方法と製品	昭.59-平.2	69点	¥21,500
No,7146	公告特許	"	昭.51-平.2	55点	¥19,700
No,7144	"	ポテトの加工方法と製品	昭.51-平.2	58点	¥19,800
No,7147	"	ナッツ類の処理加工方法と製品	昭.56-平.2	68点	¥24,500
No,8582	公開特許	ポテトの加工方法と製品	平.8-10	66点	¥26,700
No,7977	"	"	平.5-7	57点	¥23,300
No,7514	"	"	平.2-4	67点	¥28,700
No,6742	"	"	昭.62-平.1	64点	¥19,700
No,5921	"	"	昭.58-61	86点	¥26,400
No,8080	"	豆菓子製造方法と製品	平.4-8	75点	¥24,700
No,7420	"	"	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,8584	"	サツマイモの処理方法と製品	平.8-10	57点	¥20,500
No,7979	"	"	平.4-7	55点	¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3	59点	¥20,000
No,6321	"	"	昭.50-62	57点	¥19,700
No,8196(B)	"	スナック食品の製造加工方法	平.7-8	66点	¥24,600
No,"(A)	"	"	平.5-6	63点	¥23,400
No,8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000
No,8393	"	減圧フライによる乾燥食品の製法と装置	平.4-9	52点	¥19,700
No,6755	"	柿の処理加工方法と製品	昭.60-平.1	76点	¥23,000
No,7628	"	ナッツ類の処理加工方法	昭.63-平.5	70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, _____
所属部署	_____ 全文公報版
担当者名	_____ 合計 ¥ _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

栗の処理加工方法と製品

No,9103

[公開編]平成3年～平成12年 60点

全文公報版

¥19,700

日本特許公開平成3年

- 1 栗の焼成方法 丹波有二
- 2 鬼皮及び渋皮栗の剥皮方法 熊本産業(株)
- 3 栗の皮むき方法 外山和彦

実用新案公開平成3年

- 4 栗、里芋、じゃが芋等の自動皮むき及び大根・山芋等の自動おろし兼用器 武内光治

日本特許公開平成4年

- 5 栗の剥皮処理法並びに剥皮処理装置 東洋物産(株)

実用新案公開平成4年

- 6 栗の内皮を剥皮する方法 具 滋連
- 7 生栗の皮剥き機 浜田 昭
- 8 栗の鬼皮剥機における栗剥カッター 平丸 斉

日本特許公開平成5年

- 9 渋皮付栗甘露煮の製造方法 米田青果食品(株)
- 10 薩摩芋・栗焼き装置 益子一郎

実用新案公開平成5年

- 11 むき栗糖分切断機 エヒメセイコー(株)
- 12 栗の皮剥き器 米山 力

日本特許公開平成6年

- 13 栗加工食品の製造方法 三島食品(株)
- 14 栗株取具 米山 力

実用新案公開平成6年

- 15 甘栗の皮剥き器 米山 力
- 16 栗の皮むき器 大住式左右
- 17 栗羊かんの自動充填装置 (株)光機s/s

日本特許公開平成7年

- 18 冷菓 葛山夏樹
- 19 栗の皮剥き器 米山 力
- 20 軟質物用ポールフィーダー 藤崎電機(株)
- 21 " "

実用新案公開平成7年

- 22 里芋、馬鈴薯の皮むき、栗の渋とり 渡辺方義
- 23 茹栗切断器 佐藤 仁

登録実用新案平成7年

- 24 栗の皮剥装置 (有)青山熔接所

日本特許公開平成8年

- 25 焼き栗の製造方法 (株)ふらんす菓子クローバー
- 26 生栗の皮剥き方法 (有)光陽機械s/s
- 27 甘栗の皮剥き具 藤根広行
- 28 栗焼き装置及び栗焼き方法 山下正俊
- 29 甘栗の皮剥き器 米山 力
- 30 皮剥き器 "

日本特許公開平成9年

- 31 剥き栗包装体及びその保存方法 住友ベークライト(株)
- 32 栗茶及び栗茶ゼリーの製法 (株)バイレイ

- 33 栗茶の製法 (株)バイレイ
- 34 栗茶ブレンドの製法 "
- 35 入浴剤の製法 "

日本特許公開平成10年

- 36 栗もどき菓子及びその製造方法 (有)つねまつ菓子舗

- 37 栗の剥皮方法 "
- 38 栗の剥皮方法 森本良一
- 39 甘栗外皮除去具 大淵貞孝

登録実用新案平成10年

- 40 パルフェ (株)九十九島
- 41 袋入り皮むき天津甘栗 堂本食品(株)

日本特許公開平成11年

- 42 栗果肉付き渋皮精粉を用いた加工食品の製法及びその製品 土居二郎
- 43 フルーツパン 浅野広巳
- 44 栗焼成機 (株)共栄洋行
- 45 栗の皮剥き装置 根岸 正
- 46 栗の鬼皮剥き取り装置 (株)青山熔接所
- 47 栗焼き装置及び栗焼き方法 山下正俊
- 48 食材を焼き上げるための装置と食材を入れる焼きかご 幸 治男
- 49 栗の皮剥き具 松崎宗明
- 50 " "

登録実用新案平成11年

- 51 栗の実搔寄掬取器具 豊崎 久

日本特許公開平成12年

- 52 生栗の貯蔵方法 森本良一
- 53 調理栗及びその製法 カネボウフーズ(株)
- 54 栗の剥皮装置 森本良一
- 55 栗の皮遊離方法 カネボウフーズ(株)
- 56 栗の渋皮粉末入り麺及び栗の渋皮粉末入り麺の製造方法 五色そうめん(株)

登録実用新案平成12年

- 57 食品包装用袋 (株)尚山堂
- 58 容器入り菓子 (株)ケーニヒスクローネ
- 59 食品包装用袋 (株)尚山堂
- 60 栗の皮むき具 長谷川孫次郎

- 以上60点 -