

<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>

カステラ類の製造加工方法と製品

[公開編]平成2年~平成12年(11年間) 70点

*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM版 ¥24,600-
 全文紙収録 全文公報版 ¥24,600-

既刊関連セットのご案内

No,6950	公開特許	カステラ類の製造加工方法と製品	昭.57-平.1	67点	¥23,700
No,8214	"	クッキーの製造加工方法	平.5-8	75点	¥29,600
No,8461	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.7-9	64点	¥23,300
No,6805	"	"	昭.61-平.1	65点	¥23,000
No,5868	"	"	昭.58-60	62点	¥21,700
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7	61点	¥24,000
No,6535	"	"	昭.55-63	82点	¥24,700
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,8512	"	お好み焼き用ミックスの製造方法	平.5-9	68点	¥24,700
No,8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000
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,8582	"	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,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

*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)

[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, _____ CD-ROM版・全文公報版
所属部署	題名
担当者名	合計 ¥ _____
	() Fax ()
住所 〒 _____	

カステラ類の製造加工方法と製品 No,9115

[公開編]平成2年～平成12年 70点

CD-ROM版・全文公報版 ¥24,600

日本特許公開平成2年

- 1 焼き和菓子 ミヨシ油脂(株)
- 2 ケーキの製造法 永沢栄一
- 3 パイナップルとバウムクーヘンを組み合わせた菓子の製造方法及び該菓子
デリーフーズ(株)
- 4 パイナップル入りバウムクーヘン
不二製油(株)
- 5 焼食品、その製造方法及び焼食品材料
西村孝心
- 6 薄層スポンジ菓子の連続焼成方法ならびにその装置
増田文彦

日本特許公開平成3年

- 7 スポンジ状おからケーキの製造方法
(有)五洋商会
- 8 桜花入りカステラの製法 (有)タカラ商事
- 9 ケーキ様食品 (株)富士商事

日本特許公開平成4年

- 10 保湿性の良い半生菓子 旭化成工業(株)
- 11 菓子 (株)カトーマロニエ
- 12 多孔性軟質菓子及びその製造方法 愛知県
- 13 ソフトな表面を有する焼成菓子の製造方法ならびにその製造装置
(有)増田興産

実用新案公開平成4年

- 14 カステラおはぎ 池野松枝
- 15 包装紙 山崎製パン(株)

日本特許公開平成5年

- 16 絵付軟質食品の包装方法並びに包装用材
平川正剛
- 17 高級感のあるロールケーキおよびその製造法
(株)ハラダ
- 18 スフレケーキの製造方法 望月 潔
- 19 あんぱんおよびその製造方法
富士カントリー(株)
- 20 小麦粉改良剤の製造法 森永製菓(株)

実用新案公開平成5年

- 21 ロールケーキの砂糖などのまぶし材まぶし装置
(株)瀬戸内菓機s/s

日本特許公開平成6年

- 22 表面に図柄を有するスポンジケーキの製造方法
平川正剛
- 23 表面に図柄が変化するスポンジ状ケーキおよびその製造方法
〃
- 24 低カロリーケーキ類の製造方法 (株)瓢月堂
- 25 ロール状ケーキの製造方法 (株)美松
- 26 スポンジケーキ生地の製造方法 (株)愛工舎s/s
- 27 抗う蝕剤および抗う蝕性食品並びに抗う蝕性物質の製造方法
サントリー(株)

実用新案公開平成6年

- 28 生地 of ロール巻き機 地主勝也

登録実用新案平成6年

- 29 カステラ加工菓子 中川仁一郎

日本特許公開平成7年

- 30 微粒化セルロース系素材含有のカステラ
旭化成工業(株)
- 31 食品容器 平川正剛
- 32 クリームおよびケーキの製造方法 石井 明
- 33 おからケーキの製造方法 宗岡義男
- 34 食品着色料及びそれを用いた菓子の模様表出方法
平川正剛
- 35 氷菓子入りパン 乙川哲夫
- 36 食物繊維を含むパン、菓子及びその製造方法
(株)オオカワ

実用新案公開平成7年

- 37 分配装置 地主勝也

日本特許公開平成8年

- 38 古代風味ケーキ (株)オークホテル
- 39 被覆生地ベース 刈エンケル酵母工業(株)
- 40 ゼリー含有菓子の製造方法 (株)リック企画
- 41 " "
- 42 スポンジケーキの製造方法 花王(株)
- 43 菓子用装飾シート (株)たにくち

日本特許公開平成9年

- 44 ココナツ風味カステラ (株)香港厨师会
- 45 模様付きカステラの製造方法 武田久吉
- 46 小豆をスポンジの中間層に浮かせたカステラの製造方法
瀬戸秀利
- 47 雛形を内蔵したスポンジ状ケーキの製造方法
平川正剛
- 48 ケーキ用材料及びその製造法
(株)ビ・テイ研究所

日本特許公開平成10年

- 49 ソフトな蒸し菓子の製造方法 熊本製粉(株)
- 50 スポンジケーキとその製造方法
メトロ製菓(株)
- 51 ジャガ芋ケーキとその製法 (株)入河屋
- 52 ナチュラル・クリーム・チーズケーキの製造法
福原田鶴子
- 53 赤米シフォンケーキ 田中産業(株)
- 54 ケーキ類及びその製造方法 日澱化学(株)
- 55 パウンドケーキとその製造方法
メトロ製菓(株)

日本特許公開平成11年

- 56 フライドチキン風洋菓子 玉崎三衛
- 57 マイタケ入りパン類及び菓子類の製造方法
(株)雪国まいたけ

日本特許公開平成12年

- 58 カステラの製造方法 (有)つねまつ菓子舗
- 59 パウンドケーキの製造方法 (株)プレシア
- 60 ウコギ入りケーキの製造方法 日東ベスト
- 61 角形ケーキ用焼き型 (株)タカ-クラウ
- 62 生洋菓子及びその製造方法 (株)ちばり
- 63 カステラ菓子、カステラ菓子の製造装置、及びカステラ菓子の製造方法
アラキ製菓(有)

- 以下7点省略 -