

<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>

魚介類珍味食品の製造方法

[公告・登録編] 昭和61年~平成12年(15年間) 77点

***電子BOOK版新登場!** 全文PDF CD-ROM版 ¥25,000-
 全文紙収録 全文公報版 ¥25,000-

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,6791	公開特許	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No,8804	"	イカの加工方法と製品	平.10-11	63点	¥21,300
No,8322	"	"	平.8-9	63点	¥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点	¥21,300
No,7614	"	"	平.4-5	64点	¥19,700
No,7328	"	"	平.2-3	56点	¥19,700
No,6731	"	"	昭.63-平.1	57点	¥19,700
No,6166	"	"	昭.61-62	54点	¥19,700
No,5707	"	"	昭.59-60	53点	¥19,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点	¥23,300
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点	¥19,800
No,7770	"	"	昭.62-平.6	69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,8573	"	タラコの処理加工方法	平.8-10	56点	¥20,300
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,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点	¥20,700

*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
所 属 部 署	ニュースガイド No. CD-ROM版 ・ 全文公報版
担 当 者 名	題 名
	合計 ¥
	() Fax ()
住所 〒	

魚介類珍味食品の製造方法

No, 9124

[公告・登録編]昭和61年～平成12年 77点
CD-ROM版 ¥25,000 全文公報版 ¥25,000

日本特許公告 昭和61年

- 1 魚介類珍味食品の製造方法 日本水産(株)
- 2 珍味食品の製造方法 大塩 俊
- 3 いか燻製珍味加工品の製造方法 三木谷 信
- 4 硬皮生いか加工製品の製造方法 丸ト豊山食品(株)
- 5 硬皮生いか加工製品の製造方法 "
- 6 いかオードブルの製造方法 (株)山松松岡商店
- 7 燻製ウナギの製法 上野 博
- 8 鱈の加工法 井上食品(株)

日本特許公告 昭和62年

- 9 魚肉を原料とした乾燥角煮 田中 孝
- 10 魚介乾製品のチーズ付着加工法 井上食品(株)
- 11 低塩生いか珍味 八戸定温冷蔵(株)
- 12 珍味食品の製造法 日清製油(株)
- 13 うに風珍味の製造法 "
- 14 いか珍味 青葉化成(株)
- 15 珍味食品の製造法 不二製油(株)

日本特許公告 昭和63年

- 16 さきいかの製造方法 丸天マルテン食品(株)
- 17 頭足類のチーズ入燻製足の加工方法及びその
チーズ入燻製足 山本 修
- 18 皮付きダルマ及び皮付きさきいかの製造方法 惣宝水産(株)
- 19 フィルム状珍味食品の製造法 (株)備文
- 20 フィルム状珍味食品の製造法及び装置 "

- 21 生ホタルイカの調味液漬け 富山県

日本特許公告 平成1年

- 22 ほや珍味の製造方法 鈴木勝夫
- 23 うにそばろの製造方法 "
- 24 生いかの加工方法 マルサン(株)サンワ
- 25 嗜好食品の製造法 (株)なとり商会
- 26 フィッシュ・スナックの製造法 日清製油(株)

日本特許公告 平成2年

- 27 魚肉を使用するチーズ様食品の製造方法 北海道
- 28 魚介類の保存食品およびその製造方法 西山末明
- 29 イカ筋肉食品の製法 大洋漁業(株)

日本特許公告 平成3年

- 30 魚肉珍味食品の製造方法 (株)山政
- 31 海藻類を主原料とする珍味食品の製造装置 前田武好
- 32 魚を主原料とした乾燥角煮並びにその製造法 田中 孝

日本特許公告 平成4年

- 33 牡蛎の珍味食品の製造方法 (株)全珍
- 34 加工用いかの表皮固定法 武輪水産(株)
- 35 焼蛸ロールの製造方法 福田訓士
- 36 いかの頭腕部の加工方法 海地尚吉
- 37 イカ乾燥品の製造法 上野製菓(株)

実用新案公告 平成4年

- 38 いか加工食品 山本 修
- 39 イカの加工食品 石原水産(株)

日本特許公告 平成5年

- 40 魚肉細片を用いた棒状加工食品及びその製造
法 拓新水産(株)
- 41 魚肉を原料とした乾燥角煮の製造法 鶴屋水産(株)
- 42 珍味嗜好食品の製造方法 扇屋食品(株)
- 43 珍味の製造法 やまなか食品工業(株)
- 44 海藻類を主原料とする珍味食品の製造装置 前田武好

- 45 珍味食品 (株)紀文
- 46 小蛸の燻製方法 大鶴食品工業(株)
- 47 整形いか胴部加工食品の製造法 井上豊山食品(株)

- 48 いかむしり装置 豊山和彦
- 49 乾燥雑魚の薄焼き食品の製造方法及び製造装
置 瀬戸敏彦

日本特許公告 平成6年

- 50 合わせチーズサンドの製造法 やまなか食品工業(株)
- 51 半固形状材料を間隔をあけて搬送する装置 (株)紀文

日本特許公告 平成7年

- 52 魚肉珍味食品 (株)山政
- 53 サキイカ珍味及びその製造方法 加藤武憲
- 54 みそ裂きいかの製造方法 やまなか食品工業(株)

- 55 チーズいか及びその製造法 "
- 56 するめ胴体のウェーブ加工方法 (株)大塩するめ

- 57 皮剥ぎ鱈の加工法 井上食品(株)
- 58 食肉珍味の製造法 宮坂醸造(株)

実用新案公告 平成7年

- 59 珍味花びら形食品 林 宏操

日本特許公告 平成8年

- 60 いか胴部の整形加工法とその整形型 丸ト豊山食品(株)
- 61 吸着搬送機及び被成形物の加工方法 (株)石井工機

日本特許登録 平成8年

- 62 するめ用いかの処理方法及び装置 石田 稔
- 63 魚肉チーズ嗜好食品の製造方法 やまなか食品工業(株)

日本特許登録 平成9年

- 64 いか焼き嗜好食品の製造方法および製造装置 (株)三友商会
- 65 鯛裂機 八木秀樹
- 66 水畜産加工品の製造方法 三栄源I7・I7・A1(株)
- 67 ウニ味付皮剥ぎの加工法 井上食品(株)

- 以下10点省略 -