

< 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>

柿の処理加工方法と製品

[公告・登録編] 昭和61年～平成12年(15年間) 53点

*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM 版 ¥19,700 -
 全文紙収録 全文公報版 ¥19,700 -

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	品名	年次	点	価格
No,6755	公開特許	柿の処理加工方法と製品	昭.60-平.1	76点	¥23,000
No,9103	"	栗の処理加工方法と製品	平.3-12	60点	¥19,700
No,7149	"	"	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,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,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、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 〒	

柿の処理加工方法と製品 No,9176

[公告・登録編]昭和61年～平成12年 53点

CD-ROM版 ¥19,700

全文公報版 ¥19,700

日本特許公告 昭和61年

- 1 柿の脱渋および鮮度保持方法 凸版印刷(株)
- 2 柿の脱渋方法 花王(株)
- 3 柿等の脱渋用水溶液 羽田武栄
- 4 脱渋法 大石産業(株)

日本特許公告 昭和62年

- 5 柿の脱渋及び鮮度保持方法 三菱瓦斯化学(株)
- 6 柿の鮮度保持方法 凸版印刷(株)
- 7 羊羹入り干し柿及びその製造方法
カルテック能登(株)
- 8 飴 十二所尚武
- 9 渋柿の脱渋方法 日本合成化学工業(株)
- 10 干柿菓子の製造方法 国和産業(株)

日本特許公告 昭和63年

- 11 渋柿の脱渋法 日本合成化学工業(株)

日本特許公告 平成1年

- 12 柿の脱渋法 三菱瓦斯化学(株)
- 13 柿の脱渋及び鮮度保持方法 "
- 14 渋柿の脱渋方法 日本合成化学工業(株)

日本特許公告 平成2年

- 15 柿の果実の冷凍用ケース 村上喜一
- 16 渋柿の脱渋方法及びその装置 日本軽金属(株)

日本特許公告 平成3年

- 17 柿の搾汁液を有効成分とした消臭剤
鳥居国司
- 18 渋柿の脱渋方法 日本軽金属(株)
- 19 渋柿の脱渋方法 積水樹脂(株)
- 20 柿の脱渋方法 岩谷産業(株)
- 21 干柿製造方法 住友ケミカルエンジニアリング(株)

日本特許公告 平成4年

- 22 渋柿の脱渋方法 日本軽金属(株)
- 23 渋カキの梱包脱渋法 羽茂農業協同組合
- 24 干柿の製造方法 細川平次郎
- 25 柿の脱渋熟成方法 堀部うめ
- 26 干柿製造装置 住友ケミカルエンジニアリング(株)

日本特許公告 平成5年

- 27 渋柿の脱渋方法とその装置 本口綱雄
- 28 柿の判別法 (株)マキs/s

日本特許公告 平成6年

- 29 柿ジャムの製造法 室伏敬一郎
- 30 カキ渋精製法 丸善製菓(株)

日本特許公告 平成7年

- 31 渋柿の脱渋法 新潟県
- 32 柿渋用乾燥機 小川 泰
- 33 アオガキを原料とする食品 藤川明男
- 34 寿司包装用の柿の葉送給装置
(株)柿の葉すし本舗たなか
- 35 柿羊かんとその製造法 新潟県
- 36 押し寿司包装用の柿の葉整形装置
(株)柿の葉すし本舗たなか
- 37 輪切りスライス柿及びその保存食品と柿ゼリー
の製造方法 山田輝男

日本特許登録 平成8年

- 38 渋柿の脱渋包装方法 東予園芸農業協同組合
- 39 渋柿の処理方法及び渋柿果肉を用いた食品の
製造方法 鳥取県

日本特許登録 平成9年

- 40 柿の樹上脱渋方法 鐘紡(株)
- 41 柿の加工方法およびその方法を用いて製造さ
れたゲル状食品 寿製菓(株)
- 42 渋柿及び吊し柿の脱渋方法及びその装置
本口綱雄

日本特許登録 平成10年

- 43 渋柿のエチルアルコール脱渋方法
レンゴー(株)
- 44 干し柿の製造方法及びその装置
ナバヤ食品工業(株)
- 45 柿を原料とした菓子及びその製造方法
大平正幸

- 46 口腔用組成物 鐘紡(株)

日本特許登録 平成11年

- 47 柿脱渋用袋及びこれを用いた柿の脱渋方法
恵和商工(株)
- 48 発酵組成物及びその製造方法、並びにその用
途 万田発酵(株)

日本特許登録 平成12年

- 49 グミとその製造方法 安井製菓(株)
- 50 渋柿入り包装体 住友ベークライト(株)
- 51 渋柿の長期保存方法 大日本印刷(株)
- 52 柿渋利用食品の製造方法及び米加工品の製造
方法 新潟県
- 53 渋柿の脱渋処理方法及び渋柿の脱渋処理装置
羽茂町果実協会
- 以上53点 -