

<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>

*お求め安い価格で新登場!

納豆の製造加工方法

[登録・公開編] 平成13年(1年間) 60点

全文PDF CD-ROM版 ￥15,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥15,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥22,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.12	60点	￥19,600
No,8026	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.12	60点	￥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	￥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	￥18,200
No,8337	"	"	平.9	47点	￥16,300
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	￥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	￥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	￥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	￥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	￥19,800
No,6739	"	"	昭.63-平.1	73点	￥22,700
No,6136	"	"	昭.61-62	78点	￥23,400
No,8801	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.11	62点	￥20,700
No,8574	"	"	平.10	68点	￥24,400
No,8335	"	"	平.9	80点	￥27,700
No,8072	公告・公開	"	平.8	62点	￥23,300
No,7951	"	"	平.7	81点	￥28,800
No,7773	"	"	平.6	73点	￥24,700
No,7615	"	"	平.5	77点	￥25,400
No,7499	"	"	平.4	83点	￥24,700
No,7306	"	"	平.3	72点	￥23,300
No,7009	"	"	平.2	61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)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ￥
担 当 者 名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

納豆の製造加工方法

No.9244

[登録・公開編] 平成13年 (1年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,000

全文公報版 ¥15,000

一括購入 ¥22,000

日本特許登録 平成13年

- 1 粘質性食品、燻製化食品およびそれら水口 裕義の製造方法
- 2 粉末状食品 ゴールト興産株式会社
- 3 刻み納豆の製造方法及び製造装置 株式会社ミソカングループ本社
- 4 動脈硬化予防食品 オリエンタルバイオ株式会社
- 5 植物性消臭剤 株式会社東洋発酵
- 6 易吸収性ミネラル含有組成物及びそれを含有する飲食品 味の素株式会社
- 7 ポリ- - グルタミン酸の製造方法 福岡県
- 8 防ばい剤及びそれを使用する方法 日鉱商事株式会社

日本特許公開 平成13年

- 9 納豆及び納豆菌を使い豆乳で作る乳製品の製造法 株式会社ピンショー
- 10 納豆及び納豆の製造方法 株式会社ミソカングループ本社
- 11 納豆加工食品 森 文男
- 12 味噌 森 文男
- 13 納豆容器及び容器入り納豆の製造方法 株式会社ミソカングループ本社
- 14 納豆用容器詰装置 佐藤 修二
- 15 自然形質転換能を有する納豆菌 味の素株式会社
- 16 調味料入れ 筏津 紀洋
- 17 納豆の塩辛 堀井 清
- 18 納豆パン 株式会社ヤマダフーズ
- 19 納豆容器および納豆の収納方法 株式会社吉野工業所
- 20 納豆容器および納豆の収納方法 株式会社吉野工業所
- 21 納豆容器および納豆の収納方法 株式会社吉野工業所
- 22 納豆容器 株式会社吉野工業所
- 23 納豆加工食品 森 文男
- 24 ペースト状納豆及びその製造方法 あづま食品株式会社
- 25 からし納豆食品の製造法 濱田 正喜
- 26 水性納豆菌の製造法 濱田 正喜
- 27 納豆容器 株式会社吉野工業所
- 28 納豆用袋 株式会社ヤマダフーズ
- 29 納豆との組み合わせ食品 ひげた食品株式会社
- 30 納豆原料用煮豆の納豆包装用容器単位当りの所定重量測定兼納豆容器詰装置 渡邊 薫
- 31 麦とろ納豆 大山豆腐株式会社

- 32 手軽に食べられる 麦とろ納豆ごはんの素」 有限会社道企画
- 33 結合組織タンパク質分解物 須見 洋行
- 34 納豆臭の除去方法及び納豆 株式会社銘葉
- 35 トナリエラ藻体含有食品 株式会社日健総本社
- 36 フカヒレ分解物 須見 洋行
- 37 食品発酵室 日立プラント建設株式会社
- 38 メチノン - 7生産 須見 洋行
- 39 易吸収性ミネラル含有組成物及びそれを含有する飲食品 味の素株式会社
- 40 エアコンデিশョー 鈴与工業株式会社
- 41 納豆の製造方法 くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
- 42 食酢等の有機酸添加のひきわり及び糸引納豆類 大山豆腐株式会社
- 43 血栓溶解酵素及び粘質物を多量に生産する納豆菌株、その取得方法及びそれを用いて製造した納豆 株式会社丸美屋
- 44 豆乳搾りかすの処理法 瀧口 義祐
- 45 納豆容器 加茂 守
- 46 納豆容器のシール方法 加茂 守
- 47 大豆子実から子葉と種皮の分離方法とその分別収集装置 株式会社ヤマダフーズ
- 48 風味改善剤 新三井製糖株式会社
- 49 納豆菌培養エキス 株式会社日本生物科学研究所
- 50 高透湿性フィルム、高透湿性対応包装用袋、茸包装密封袋、納豆包装密封 加川 敦子
- 51 ミネラル増強食品の製造法及びその食品 朝倉 松次
- 52 物品包装体および発酵性物品の製造方法 スズキグラビア株式会社
- 53 袋包装納豆の製造方法 小山 和也
- 54 加工食品および食品加工方法 大和薬品株式会社
- 55 納豆菌由来の生理活性物質 須見 洋行

登録実用新案 平成13年

- 56 豆類発酵食品製造キット 小藪 浩二郎
- 57 調味料付き納豆容器 株式会社野村ビーエス
- 58 納豆容器 三次 真一郎
- 59 ひきわり納豆製造器 今野 重成
- 60 納豆容器 三次 真一郎

以上 合計 60点