

<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!**

## 昆布の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]平成12年~平成13年(2年間) 64点

全文PDF CD-ROM版 ￥14,700-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥14,700-

### 既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点数	価格
No,8821	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.10-11	58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点	¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1	84点	¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62	113点	¥32,800
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	¥19,700
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,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5	75点	¥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5	37点	¥13,400
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5	75点	¥24,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点	¥26,000
No,7770	"	塩辛類の製造加工方法と製品	昭.62-平.6	69点	¥21,300
No,6007	"	"	昭.49-61	64点	¥20,700
No,7286(A)	"	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2	71点	¥25,000
No,"(B)	"	魚の漬込・味付加工方法	昭.55-平.2	56点	¥19,700
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	¥23,400
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600

\*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](mailto: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. <span style="float:right">CD-ROM版・全文公報版</span>
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 昆布の加工方法と製品

No.9272

[登録・公開編]

平成12年～平成13年

64点

CD-ROM版

¥14,700

全文公報版

¥14,700

## 日本特許登録 平成12年

- |  |               |
|--|---------------|
| 1 たこ焼風味昆布の製造方法                           | 株式会社 廣 川      |
| 2 低塩・低臭海藻およびその製造法並びにそれを利用した飲食物           | 理研食品株式会社      |
| 3 おぼろ昆布の製造方法                             | 中村物産株式会社      |
| 4 膨潤復元性に富む乾燥昆布及びその乾燥昆布の製造方法              | 株式会社廣川        |
| 5 糸状削出し昆布の製法                             | ヤマトタカハシ株式会社   |
| 6 シート状削出し昆布の製法                           | ヤマトタカハシ株式会社   |
| 7 白板昆布の製法                                | ヤマトタカハシ株式会社   |
| 8 インスタントタイプの吸いもの用椀種<br>無色・透明な液状食用藻類の製造方法 | 株式会社大阪昆布フジイ   |
| 9 法及び該方法により製造された無色・透明な液状食用藻類             | 東京果汁工業株式会社    |
| 10 トレハロース含有シラップ                          | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 11 食品その他の低浴比連続浸漬方法及び連続浸漬装置               | 株式会社日阪製作所     |
| 12 粉末状キムチ混合薬味の製造方法                       | 李 正文          |
| 13 加工藻類                                  | 台糖株式会社        |

## 日本特許登録 平成13年

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| 14 海藻麺の製造装置          | 青柳 秀明         |
| 15 クロロフィル類組成物の新規製造法  | 東和化成工業株式会社    |
| 16 膨化食品の製造方法         | 大塚化学株式会社      |
| 17 昆布エキスの製造方法        | 佐藤食品工業株式会社    |
| 18 ニシンの卵を含んで成る複合食品   | トミル フーズ リミテッド |
| 19 外観、食感の改善された粉末食品素材 | 長谷川香料株式会社     |
| 20 加工食品の製造方法         | 寶酒造株式会社       |
| 21 養殖コンブ仮根からなる食品素材   | 共成製薬株式会社      |
| 22 志ぐれ風煮およびその製造方法    | 瑞宝産業株式会社      |

## 日本特許公開 平成12年

- |                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 23 海藻に椎茸、胡麻、大豆などを配合する健康食品とその製造方法    | 渡辺 栄          |
| 24 乾燥昆布の製造方法                        | マルキチ食品株式会社    |
| 25 昆布削り機および削り昆布製造方法                 | 関口 一芳         |
| 26 養殖コンブ仮根からなる食品素材                  | 共成製薬株式会社      |
| 27 茶漬け用刺身及びそれを利用した茶漬け並びに茶漬け用刺身の製造方法 | 株式会社磯光        |
| 28 だしの素、だしパックおよびそれらの製造方法            | マルトモ株式会社      |
| 29 昆布だし入り調味料の製造法                    | 味彦発酵株式会社      |
| 30 霊供膳用食品セット                        | 松本 なお         |
| 31 乾燥芽株の製造方法                        | カネウフーズ株式会社    |
| 32 魚卵積層褐藻類食品の製造方法                   | 株式会社クァンイル     |
| 33 結束状食品                            | 株式会社比叡ゆば本舗ゆば八 |
| 34 グルコサミン含有食品                       | 焼津水産化学工業株式会社  |
| 35 海藻製品の製造方法                        | 味の素株式会社       |
| 36 昆布製縁起物                           | 山 根 絢 子       |

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| 37 海草の保存方法           | 佐藤 東洋彦       |
| 38 海藻粉末入りジュースの製造方法   | 有限会社大成食品     |
| 39 栄養価の高い調味料         | 田中 秀明        |
| 40 白板昆布の製法           | ヤマトタカハシ株式会社  |
| 41 佃煮の製造法            | キッコマン株式会社    |
| 42 昆布エキス及びその製造法      | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 43 純金を固着した食品         | 宮澤 由紀夫       |
| 44 インスタントタイプの吸いもの用椀種 | 株式会社大阪昆布フジイ  |
| 45 即席海藻食品            | エス・エム・アイ株式会社 |

## 日本特許公開 平成13年

- |   |              |
|---|--------------|
| 46 ダイエット健康食品及びダイエット健康飲料及び化粧品                          | 田中 友爾        |
| 47 風味原料の殺菌処理方法  | ヤマサ醤油株式会社    |
| 48 魚介類宝楽宅配セット   | 株式会社橋詰鮮魚     |
| 49 コンブエキス製造方法   | 株式会社サンアクティス  |
| 50 粉末状キムチ混合薬味の製造方法                                    | 李 正文         |
| 51 根昆布粉末パック及びその製造方法                                   | 株式会社松島屋      |
| 52 子持ち昆布食品の製造方法。                                      | 味の素株式会社      |
| 53 酸性調味料の香味のマイルド化法                                    | ヤマサ醤油株式会社    |
| 54 良好な香り・風味を有する昆布エキス調味料の製造方法                          | 味の素株式会社      |
| 55 良好な香り・風味および呈味を有し、かつ清澄性の良好な...<br>無色・透明な液状食用藻類の製造方法 | 味の素株式会社      |
| 56 法及び該方法により製造された無色・透明な液状食用藻類                         | 東京フードテクノ株式会社 |
| 57 液状調味料  | 藤嶋 悦郎        |
| 58 昆布エキスの製造方法   | 佐藤食品工業株式会社   |
| 59 昆布酒の製造方法   | 永野 一夫        |
| 60 海藻入り麺  | 佐々木 孝吉       |
| 61 混合だしパック及びその製造方法                                    | 株式会社美多加堂     |
| 62 乾燥昆布の加工法   | 網川 一夫        |
| 63 栄養バランス食品およびその製造方法                                  | 石井 敏次        |
| 64 海藻ふりかけ食品の製造方法及び海藻ふりかけ食品                            | 株式会社香り芽本舗    |

以上64点