

<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!

## イカの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編]平成12年~平成13年(2年間) 59点

全文PDF CD-ROM版 ￥13,500-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥13,500-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥20,000-)

### 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,8804	公開特許	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	¥21,500
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,8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点	¥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点	¥23,500
No,7111	"	"	昭.62-平.2	62点	¥19,800
No,6011	"	"	昭.57-61	70点	¥22,400
No,8573	"	タラコの処理加工方法	平.8-10	56点	¥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点	¥19,700
No,7429	"	"	昭.63-平.3	63点	¥20,000
No,6992	"	タコの処理加工方法と製品	昭.49-平.1	51点	¥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点	¥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点	¥19,700
No,8655	"	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点	¥27,700
No,8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8659	"	イクラの製造加工方法と製品	平.1-10	68点	¥24,400
No,8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点	¥25,500

\*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 〒	

# イカの加工方法と製品

No.9278

[公開編] 平成12年～平成13年 59点

CD-ROM版 ¥13,500

全文公報版 ¥13,500

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥20,000 )

日本特許公開 平成12年

日本特許公開 平成13年

1	イカ墨を活用したキャビア様人工魚卵の製造法	三上 進
2	イカ加工製品の製造法	株式会社なとり
3	いか塩辛の製造方法	新保 昭男
4	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	株式会社磯兆
5	肉製品の処理方法	エコラブ インコーポレイテッド
6	高度不飽和脂肪酸を多量に含有する高品質リン脂質の製造法	日本化学飼料株式会社
7	するめ圧延装置	江川 勝二
8	魚介類内蔵の処理方法	日立金属株式会社
9	燻製方法及びその装置	ユニレックス株式会社
10	美白剤およびこれを配合してなる美白用組成物	備前化成株式会社
11	イカの切り込み装置	株式会社アスカ
12	水産生物処理氷	株式会社 アクアクリエーション
13	スリット入りシート状乾物	株式会社タクマ食品
14	イカの甲羅及びカツオの内臓を主原料とする健康食品の製造方法	焼津ミール協業組合
15	水産加工食品及びその製造方法	株式会社 マル八橋本商会
16	刺身千切り装置	中村物産株式会社
17	蒸しいか餃子とその製造方法	峰町東部漁業協同組合
18	イカ珍味及びその製造方法	加藤 武憲
19	こんにやく加工食品の製造法	太子食品工業株式会社
20	おつまみ用から揚げ食品	株式会社大塩するめ
21	脳卒中予防剤およびこれを配合してなる組成物	備前化成株式会社
22	焼き目入り焼きするめ	副島 隆
23	ホタルイカの眼球除去具及びこれを用いた眼球除去装置	森 俊郎
24	食材の切断装置	株式会社アスカ
25	イカを主材とした加工食品並びにピザ生地若しくはパン生地の製造方法	新潟県
26	いかの内臓除去装置	財団法人テクノポリス函館技術振興協会
27	加工米飯	アルファー食品株式会社
28	皮剥機	平口 克美
29	イカの処理装置	株式会社藤田鉄工所
30	食品の定量充填用突き出し装置	株式会社カネカシーフーズ
31	イカ・チーズ珍味及びその製造方法	株式会社 浜谷商店
32	いかすみの風味を有する即席ス－プの素の製造方法	株式会社山六水産

33	いかの口球の処理方法およびその処理装置	有本 孝敏
34	生食料理用人造魚介類及びその製造	株式会社石山商事
35	カールした烏賊肉及びその製法	株式会社トータク
36	生小魚を含有する食品	平岡 健一
37	味噌から	日下 敬舜
38	スルメイカのモロミ漬けの製法及びスルメイカの腸モロミ漬けの製法	川口 豊重
39	食品加工方法	株式会社瀬田技研
40	イカ・チーズ珍味及びその製造方法	株式会社 浜谷商店
41	重金属含有生物体からの重金属抽出、および抽出液からの重金属回収の装置および方法	株式会社 セテック
42	珍味食品と、その製造法	株式会社大塩するめ
43	固形状食品の熱処理方法	株式会社タクマ食品
44	水産廃棄物からの重金属除去装置及び夾雑物除去装置並びに重金属除去システム	日立プラント建設株式会社
45	魚貝乾燥品の殺菌方法	株式会社大塩するめ
46	食品のスライス装置	井河 義幸
47	珍味食品	株式会社大塩するめ
48	烏賊を素材とするスナック菓子とその製造方法	ひかり製菓株式会社
49	イカソーメン等の包装構造	株式会社カネサン佐藤水産
50	塩辛類、魚介類漬物及び塩漬加工品等の熟成制御方法	中島水産株式会社
51	イカ・タコの加工食材及びその製造方法	株式会社アスカ
52	イカ漬し肉ゲル化食品素材の製造方法	青森県
53	調味液をゼリー化した魚介類のレトルト食品	マル八株式会社
54	着色組成物及びその製造法	焼津水産化学工業株式会社
55	タコ・イカ焼き機	石川 明身
56	フードカッター	クボタ工業株式会社
57	塩辛様食品及びその製造方法	株式会社紀文食品

登録実用新案 平成12年

58 魚貝類の味醂粕漬食品 株式会社 北郷

登録実用新案 平成13年

59 乾燥珍味の缶詰 株式会社味の海豊

以上59点