

<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!

## 漬物の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成12年~平成13年(2年間) 62点

全文PDF CD-ROM版 ￥14,500-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥14,500-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥21,000-)

### 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,8873	公開特許	漬物の加工方法と製品	平.10-11	66点	¥19,700
No,8365	"	"	平.8-9	66点	¥19,700
No,7982	"	"	平.6-7	91点	¥29,800
No,7652	"	"	平.4-5	72点	¥21,800
No,7294	"	"	平.2-3	78点	¥22,500
No,6721	"	"	昭.63-平.1	80点	¥22,700
No,6170	"	"	昭.61-62	71点	¥19,600
No,5657	"	"	昭.59-60	72点	¥19,600
No,7262(A)	"	大根の処理加工方法	昭.48-平.2	67点	¥23,400
No, " (B)	"	牛ぼう・蓮根の処理加工方法	昭.48-平.2	43点	¥15,500
No, " (C)	"	山芋の処理加工方法	昭.48-平.2	49点	¥17,600
No, " (D)	"	食用花・葉の処理加工方法	昭.48-平.2	36点	¥13,000
No,7979	"	サツマイモの処理方法と製品	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,5859	"	野菜サラダの製造法と製品	昭.50-60	84点	¥25,300
No,6399(A)	"	乾燥野菜・野菜粉の製造加工方法	昭.58-62	75点	¥23,400
No, " (B)	"	野菜類の冷凍加工方法	昭.58-62	57点	¥18,600
No, " (C)	"	野菜エキスの抽出法と製品	昭.58-62	56点	¥19,700
No,8362	"	インスタント漬物の素の製造方法	平.6-9	62点	¥21,800
No,7649	"	"	昭.62-平.5	63点	¥22,200

\*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 〒	

# 漬物の加工方法と製品

No.9281

[公開編] 平成12年～平成13年(2年間) 62点

CD-ROM版 ¥14,500

全文公報版 ¥14,500

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥21,000 )

## 日本特許公開 平成12年

- 1 ギョウジャンニンニクの漬物の製造方法 相和産業株式会社
- 2 半乾燥食品 岸本 實明
- 3 椎茸の漬物及びその製造方法 村岡 安利
- 4 竹の子の加工食品及びその製造方法 佐藤 吉隆
  
- 5 クロロフィルの分解防止剤およびクロロフィル含有食品の退色防止法 丸善製薬株式会社
- 6 葉菜の冷凍方法及びそれにより得られた冷凍葉菜を主原料とした漬物 青井冷凍工業株式会社
- 7 穀類の漬物およびその用途 有限会社ソーイ
- 8 漬け上げ後調味液の再生方法 寶酒造株式会社
- 9 スライスした根菜類の漬物の袋詰め方法およびスライスした根菜類の漬物の袋詰め製品 関門食品株式会社
- 10 漬物用床袋 青戸製袋株式会社
  
- 11 ナス漬け物の製造方法 日本食品化工株式会社
  
- 12 野菜の殺菌方法 秋本食品株式会社
- 13 風味がよく栄養価の高い低塩漬物の製造法 井上 義夫
- 14 松茸キムチ及びその製造方法及び松茸白菜キムチ及び松茸チョンガ キムチ 元 鐘光
- 15 インスタントキムチ用味付け料及びその製造方法 李 公範
- 16 浅漬の製造方法及び装置 有限会社ジーエフ技術開発
- 17 醤油粕及びオカラを利用した漬物床用粉末の製法 三富 秀夫
- 18 呈味改良食品組成物、呈味改良方法および呈味改良剤 三井製糖株式会社
- 19 新しい漬け物及びその製法 東風平 玄純
- 20 野沢菜加工食品およびその製造方法 大倉 忠博
- 21 浅漬漬物保存用組成物および浅漬漬物保存方法 明友産業株式会社
- 22 酒粕漬け干物の製造方法 日野 徹
- 23 耐塩性酵母の乾燥菌体スターター及びその製造方法 日本甜菜製糖株式会社
- 24 大根漬物の製造方法 有限会社田中漬物
- 25 蕎麦若菜の漬物及びその漬け方 田中 顕二
- 26 根菜類のキムチ及びその製造方法 有限会社 土味
- 27 トマトの漬物及びその製造方法 株式会社 岐宝
  
- 28 漬物用容器 マルシゲ食品株式会社
- 29 高菜漬け製造方法 谷口 せつ子

## 日本特許公開 平成13年

- 30 液濃縮装置及び液濃縮方法 株式会社ケーイーコーポレーション
- 31 まったけの味噌漬 日高商事株式会社
  
- 32 漬物の加工法 株式会社 食生活科学研究所
- 33 粉末状キムチ混合薬味の製造方法 李 正文
- 34 漬物とその製造方法 佐渡山 安雄

- 35 冷凍浅漬の製造方法 株式会社カワカミ
- 36 納豆との組み合わせ食品 ひげた食品株式会社
- 37 根菜類用保存剤 白鳥化学工業株式会社
- 38 漬物床の製造方法 株式会社おかべや
- 39 生鮮食用植物の食品加工方法 有限会社ジーエフ技術開発
  
- 40 乳酸菌を用いた漬物の製造方法 茨城県
- 41 漬け物の製造方法及び装置並びに食品処理方法及び装置 株式会社リュウビ
- 42 塩漬野菜用苦み緩和剤および塩漬野菜の製造方法 株式会社カワカミ
- 43 蒸した玄米と麹の混合よりなる漬物作成用材の製法および漬物作成用材とそ 木村 富美夫
- 44 漬物の製造方法 埼玉県
  
- 45 酵母、冷凍パン生地、乾燥パン酵母、発酵食品、含塩発酵食品及び発酵食品製造方法 秋田県
- 46 減圧処理を利用する漬け物の製造方法 藤重 昇永
  
- 47 冷凍白菜キムチの製造方法 株式会社ユニ物産
- 48 海洋深層水を電気分解して得られる弱アルカリ水溶液を利用した調味液および 富山化学工業株式会社
- 49 低カロリー甘味料を含有する酢漬加工食品およびその製造法 武田薬品工業株式会社
- 50 乾燥キムチ及び製造方法 金沢 成一
- 51 パパイアの芯の千切りと半月切りの加工食品及びその製造方法 渡久地 育恵
- 52 浅漬の製造方法 大島 貞雄
  
- 53 発酵漬け物の保存方法 三菱瓦斯化学株式会社
- 54 食品の含浸処理方法 株式会社ブラセラム
- 55 漬物の製造方法 味の素株式会社
- 56 深層海漬け品とその製造方法 當山 大樹
  
- 57 味噌漬松茸 日高商事株式会社
- 58 白瓜の奈良漬物並びにその製造方法 松嶋 勝一
  
- 59 緑茶風味入白菜漬物 南 優規
- 60 キムチ・シート製造方法 こだま食品株式会社
- 61 豆腐殻漬物用漬け床の製造方法 菊池 光男
- 62 永遠の友とその製造法 有限会社勝栄商事

以上62点