

< 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!**

(セットA) **天然香辛料の処理加工方法**  
 (セットB) **ニンニクの処理加工方法**

\*\*\*\*\*

[登録・公開編]	平成12年~平成13年	(セットA) 83点	(セットB) 52点
全文PDF	CD-ROM版	¥19,600-	¥12,400-
全文紙収録	全文公報版	¥19,600-	¥12,400-
CD-ROM版・全文公報版	一括購入	¥29,000-	¥18,000-

既刊関連セットのご案内

No, 8827(A)	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.10-11	85点	¥29,700
No, " (B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.10-11	54点	¥18,800
No, 8338(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.8-9	69点	¥25,700
No, " (B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.8-9	49点	¥17,300
No, 8132(A)	公開特許	ワサビの栽培方法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, " (B)	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-8	54点	¥19,800
No, 7996(A)	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-7	65点	¥24,300
No, 7640(A)	"	"	平.4-5	65点	¥24,300
No, 6728(A)	"	"	昭.63-平.1	73点	¥24,700
No, 5681(C)	公開特許	"	昭.58-60	30点	¥8,400
No, 5681(B)	公告特許	"	昭.51-60	28点	¥9,200
No, 7996(B)	公告・公開	ニンニクの処理加工方法	平.6-7	35点	¥13,700
No, 7640(B)	"	"	平.4-5	31点	¥12,400
No, 7326(B)	"	"	平.2-3	35点	¥14,000
No, 5604(A)	公告特許	"	昭.45-59	95点	¥24,700
No, 7787	公開特許	カレーの製造加工方法と製品	平.4-6	62点	¥21,600
No, 7433	"	"	昭.62-平.3	60点	¥20,800
No, 6031	"	"	昭.48-61	74点	¥25,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法と製品	平.1-8	59点	¥21,700
No, 8238	"	ゴマの処理加工方法と製品	昭.62-平.8	57点	¥23,700
No, 8261	"	生鮮青果物の鮮度保持剤と保存方法	平.6-8	55点	¥28,700

\*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](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
所属部署	ニュースガイド No. , CD-ROM版 ・ 全文公報版
担当者名	題 名 合計 ¥
住所 〒	E-mail ( ) Fax ( )

(セットA) 天然香辛料の処理加工方法  
(セットB) ニンニクの処理加工方法

No.9287

[登録・公開編] 平成12年～平成13年(2年間)	(セットA) 83点	(セットB) 52点
CD-ROM版	¥19,600	¥12,400
全文公報版	¥19,600	¥12,400
CD-ROM版・全文公報版 一括購入	¥29,000	¥18,000

(セットA)

日本特許登録 平成12年

- ワサビ入りソフトクリ-ム原料の製造方法 見城 弘一
- 食品の香味付け方法 有限会社トミナガ
- ハーブ入り胡椒 株式会社ハビック
- 固結防止性食品 ライオン株式会社
- 殺菌済香辛料パウダーの製造方法及び該方法により製造したカレーパウダーを含有するカレールウ ハウス食品株式会社
- とうがらしの製造方法 株式会社 飛騨ハム
- 香辛料の製造方法 渡邊 岩夫
- 粉末状キムチ混合薬味の製造方法 李 正文
- 辛味調合品及び辛味製品 ハウス食品株式会社

日本特許登録 平成13年

- 殺菌済香辛料パウダーの製造方法及び該方法により製造したカレーパウダーを含有するカレールウ ハウス食品株式会社
- インスタントキムチ用味付け料の製造方法 李 公範
- 粉末状食品 ゴールド興産株式会社
- 固結防止性ガーリック含有コショウ組成物 ライオン株式会社
- 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
- 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
- 天然香辛料を含有する鶏用飼料 日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
- ハーブ含有ペースト状食品 ハウス食品株式会社
- 調理食品 ハウス食品株式会社
- 食品とその製造方法 ハウス食品株式会社

日本特許公開 平成12年

- 香気揮発性成分を含有する冷凍食品 日本水産株式会社
- 半乾燥食品 岸本 實明
- ソトロンを含有する香辛料 ハウス食品株式会社
- スパイス含有シート ライオン株式会社
- スパイス含有シート ライオン株式会社
- スパイス含有シート ライオン株式会社
- 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
- 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
- 生香辛料 高本 猛
- アリル・イソ・チオシアネートを含有する食品の包装方法 株式会社万城食品

以下54点省略

(セットB)

日本特許登録 平成12年

- 生ニンニク風味油およびその製造法 日清製油株式会社
- 無臭ニンニク調味料 サポート株式会社
- 調味料の製造方法 安部 司
- ニンニク/卵黄複合加工食品の製造方法 株式会社サン・プロジェクト
- ニンニク液で醸造酒を製造する方法 森永 純二

日本特許登録 平成13年

- おろしニンニクの製造方法 ハウス食品株式会社
- 油脂調理冷凍野菜及びその製造方法 食品工業発展研究所
- 健康食品及びこれを添加した加工食品 ニンニクやタマネギ等の鱗茎菜において残臭作用を除去するための処理方法 森田 健嗣
- 梅肉とニンニクを混合した食品及びその製造方法 フランカ レオ
- 揚げ調味料の連続製造方法 林田株式会社
- アルキルサルファイドの脱臭法 財団法人食品工業発展研究所
- 菌、卵白及びにんにくの2種以上を含有する免疫賦活・感染防御剤 理研化学工業株式会社
- 卵黄にんにく粒及びその製造方法 エーザイ株式会社
- 卵黄にんにく粒及びその製造方法 宮原 吉次郎

日本特許公開 平成12年

- トレハロースを含む生鮮食料保存液 和田 洋巳
- ギョウジャニンニクの漬物の製造方法 相和産業株式会社
- 消臭及び抗酸化機能を有する食品及びその製造方法 ヤママサフーズ株式会社
- にんにくを醗酵させることによる醸造酢の製造方法 カワダ食品株式会社
- にんにく入り味噌の製造方法 藤野 正雄
- 焼肉タレの製造法 渡邊 聖鵬
- 風味のある野菜調合物及びその調製方法 ベストフーズ
- 包装体 三井化学株式会社
- 新規半練り状調味料 味の素株式会社
- 酵母を使った無臭にんにく液の製造方法 田中 豊實
- ニンニク臭、煙草臭、一般的口臭のカット品 國吉 實
- にんにくと、くこの実の蜜煮及び蜂蜜煮 西室 三恵子
- 焙煎ガーリックペーストの製造方法 ハウス食品株式会社
- 油脂調理冷凍野菜及びその製造方法 食品工業発展研究所
- 肉類風味向上剤 鐘淵化学工業株式会社

以下23点省略