

<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!

## タラコの処理加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成11年~平成13年(3年間) 57点

全文PDF CD-ROM版 ￥13,000-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥13,000-  
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥19,000-)

### 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,8573	公開特許	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,6398	"	"	昭.57-62	68点	¥21,400
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No,8200	"	シート状食品の製造加工方法	平.5-8	63点	¥21,600
No,6791	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.55-平.1	80点	¥24,400
No,6025	"	イカ風珍味食品の製造方法	昭.48-61	77点	¥23,400
No,8008	"	魚肉チーズ嗜好食品の製造方法	昭.61-平.7	81点	¥25,600
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,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,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	¥24,600
No,7769	"	エビの処理加工方法	平.3-6	65点	¥23,500
No,7492	"	カニの処理加工方法と製品	昭.62-平.3	53点	¥19,700
No,7984	"	鮭の処理加工方法と製品	平.4-7	70点	¥27,600
No,7908	"	マグロの加工方法と製品	昭.62-平.6	68点	¥23,700
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	¥21,300
No,7663	"	貝類の加工方法と製品	平.3-5	56点	¥19,600
No,7516	"	魚卵の保存加工処理方法と製品	平.2-4	59点	¥19,700
No,8520	"	刺身用魚介類の保存・処理加工方法	平.5-9	64点	¥23,200
No,8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点	¥26,300

\*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 〒	

# タラコの処理加工方法

No.9288

[公開編] 平成11年～平成13年(3年間) 57点

CD-ROM版 ¥13,000 全文公報版 ¥13,000

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥19,000 )

## 日本特許公開 平成11年

- 1 パック入り卵巣加工食品 株式会社紅屋台本舗
- 2 包装袋入り明太子 株式会社紅屋台本舗
- 3 魚卵等生食用食品の殺菌方法 仙味エキス株式会社
- 4 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 株式会社氷温
- 5 焼き明太子及びその製造方法 古川 祥朗
- 6 高活性核酸旨味成分保持剤およびその製造方法 鐘淵化学工業株式会社
- 7 塩カドのとれた魚卵加工品 日本水産株式会社
- 8 イカ加工食品 株式会社藤川
- 9 いか食品及びその製造方法 株式会社 旬
- 10 えのき茸を具材に用いた調理食品及びその製造方法 綿貫 隆夫
- 11 梅干加工の廃液の食品、食器の消毒防腐と保存への有効利用法 田中 友爾
- 12 明太子入りマヨネーズ 中嶋 秀元
- 13 辛味抑制剤 花王株式会社
- 14 無着色無発色のたらこ塩蔵品 日本水産株式会社
- 15 ごま辛子明太子の製造方法 林田食品産業株式会社
- 16 タラコシート 依兼 宏之
- 17 食品における核酸旨味成分保持剤 鐘淵化学工業株式会社

## 日本特許公開 平成12年

- 18 餅の加工法 江口 喜久二
- 19 魚卵日持向上剤、魚卵日持向上方法およびそれを含む食品 わらべや日洋株式会社
- 20 スモークチップ入り缶およびスモークセット 株式会社フリービー
- 21 電子レンジ耐性を有する魚卵類含有冷凍ソース及び該ソースを含有する冷凍食品 日清フーズ株式会社
- 22 アミの辛子明太子風味漬け 株式会社サンスイ
- 23 柚子入り辛子明太子及びその製造方法 荒川 サヨ子
- 24 魚卵積層褐藻類食品の製造方法 株式会社クァンイル
- 25 日持向上剤 株式会社 多田フィロソフィ
- 26 魚卵膜の分離方法及び魚卵膜を使用した複合体膜の製造方法並びに魚卵膜を使用した複合体膜 株式会社ピラミッド
- 27 容器状食品とその製造方法 小谷 明司
- 28 魚卵の退色防止方法 田辺製薬株式会社
- 29 魚卵加工食品の製造法 株式会社源
- 30 魚卵塊食品およびその製造方法 新田ゼラチン株式会社
- 31 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
- 32 魚卵の発色助剤 株式会社セイワテクニクス
- 33 熱変性たらこの製造方法 株式会社くばらコーポレーション

## 日本特許公開 平成13年

- 34 生小魚を含有する食品 平岡 健一

- 35 たらこ加工食品およびその製造方法 株式会社岡本本店
- 36 めんたいこ素材のからすみ 牧野 俊二
- 37 子持ち昆布食品の製造方法。 味の素株式会社
- 38 成形食品 有限会社山本食品研究所
- 39 コロッケの製造方法 有限会社デビッドクロケット
- 40 魚卵の包装方法および包装体 ニチモウ株式会社
- 41 食品の夾雑物除去装置及び細菌除去装置 北海道漁業協同組合連合会
- 42 食品用調味料製剤 エーザイ株式会社
- 43 シート状魚卵加工食品およびその製造法 早瀬 仁美
- 44 人工タラコ及びそれを用いたタラコ加工食品、並びに人工タラコの製造方法 安部 恵美子
- 45 魚卵粒の処理方法およびその魚卵粒を用いたソース類の製造法 日清製粉株式会社
- 46 魚肉をつなぎとした魚卵入り成形品およびその製造方法 日本水産株式会社
- 47 魚卵食品 キューピー株式会社
- 48 密封容器詰食品用魚卵組成物 キューピー株式会社
- 49 海洋深層水またはその濃縮・乾燥品で処理した魚卵加工品 日本水産株式会社
- 50 可撓性容器詰魚卵食品 キューピー株式会社
- 51 魚加工製品、鰯加工製品及び冷凍マリネ 井原水産株式会社
- 52 スティック食材 株式会社フードブラン
- 53 魚卵の加工方法 日乃食工業株式会社
- 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 魚卵の品質改良方法 奥野製薬工業株式会社
- 56 魚卵製品及びその製造方法 有限会社スイケン

## 登録実用新案 平成11年

- 57 明大子の惣菜 みの勝食品株式会社
- 以上57点