

<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!

餡の製造加工方法と行程

[登録・公開編] 平成11年~平成13年(3年間) 77点

全文PDF CD-ROM版 ￥17,700-
 全文紙収録 全文公報版 ￥17,700-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥26,000-)

既刊関連セットのご案内

No,8581	公告・登録・公開	餡の製造加工方法と行程	平.8-10	69点	¥24,500
No,8007	公告・公開	"	平.5-7	64点	¥21,300
No,7518(B)	公開特許	"	平.2-4	63点	¥19,700
No,6756	"	"	昭.62-平.1	59点	¥19,700
No,7518(A)	公告特許	"	昭.62-平.4	44点	¥14,800
No,8292	公開特許	団子の製造方法と製造装置	平.5-8	52点	¥19,700
No,7491(A)	"	まんじゅうの製造加工方法	昭.57-平.3	63点	¥23,000
No,"(B)	"	団子・餅菓子の製造加工方法	昭.57-平.3	55点	¥20,000
No,"(C)	"	羊羹の製造加工方法	昭.57-平.3	51点	¥18,600
No,"(D)	"	最中の製造加工方法	昭.57-平.3	18点	¥7,000
No,8214	"	クッキーの製造加工方法	平.5-8	75点	¥29,600
No,8196(B)	"	スナック食品の製造加工方法	平.7-8	66点	¥24,600
No,"(A)	"	"	平.5-6	63点	¥23,400
No,8192	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.5-8	55点	¥19,800
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7	61点	¥24,000
No,7979	"	サツマイモの処理方法と製品	平.4-7	55点	¥19,700
No,7977	"	ポテトの加工方法と製品	平.5-7	57点	¥23,300
No,7420	"	豆菓子の製造方法と製品	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,7425(A)	"	大豆健康食品の製造加工方法	昭.58-平.3	57点	¥20,000
No,"(B)	"	大豆の脱臭・脱皮・製粉方法	昭.58-平.3	56点	¥19,700
No,"(C)	"	煮豆類の製造加工方法	昭.58-平.3	25点	¥9,400
No,8118	"	タコ焼・お好み焼製造装置の構造	平.4-8	69点	¥29,700

*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 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. CD-ROM版・全文公報版
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

餡の製造加工方法と行程

No.9292

[登録・公開編]

平成11年～平成13年(3年間)

77点

CD-ROM版

¥17,700

全文公報版

¥17,700

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥26,000)

日本特許登録 平成11年

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 1 餡製造方法および餡製造装置 | 株式会社品川工業所 |
| 2 汎用型裏漉し機 | 有限会社ナカイ |
| 3 加糖餡の製造方法 | 日清製油株式会社 |
| 4 ガス直火型かまど | 有限会社ナカイ |
| 5 鉄強化餡 | 旭化成工業株式会社 |
| 6 飲食料の冷却釜 | 有限会社ナカイ |
| 7 あん等のケーキ状物質の圧搾装置および圧搾方法 | 株式会社大塚鐵工所 |
| 8 ガス直火型かまど | 有限会社ナカイ |
| 9 シロップ状の練餡の製造方法 | 株式会社長沢機械製作所 |
| 10 小豆煮熟加工方法 | 栃木県 |
| 11 食材の煮練り攪拌機 | 有限会社ナカイ |

実用新案登録 平成11年

- | | |
|------------------|----------|
| 12 食品用攪拌機の羽根取付装置 | 梶原工業株式会社 |
|------------------|----------|

日本特許登録 平成12年

- | | |
|-----------------|---------------|
| 13 高度化製餡プロセス | 株式会社長沢機械製作所 |
| 14 あん様食品の製造方法 | 日澱化学株式会社 |
| 15 豆類の煮炊き籠 | 有限会社ナカイ |
| 16 豆類の煮炊き籠 | 有限会社ナカイ |
| 17 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 |
| 18 製あん方法 | 大月 立清 |
| 19 焼き餡菓子の製造方法 | 株式会社 虎屋 |

日本特許登録 平成13年

- | | |
|-----------------------------|----------|
| 20 斜軸攪拌機 | 梶原工業株式会社 |
| 21 蒸気式の豆類煮炊き装置 | 有限会社ナカイ |
| 22 高粘性流体中の脱気装置 | 株式会社ばんば |
| 23 斜軸攪拌機 | 梶原工業株式会社 |
| 24 調理装置の加熱釜壁面温度センサおよび加熱調理方法 | 梶原工業株式会社 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 25 餡製品類の品質改良剤および餡製品類の製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 26 食品に生理作用を付与する方法 | ニューフード・クリエーション技術研究組合 |
| 27 餡及びクリーム | 石飛 修 |
| 28 トレハロース高含有シラップ | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 29 あん様食感と物性とを有する食品およびその製造法 | 参松工業株式会社 |
| 30 脱水方法及び脱水装置 | 長瀬 祐二 |
| 31 斜軸攪拌機 | 梶原工業株式会社 |

- | | |
|----------------|---------------|
| 32 羽根取付装置 | 乾計画株式会社 |
| 33 循環式豆煮機 | 株式会社サムソン |
| 34 高度化製餡プロセス | 株式会社長沢機械製作所 |
| 35 ロータリシクナー | 株式会社長沢機械製作所 |
| 36 自動連続脱水プレス装置 | 株式会社長沢機械製作所 |
| 37 脱水装置 | テクニカマシナリー株式会社 |
| 38 餡用ご汁の水切装置 | 梶原工業株式会社 |
| 39 攪拌方法及び攪拌機 | 梶原工業株式会社 |

登録実用新案 平成11年

- | | |
|---------------|----------|
| 40 食品用の加熱攪拌装置 | 梶原工業株式会社 |
|---------------|----------|

日本特許公開 平成12年

- | | |
|------------------------------|---------------|
| 41 不凍結餡及びそれを用いた複合冷菓 | 雪印乳業株式会社 |
| 42 シロップ状の練餡の製造方法 | 株式会社長沢機械製作所 |
| 43 食材の煮練り攪拌機 | 有限会社ナカイ |
| 44 調理装置の加熱釜壁面温度センサおよび加熱調理方法 | 梶原工業株式会社 |
| 45 あん類の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 46 攪拌機 | 梶原工業株式会社 |
| 47 攪拌機の攪拌翼軸装置 | 梶原工業株式会社 |
| 48 斜軸攪拌装置 | 梶原工業株式会社 |
| 49 小豆生餡粉末並びにそれを用いた粉末組成物および練餡 | 株式会社上野製薬応用研究所 |
| 50 斜軸攪拌機 | 梶原工業株式会社 |
| 51 豆類の煮炊き籠 | 有限会社ナカイ |
| 52 煮釜 | 有限会社ヤヒメ商事 |
| 53 脱水方法及び脱水装置 | 長瀬 祐二 |
| 54 薬用効果を有する餡の製造方法 | 森田 靖正 |
| 55 粒餡の製造方法およびその製造装置 | 梶原工業株式会社 |
| 56 粒餡の製造方法およびその製造装置 | 梶原工業株式会社 |
| 57 電磁誘導加熱式の煮練り攪拌機 | 中井機械工業株式会社 |
| 58 食品用の加熱攪拌装置 | 梶原工業株式会社 |
| 59 豆類の煮炊き籠 | 有限会社ナカイ |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 60 食品用加熱攪拌装置 | 梶原工業株式会社 |
| 61 粘稠物の充填収縮包装体および粘稠物の充填収縮包装用積層フィルム | キョーラク株式会社 |
| 62 蒸気式の豆類煮炊き装置 | 有限会社ナカイ |
| 63 雑豆加工食材の製造方法および雑豆加工食材 | 澤産業株式会社 |
| 64 循環式煮豆釜 | 株式会社サムソン |
| 含油餡生地の製造法 | 不二製油株式会社 |

以下13点省略