

<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!

魚介類の調味加工方法

[公開編] 平成5年~平成13年(9年間) 78点

全文PDF CD-ROM版 ￥18,000-
 全文紙収録 全文公報版 ￥18,000-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥27,000-)

既刊関連セットのご案内

No.7286(A)	公開特許	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2	71点	￥25,000
No. "(B)	"	魚の漬込味付加工方法	"	56点	￥19,700
No.8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点	￥23,300
No.9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点	￥19,800
No.8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点	￥21,800
No.8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	￥26,700
No.8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点	￥25,000
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.8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	￥21,300
No.6947	"	"	昭.57-平.1	70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.9124	公告特許	魚介類の珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	￥25,000
No.9126	"	佃煮の製造加工方法と製品	昭.61-平.12	59点	￥20,000
No.9143	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.61-平.12	61点	￥24,700
No.8978	"	鮭の処理加工方法と製品	昭.61-平.11	69点	￥20,000
No.8935	"	タラコの処理加工方法と製品	昭.61-平.11	54点	￥20,600
No.9122	"	板付かまぼこの製造加工方法と製品	平.3-12	63点	￥13,500
No.9278	公開特許	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	￥21,300
No.8804	"	"	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

*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・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ￥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

魚介類の調味加工方法

No.9309

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 78点

CD-ROM版 ¥18,000

全文公報版 ¥18,000

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥27,000)

日本特許公開 平成5年

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1 魚のスペアリブの製造方法 | 北日本食品株式会社 |
| 2 海老類の粕漬 | 有限会社八坂 |
| 3 生湯葉巻鮎の製造方法 | 株式会社岐阜鮎水産 |
| 4 魚の加工方法 | 有限会社高一水産 |
| 5 味付豆腐を内蔵させた鮎の製造方法 | 株式会社鮎家 |
| 6 保存食品の製造方法 | 株式会社京食 |
| 7 インスタント加工魚の製造方法 | 株式会社オカムラ食品工業 |
| 8 醤油漬け魚卵の製造方法 | マルツボ大坪水産株式会社 |

日本特許公開 平成6年

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 9 漬物用床及び漬け込み方法 | 鶴味噌醸造株式会社 |
| 10 魚類等の煮物食品の製造方法 | 株式会社福一旅館 |
| 11 飲用アルコール漬け魚及びその製造方法 | 有限会社宮崎活漁 |
| 12 魚の加工方法 | 有限会社高一水産 |

日本特許公開 平成7年

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 13 マグロ又はカツオを原料とする珍味食品 | 鶴屋水産株式会社 |
| 14 食品の漬け込み方法 | 株式会社浅利研究所 |
| 15 食品の浸漬処理方法 | 株式会社浅利研究所 |
| 16 煮魚料理の早煮加工製品 | カネシマ松田水産株式会社 |
| 17 マグロ肉の調理方法 | 日本製粉株式会社 |
| 18 タラコの味噌調理加工法 | 早淵 仁美 |
| 19 漬床シートによる漬物の製法 | 松森 茂 |
| 20 白子を使った味噌漬の製造方法 | 佐藤水産株式会社 |

日本特許公開 平成8年

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 21 容器入り調味魚肉及びその製造方法 | キューピー醸造株式会社 |
| 22 青魚の加工方法 | 有限会社太幸水産 |
| 23 ホタルイカの醤油漬けとその製造方法 | 砂子 良治 |
| 24 味噌漬け用マット及びその製造方法 | 石山味噌醤油株式会社 |
| 25 マツノノ内蔵を素材とする生食用マツノにそれにより得られる生食用マツノ | 日本水産株式会社 |
| 26 魚介類の加工方法 | 株式会社タイショーテクノス |
| 27 うるか及びうるかの製造方法 | 株式会社鶴舞屋 |
| 28 穴子加工食品の製造方法 | ヤマセイ水産株式会社 |
| 29 調味あるいは調理済むかひれ食品加工方法 | 株式会社岩本萬平商店 |
| 30 煮魚調理食品の製造方法 | 中小企業事業団 |

日本特許公開 平成9年

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| 31 揚物用うち粉及びそれを用いた調味酢漬け揚物の製造方法 | キューピー醸造株式会社 |
| 32 生食用魚肉およびその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 33 むか味噌床ならびにそれを用いたむか味噌漬け及び魚介類の干物の製造方法 | 山川 京子 |
| 34 調味漬け水産加工食品の製造方法及び製造装置 | 鳥根 豊 |
| 35 定塩魚類切り身の製造法 | 日本水産株式会社 |
| 36 塩シートそれと接触してつくった定塩食品およびその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 37 魚介類の味付加工品の製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 38 糠漬け鮭科魚類の製造方法 | 神坂 光義 |
| 39 魚肉の加工方法 | 株式会社ナカシン冷食 |
| 40 切身の味噌漬け | 株式会社ヨネダ |
| 41 魚肉食品の加工法 | 株式会社アロンワールド |
| 42 加工魚肉 | 有限会社高一水産 |
| 43 冷凍ホタルイカ桜煮用食品及び冷凍ホタルイカ桜煮食品の製造法 | かね七株式会社 |
| 44 漬物の製造方法 | 株式会社まるみや |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| 45 てこねずし用即席調理材 | 山本 起大 |
| 46 タレ類を蓄冷材として用いた調理用食材セット | 日本水産株式会社 |
| 47 食品の加工方法、及び食品加工用浸漬液の製造方法並びに製造装置 | 株式会社ヤママサ |
| 48 タラコの漬汁を乾燥させた食品 | 有限会社シアンデザインマネジメント |
| 49 照り焼き風魚肉食品の製造方法 | 石原水産株式会社 |
| 50 揚げ物用食品の製造方法 | 丸長水産株式会社 |
| 51 蛸の酒粕漬けの製造方法 | 服部 正孝 |
| 52 魚肉、食肉の処理方法 | 三洋食品株式会社 |
| 53 魚介類入り茶漬け組成物及びその製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 54 味付けシート | 児玉 美恵子 |
| 55 魚肉燻製品の製造方法 | 株式会社前川水産 |
| 56 魚肉の調味方法 | 石原水産株式会社 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|--------------------------|----------|
| 57 漬物用添加剤及び漬物の製造方法 | 日研化学株式会社 |
| 58 肉加工食品並びに蒸熱を用いたその製造方法 | 株式会社南食品 |
| 59 粕漬用カバー | 新川 正恵 |
| 60 落としブタ付き電子レンジ加熱調理用調理素材 | 日本水産株式会社 |
| 61 漬魚の焙焼加工品及びその製造法 | 株式会社紀文食品 |

以下17点省略