

<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!

ラーメン用スープの素

[公開編] 平成9年~平成13年(5年間) 67点

全文PDF CD-ROM 版 ￥16,800-
 全文紙収録 全文公報版 ￥16,800-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥25,000-)

既刊関連セットのご案内

No,8129	公開特許	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点	¥27,400
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点	¥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	¥24,700
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点	¥28,600
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点	¥24,700
No,8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平.5-10	66点	¥24,600
No,9094	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.9-12	52点	¥19,700
No,8315	"	"	平.3-8	75点	¥26,300
No,7063	"	"	昭.55-平.2	75点	¥24,500
No,9106	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.11-12	58点	¥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点	¥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点	¥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点	¥22,300
No,6899	"	"	昭.59-平.1	59点	¥25,700
No,9063	"	ソ・オイル・低加リ・ドレッシングの組成	平.11-12	61点	¥24,700
No,8625	"	"	平.9-10	62点	¥27,700
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	¥19,800
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	¥24,600
No,6680	"	"	昭.55-63	70点	¥23,700
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点	¥21,800
No,9111	"	香味油の組成と製造加工方法	平.3-12	83点	¥30,000

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

ラーメン用スープの素

No.9316

[公開編] 平成9年～平成13年(5年間) 67点

CD-ROM版 ¥16,800

全文公報版 ¥16,800

(CD-ROM版 全文公報版 一括購入 ¥25,000)

日本特許公開 平成9年

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 1 即席食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 2 畜骨及び魚骨を原料とした食品素材及び食品 | ウイングワールト株式会社 |
| 3 抗酸化スープ及びその製造法並びに抗酸化スープ用添加物 | 日研フード株式会社 |
| 4 調味素材およびその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 5 乾燥食品用包材および乾燥食品の包装方法 | 味の素株式会社 |
| 6 呈味性を改良したエキス系調味料及びその製造方法 | 株式会社ニチロ |
| 7 インスタント食品 | 株式会社大水 |
| 8 低温域で喫食するための即席麺、その調理方法及び低温域で... | ハウス食品株式会社 |
| 9 低温域で喫食するための麺用スープ及びこれを調製するための... | ハウス食品株式会社 |
| 10 スープ製造方法及び装置 | ユニーカイ株式会社 |
| 11 薬膳風調味料シリーズ | 平松 奈津江 |
| 12 動物性脂肪入り調味料及びその製造方法 | イチビキ株式会社 |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 13 飲食物の塩から味及び/又は旨味増強方法 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 14 抗菌剤 | 三菱化学フーズ株式会社 |
| 15 中華料理用カレー味スープの製造法 | 河野 義和 |
| 16 急速調理可能なスープ、ソース及びその製造方法 | 神倉 努 |
| 17 改質肉およびそれを用いた調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 18 粉末食品組成物 | 日本コーンスターチ株式会社 |
| 19 酸味のマスクング方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 20 淡色醤油の製造方法及び醤油色沢の調整方法 | キッコーマン株式会社 |
| 21 酸味のマスクング方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 22 食品添加物及び食品 | 社団法人県央研究所 |
| 23 液状調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 24 食味の調整方法 | 神戸経営プラン株式会社 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|---------------|------------|
| 25 粉末調味料の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 26 粉末調味料の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 27 液体食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 28 スープ入り容器 | 田口 忠好 |
| 29 調味料用組成物 | 武田薬品工業株式会社 |
| 30 調味用液体の製造方法 | 松永 高司 |
| 31 液状調味料 | 鐘紡株式会社 |
| 32 調味粉末の安定化方法 | 太陽化学株式会社 |

- | | |
|----------------------------------|------------|
| 33 ケース付き即席麺および即席麺の製造方法ならびに即席麺用たれ | 有限会社シャトル |
| 34 粉末油脂組成物 | 長谷川香料株式会社 |
| 35 調味料用乳化剤製剤、及びそれを含有する調味料組成物 | 第一工業製薬株式会社 |
| 36 加工骨肉類及びその二次加工製品の製造方法 | 石川 俊子 |
| 37 みそ味たれ製造方法 | 森田 正義 |
| 38 飲食品の風味改善方法および風味改善剤 | 田辺製薬株式会社 |

日本特許公開 平成12年

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| 39 調味油の製造方法 | サンヨー食品株式会社 |
| 40 濃色醤油の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 41 液状調味料及びその製法 | 鐘紡株式会社 |
| 42 調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 43 プおよび油分を含むス プの小分け充填方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 44 簡易調味料 | 川内 景敏 |
| 45 保存安定性に優れた粉末素材 | 長谷川香料株式会社 |
| 46 粉末調味料の製造方法及び装置 | 池田食研株式会社 |
| 47 栄養価の高い調味料 | 田中 秀明 |
| 48 食品の呈味改善方法 | 味の素株式会社 |
| 49 呈味の改善された醤油類 | 味の素株式会社 |
| 50 無臭ニンニク調味料 | サポート株式会社 |
| 51 味質が改善された酸味料 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 52 旨み成分抽出方法とだしスープ | 大阪瓦斯株式会社 |

日本特許公開 平成13年

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 53 味質が改善された酸味料 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 54 寒天加工品の製造方法及びその利用食品又は飼料 | 村松 幸子 |
| 55 調理冷凍食品及びその製造方法 | 株式会社富士食品 |
| 56 粉末調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 57 粉末調味料の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 58 まろやかさ、後味、旨味が増強された調味料 | 日本水産株式会社 |
| 59 包装容器入り食品およびこれに用いられる容器 | 石本 浩一 |
| 60 保存性に優れた卵黄組成物およびそれを用いた食品 | 昭和産業株式会社 |
| 61 冷製麺用スープ | ヒゲタ醤油株式会社 |
| 62 袋容器入り具加味済み冷凍ラーメンたれ | 新藤 大次郎 |
| 63 豚皮からのこく味素材及びその製造方法並びにこく味増強材... | プリマム株式会社 |

以下4点省略