

< 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!

春巻の製造方法

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 87点

全文PDF CD-ROM 版 ￥20,400-
 全文紙収録 全文公報版 ￥20,400-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥30,000-)

既刊関連セットのご案内

| | | | | | |
|------------|------|------------------|----------|-----|---------|
| No,8724(A) | 公開特許 | ぎょうざの製造方法 | 平.6-10 | 70点 | ¥25,600 |
| No, "(B) | " | ぎょうざの製造装置 | 平.6-10 | 57点 | ¥20,800 |
| No,7686(A) | " | ぎょうざの製造方法 | 平.2-5 | 66点 | ¥22,800 |
| No, "(C) | " | ぎょうざの製造装置 | 平.2-5 | 61点 | ¥21,700 |
| No,8843 | " | 容器入り冷凍食品の製造方法 | 平.7-11 | 66点 | ¥23,200 |
| No,7900(B) | " | 調味済み冷凍食品の製造方法 | 平.2-6 | 71点 | ¥26,700 |
| No, "(A) | " | " | 昭.60-平.1 | 56点 | ¥19,300 |
| No,7907 | " | フライ用冷凍食品の製造方法 | 平.1-6 | 69点 | ¥24,300 |
| No,6682 | " | " | 昭.59-63 | 76点 | ¥24,700 |
| No,8716 | " | 惣菜の製造方法と製品 | 平.5-10 | 79点 | ¥26,700 |
| No,8619 | " | コンビニエンス食品の製造加工方法 | 平.5-10 | 76点 | ¥26,400 |
| No,8456 | " | 冷凍丼の製造加工方法 | 平.5-9 | 68点 | ¥24,500 |
| No,8829 | " | 冷凍米飯の製造加工方法 | 平.9-11 | 65点 | ¥23,400 |
| No,8164 | " | " | 平.7-8 | 67点 | ¥24,300 |
| No,7910 | " | " | 平.5-6 | 70点 | ¥24,700 |
| No,7519 | " | " | 平.2-4 | 68点 | ¥24,300 |
| No,9318 | " | レトルト食品用調味液の組成 | 平.5-13 | 71点 | ¥18,000 |
| No,9279 | " | フライ済み冷凍食品の製造方法 | 平.12-13 | 66点 | ¥15,100 |
| No,8841 | " | " | 平.10-11 | 67点 | ¥23,500 |
| No,8378 | " | " | 平.8-9 | 70点 | ¥24,700 |

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

春巻の製造方法

No.9335

[公開編] 平成5年～平成13年(9年間) 87点

CD-ROM版 ¥20,400

全文公報版 ¥20,400

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥30,000)

日本特許公開 平成5年

- 1 餃子類 敷島紡績株式会社
- 2 電子レンジ加熱に適する麺皮類による食品の製造方法 日本製粉株式会社
- 3 揚げ物様食品 理研ビタミン株式会社
- 4 スナック製造機 株式会社林栄社

実用新案公開 平成5年

- 5 春巻 味の素株式会社

日本特許公開 平成6年

- 6 麺類の製造方法 日本製粉株式会社
- 7 食品添加剤 第一製薬株式会社
- 8 揚げ物用非水系乳化分散物及び揚げ物類 月島食品工業株式会社
- 9 春巻状米飯食品の製造法 月島食品工業株式会社
- 10 内包食品 不二製油株式会社

実用新案公開 平成6年

- 11 焼きそばを春巻きの皮で包んだ食品 横石 浩一
- 12 インスタント食品用具材 株式会社金竜食品産業

日本特許公開 平成7年

- 13 食品の老化防止、軟化作用をもつ品質改良剤 鳥越製粉株式会社
- 14 包麺皮及び包皮食品 株式会社紀文食品
- 15 油揚げ食品及びその製造法 理研ビタミン株式会社
- 16 水中油型乳化油脂組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 17 オカラの加工食品 大嶽 一郎
- 18 挽き肉を主成分とする成型物の改質剤及びこれにて処理した... 花王株式会社
- 19 春巻の製造法 株式会社ニチレイ
- 20 水中油型乳化油脂組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 21 春巻の製造法 株式会社ニチレイ

日本特許公開 平成8年

- 22 食品用抗菌剤 日本油脂株式会社
- 23 水分散性油脂粉末 理研ビタミン株式会社
- 24 食品の着色及び艶出し剤 鳥越製粉株式会社
- 25 フライ済包装食品 味の素株式会社
- 26 春巻用皮 旭化成工業株式会社
- 27 フライ食品用の具材 旭化成工業株式会社
- 28 惣菜用油脂組成物 日本油脂株式会社
- 29 春巻 旭化成工業株式会社
- 30 冷凍揚げ物食品調製用油脂組成物及びこれにて揚げた食品 花王株式会社
- 31 冷凍食品の製造方法 味の素株式会社

日本特許公開 平成9年

- 32 米を素材とした加工食品及びその製造方法 キューピー株式会社

- 33 マイクロ波調理用春巻の製造法 株式会社ニチレイ

- 34 春巻の製造法 株式会社ニチレイ

- 35 春巻の製造法 株式会社ニチレイ

- 36 冷凍食品の製造方法 株式会社中塾酢店

- 37 巻物食品用糊材 味の素株式会社

- 38 春巻のチーズオブラート巻 西山 正導

- 39 紅花入り麺類の皮、およびその製造方法 叶内 章二

- 40 バッター液、マイクロ波調理用冷凍油揚げ食品及びその製造法 株式会社ニチレイ

- 41 加工食品 味の素株式会社

- 42 麺皮食品 日清製粉株式会社

登録実用新案 平成9年

- 43 小麦皮巻き飯 猿田 誠一

日本特許公開 平成10年

- 44 フライ済み食品およびその製造方法 味の素株式会社

- 45 テクスチャーの改良された小麦粉製品 旭化成工業株式会社

- 46 食材吐出ノズル 富士電機株式会社

- 47 改質穀粉及びこれを使用した穀粉加工食品 味の素株式会社

- 48 包み揚げ食品の製造方法 株式会社スワロー食品

- 49 フライドベーカーリー製品及びその製造法 不二製油株式会社

- 50 湿潤粉の送込み装置 日本水産株式会社

- 51 別包装した被覆用食品粉を添付した調理食品 日本水産株式会社

- 52 油揚げ食品及びその製造方法 日本甜菜製糖株式会社

- 53 加工食品用の品質改良剤 旭化成工業株式会社

日本特許公開 平成11年

- 54 冷凍食品 旭化成工業株式会社

- 55 春巻きの皮及び該皮を用いた春巻 旭電化工業株式会社

- 56 小麦粉製品 旭化成工業株式会社

- 57 冷凍食品の離水防止剤 ニッピコラーゲン工業株式会社

- 58 粉末状春巻の皮用改質材及び春巻 日本油脂株式会社

- 59 春巻きの具の秤量装置 東亜工業株式会社

- 60 調理加工食品の物性改良剤および/または物性保持剤 昭和産業株式会社

- 61 吸油吸水性包装材料 上野 博

登録実用新案 平成11年

- 62 インスタント食品の具材用春巻 株式会社金竜食品産業

- 63 インスタント食品の餃子風具材 株式会社金竜食品産業

日本特許公開 平成12年

- 64 具材の定量分割装置及び具材の定量分割方法 株式会社ニチレイ

- 65 冷凍食品の調理方法、調理補助器具、冷凍食品 ヤヨイ食品株式会社

以下22点省略