

<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!

## 薩摩揚げの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編]平成4年~平成13年(10年間) 75点

全文PDF CD-ROM版 ￥17,200-  
 全文紙収録 全文公報版 ￥17,200-  
 (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.	特許種別	品名	年次	点数	価格
No,9122	公告特許	板付きかまぼこの製造加工方法と製品	平.3-12	63点	¥20,600
No,9124	"	魚介類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,8989	公開特許	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-11	58点	¥23,300
No,7359(A)	"	板付きかまぼこの製造加工方法	昭.62-平.3	76点	¥27,300
No, "(B)	"	はんぺんの製造加工方法	"	37点	¥13,500
No, "(C)	"	つみれの製造加工方法	"	33点	¥12,000
No,6780	"	竹輪の製造方法と装置	昭.60-平.1	73点	¥20,700
No,7059	"	冷凍すり身の製造加工方法と装置	昭.62-平.2	81点	¥26,400
No,6309	"	"	昭.58-61	65点	¥19,700
No,6304	"	カニ脚肉風ねり製品の製造方法	昭.61-62	70点	¥21,300
No,5856	"	"	昭.58-60	85点	¥24,600
No,6025	"	イカ風珍味加工食品の製法	昭.48-61	77点	¥23,400
No,7283(A)	"	シーフード・ハンバーグの製造方法	昭.55-平.2	67点	¥23,700
No, "(B)	"	魚肉ソーセージの製造方法	"	62点	¥21,900
No,5695(A)	"	かまぼこ類の製造方法	昭.60	131点	¥37,300
No, "(B)	"	かまぼこ類の製造装置	"	95点	¥23,500
No,8656	"	魚介類の薫製方法と製品	平.1-10	74点	¥26,300
No,8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9	73点	¥24,800
No,9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	¥21,900
No, "(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	"	40点	¥14,600

\*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 〒	

# 薩摩揚げの製造加工方法

No.9375

[公開編] 平成4年～平成13年(10年間) 75点

CD-ROM版 ¥17,200 全文公報版 ¥17,200

( CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥25,000 )

## 日本特許公開 平成4年

- |                        |           |
|------------------------|-----------|
| 1 揚げ蒲鉾                 | 旭化成工業株式会社 |
| 2 新規練製品及びその製造法         | 株式会社紀文食品  |
| 3 水産練り食品の製造方法          | 敷島紡績株式会社  |
| 4 野菜を混入した魚肉加工珍味食品の製造方法 | 大塩 俊      |

## 実用新案公開 平成4年

- |                |             |
|----------------|-------------|
| 5 揚げ物製品用脱油搬送装置 | 株式会社紀文食品    |
| 6 蒲鉾等の油揚げ装置    | 株式会社備文機械製作所 |

## 日本特許公開 平成5年

- |                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 7 具入りかまぼこ                      | 渡辺 孝志    |
| 8 魚肉練り製品用植物種子蛋白カード及び魚肉練り製品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 9 新規水産練り製品の製造法                 | 不二製油株式会社 |
| 10 グロビンをを用いた水産練製品の製造法          | オルガノ株式会社 |
| 11 賦形乳化大豆蛋白組成物とその製造方法          | 不二製油株式会社 |
| 12 桜エビ類を原料とする加工食品の製造方法         | 千葉製粉株式会社 |
| 13 食品の反転押さえ込み盛付装置              | 協同組合ファード |

## 実用新案公開 平成5年

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 14 食品の移送冷却装置 | 株式会社備文機械製作所 |
|--------------|-------------|

## 日本特許公開 平成6年

- |                              |               |
|------------------------------|---------------|
| 15 イカ卵巣を原料とする練り製品の製造方法       | 日本食研株式会社      |
| 16 ドコサヘキサエン酸を強化した魚肉練り製品の製造方法 | マル八株式会社       |
| 17 ハマチを原料とする練り製品の製造方法        | 日本食研株式会社      |
| 18 練り製品の製造方法                 | 網走第一水産加工業協同組合 |
| 19 練製品の製造方法                  | 味の素株式会社       |
| 20 水産練製品の製造法                 | 株式会社備文機械製作所   |

## 日本特許公開 平成7年

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 21 魚肉練り製品および魚肉すり身の製造方法 | 日清製油株式会社        |
| 22 発泡練り製品の製造法          | 明治乳業株式会社        |
| 23 さつまあげの製法            | 津久浦水産株式会社       |
| 24 水産練り製品の赤着色方法        | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 25 加工食品及びその製造方法        | 有限会社松兵衛         |
| 26 さつま揚げ及びその製造法        | 有限会社松兵衛         |
| 27 卵入り魚肉ねり製品           | 株式会社紀文食品        |
| 28 魚肉練り製品の製造方法         | 株式会社堀川          |

## 日本特許公開 平成8年

- |                |          |
|----------------|----------|
| 29 豆腐様水産練製品の製法 | 不二製油株式会社 |
| 30 緑色野菜添加練製品   | 株式会社紀文食品 |

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 31 赤身魚を使用した練製品           | 海山物産株式会社           |
| 32 練り製品の製造方法             | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
| 33 魚肉練製品および魚肉練製品様食品の製造方法 | 川野 信久              |
| 34 水産練製品                 | 大塚 隆               |
| 35 はんぺい及びその製造方法          | 笠松 恭延              |

## 登録実用新案 平成8年

- |           |            |
|-----------|------------|
| 36 魚肉練加工品 | 青木食品工業有限公司 |
|-----------|------------|

## 日本特許公開 平成9年

- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| 37 結束可能な練製品及び結束食品            | 株式会社紀文食品  |
| 38 豆類の搾りかすを用いた食品素材の製造方法及び... | 株式会社エコー物産 |
| 39 冷凍さつま揚げ様食品                | キューピー株式会社 |
| 40 魚肉練製品及びその製造法              | 野口 宗男     |
| 41 具材入り練り製品の製造方法及びその製造装置     | 株式会社紀文食品  |
| 42 揚げ蒲鉾類及びその製造法              | 不二製油株式会社  |
| 43 豆乳および魚肉を主成分とする食材          | 株式会社協和食品  |
| 44 ねり製品の製造方法                 | 株式会社紀文食品  |

## 日本特許公開 平成10年

- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| 45 魚すり身およびそのテンブラの製造方法 | 江藤 陽子      |
| 46 水産練り製品およびその製造方法    | 東洋製罐株式会社   |
| 47 揚げ物の製造方法           | 株式会社紀文食品   |
| 48 揚げ物用添加剤            | 新田ゼラチン株式会社 |
| 49 揚げ物用食品の製造方法        | 丸長水産株式会社   |

## 登録実用新案 平成10年

- |                    |           |
|--------------------|-----------|
| 50 油で揚げる加工食品の酸化防止法 | 小沼 信一     |
| 51 練りすり身付着固形物分散装置  | 株式会社ヨシスエ  |
| 52 麦芽入りさつま揚げ       | 有限会社納屋徳永屋 |

## 日本特許公開 平成11年

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 53 さつま揚げ                 | 野口 宗男              |
| 54 魚肉練製品                 | 野口 宗男              |
| 55 練り製品の切溝形成装置及びその切溝形成方法 | 興研エンジニアリング株式会社     |
| 56 魚肉調理食品の製造法            | 野口 宗男              |
| 57 魚肉練製品                 | 野口 宗男              |
| 58 水産練製品の製造法             | 不二製油株式会社           |
| 59 揚げ物の製造方法および装置         | 株式会社フロンティアエンジニアリング |

## 日本特許公開 平成12年

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 60 練り食品用自動成形装置     | 有限会社勝又製作所          |
| 61 揚げ物製造における予備加熱方法 | 株式会社フロンティアエンジニアリング |
- 以下14点省略