

< 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!**

(セットA) **はんぺんの製造加工方法**
 (セットB) **つみれの製造加工方法**

[公開編] 平成4年~平成13年	(セットA) 55点	(セットB) 47点
全文PDF CD-ROM版	¥13,700-	¥11,700-
全文紙収録 全文公報版	¥13,700-	¥11,700-
CD-ROM版・全文公報版 一括購入	¥20,000-	¥17,000-

既刊関連セットのご案内

No,7359(B)	公開特許	はんぺんの製造加工方法	昭.62-平.3	37点	¥13,500
No, " (C)	"	つみれの製造加工方法	"	33点	¥12,000
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,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,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
所属部署	ニュースガイド No. , CD-ROM版・全文公報版・一括購入
担当者名	題 名 合計 ¥
住所 〒	E-mail () Fax ()

(セットA) はんぺんの製造加工方法 (セットB) つみれの製造加工方法

No.9376

[公開編] 平成4年～平成13年(10年間) (セットA) 55点 (セットB) 47点

CD-ROM版 ¥13,700 (A) ¥11,700 (B)

全文公報版 ¥13,700 (A) ¥11,700 (B)

CD-ROM版 全文公報版 一括購入

¥20,000 (A) ¥17,000 (B)

(セットA)

日本特許公開 平成4年

- 1 すり身用起泡性油脂組成及び抱気性すり身の製造方法 三郁サンダイヤ販売株式会社
- 2 食品の加熱装置及び加熱方法 鈴廣蒲鉾工業株式会社

日本特許公開 平成5年

- 3 フィブリル状可食体およびそれを含む水産練製品 旭化成工業株式会社
- 4 水産練製品の製造方法 松谷化学工業株式会社
- 5 水産練製品の品質改良方法および品質改良剤 新田ゼラチン株式会社
- 6 魚肉練製品の植物種子蛋白カード及び魚肉練製品の製造法 不二製油株式会社
- 7 水産練製品 宝幸水産株式会社

日本特許公開 平成6年

- 8 練製品の製造方法 網走第一水産加工業協同組合
- 9 水産練製品の製造方法 凸版印刷株式会社
- 10 冷凍魚肉すり身の製造方法 ホクレン農業協同組合連合会
- 11 せんべいおよびその類似品 太田 直子
- 12 海苔を付着した食品 株式会社スギヨ

日本特許公開 平成7年

- 13 レトルト食品の製法 味の素株式会社
- 14 サメ肉の加工方法 青葉化成株式会社
- 15 昆布を付着した食品 株式会社スギヨ
- 16 水産練製品の殺菌包装方法 凸版印刷株式会社
- 17 ころ芋ハンペンの製造法 大野市農業協同組合
- 18 はんぺん風畜肉ねり製品 株式会社紀文食品
- 19 魚肉練製品の製造方法 株式会社堀川

日本特許公開 平成8年

- 20 豆腐様水産練製品の製法 不二製油株式会社
- 21 魚肉練製品および魚肉練製品様食品の製造法 川野 信久
- 22 水産練製品の製造法および酵素製剤 味の素株式会社
- 23 魚肉練製品の白度の向上法 藤沢薬品工業株式会社
- 24 水産練製品 キューピー株式会社
- 25 水産練製品 大塚 隆
- 26 牡蠣加工食品 株式会社樋上水産

登録実用新案 平成8年

- 27 魚型はんぺん製品 積水化成工業株式会社

日本特許公開 平成9年

- 28 含気性食品の製造方法 株式会社紀文食品
- 以下27点省略

(セットB)

日本特許公開 平成4年

- 1 魚肉畜肉ねり製品の品質改良剤及びそれを利用した品質改良法 明治乳業株式会社

日本特許公開 平成5年

- 2 魚体の落し身製造処理方法 大洋漁業株式会社
- 3 魚肉練製品及びその製造方法 マルトモ株式会社
- 4 魚肉すり身及び/又は水産練製品の品質改良剤 明治乳業株式会社
- 5 保存可能な食品、およびこれを用いた食品包装体ならびに食品の保存方法 凸版印刷株式会社
- 6 魚肉ねり製品の製造法 田辺製菓株式会社

日本特許公開 平成6年

- 7 魚介獣肉食品 太田 敏行
- 8 ドコサヘキサエン酸を強化した魚肉練製品の製造方法 マル八株式会社
- 9 練製品用酵素製剤 味の素株式会社
- 10 調理加工食品の品質改良剤 明治乳業株式会社
- 11 水産練製品の製造方法 凸版印刷株式会社

実用新案公開 平成6年

- 12 貝殻付きつみれ 有限会社八百吉商店

日本特許公開 平成7年

- 13 水産加工食品の品質改良法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 14 通電加熱食品の製造方法およびその装置 株式会社スワーク
- 15 通電加熱食品の製造方法 株式会社スワーク

日本特許公開 平成8年

- 16 冷凍または冷蔵した練製品の製造法 味の素株式会社
- 17 手作り風変形可塑性物の製造方法並びにその装置 日本水産株式会社
- 18 水産発酵食品およびその製造法 浅野 行蔵
- 19 水産練製品 キューピー株式会社
- 20 練製品の製造方法 株式会社フロンティアエンジニアリング
- 21 落し身の品質改良法 中央水産研究所長
- 22 油揚げ豆腐加工食品 株式会社スギヨ

日本特許公開 平成9年

- 23 新規な練製品及びその製造法 株式会社紀文食品
- 24 つみれ状練製品の製造方法 株式会社紀文食品
- 25 浸漬式連続ジュール加熱方法および装置 株式会社フロンティアエンジニアリング
- 26 低力、低カリウム化処理してなる肉類及びその製造方法 亀田製菓株式会社
- 27 豆乳および魚肉を主成分とする食材 株式会社協和食品

以下20点省略