

< 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) **ヒジキ・モズクの処理加工方法**  
 (セットB) **トコロテンの処理加工方法**

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成4年~平成13年	(セットA) 72点	(セットB) 62点
全文PDF CD-ROM版	¥16,600-	¥14,300-
全文紙収録 全文公報版	¥16,600-	¥14,300-
CD-ROM版・全文公報版 一括購入	¥24,000-	¥21,000-

既刊関連セットのご案内

No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No, " (B)	"	トコロテンの処理加工方法	"	52点	¥19,700
No,7783	"	寒天ゲル食品の製造加工方法	昭.63-平.6	74点	¥24,700
No,9128	公告特許	寒天の製造加工方法	昭.61-平.12	61点	¥20,000
No,9273	登録・公開	ワカメの加工方法と製品	平.12-13	54点	¥12,400
No,8822	"	"	平.10-11	44点	¥15,300
No,8340	"	"	平.8-9	39点	¥15,000
No,7972	公告・公開	"	平.6-7	40点	¥15,000
No,7653(B)	公開特許	"	平.2-5	45点	¥15,300
No,6775	"	"	昭.61-平.1	73点	¥24,700
No,5870	"	"	昭.57-60	64点	¥21,700
No,7653(A)	公告特許	"	昭.60-平.5	45点	¥15,300
No,9272	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.12-13	64点	¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11	58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点	¥20,000
No,9271	登録・公開	海苔の加工方法と製品	平.12-13	70点	¥15,700
No,8823	"	"	平.10-11	66点	¥21,400

\*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](mailto: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 ¥
	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

(セットA) ヒジキ・モズクの処理加工方法  
(セットB) トコロテンの処理加工方法

No.9380

[公開編] 平成4年～平成13年(10年間)

(セットA) 72点 (セットB) 62点

CD-ROM版 ¥16,600 (A) ¥14,300 (B)

全文公報版 ¥16,600 (A) ¥14,300 (B)

CD-ROM版・全文公報版 一括購入

¥24,000 (A) ¥21,000 (B)

(セットA)

日本特許公開 平成4年

- 1 味付ひじきとその製造方法 小河 進
- 2 佃煮 得能 達雄
- 3 減塩食品 森下仁丹株式会社
- 4 モズクの自動加工方法およびその装置 株式会社海産物のきむらや
- 5 海草食品およびその製造方法 テルモ株式会社

日本特許公開 平成5年

- 6 食用藻類の品質保持方法 大洋漁業株式会社
- 7 鹿尾菜加工食品 庭野 七郎
- 8 海藻から抽出した消化酵素活性阻害物質及びそれを含有する... 株式会社テイエーシー技術科学研究所
- 9 藻類、微細藻類、キチン、キトサン混合粉末 佐藤 孝美

日本特許公開 平成6年

- 10 菓子原材料の製法 尾崎 庄一
- 11 固形味付酢もずくの製造方法 遠藤 昭
- 12 海草類の処理方法 中園 修三
- 13 糸状海藻類の洗浄装置 住吉重工業株式会社
- 14 糸状海藻類の洗浄装置 住吉重工業株式会社
- 15 緑色モズクの製造方法 系数 正
- 16 乾燥食品の製造及び包装方法 小河 進
- 17 乾燥もずく 株式会社フタバ
- 18 食用海藻ペーストの製造方法 株式会社エスティーエフ
- 19 緑色海草または緑色海草を主原料とする海草サラダ用調味液... 株式会社カネマス

日本特許公開 平成7年

- 20 乾燥もずくの製造法及び製造用網部の構造 原尻 教和
- 21 藻類入り加工食品およびその製造法 熊本県
- 22 海藻麺の製造方法 青柳 秀明
- 23 ひじきの殺菌方法 株式会社カネマス
- 24 海藻ひじき 餡 小林 稔春
- 25 海洋性健康食品 仙味エキス株式会社
- 26 ゼリー状健康食品 仙味エキス株式会社

日本特許公開 平成8年

- 27 混入異物の除去方法 マルトモ株式会社
  - 28 もずく製品 有限会社もずくセンター
  - 29 麺つゆ 株式会社日辰
  - 30 スープ用もずくの製造方法とカップもずくスープ 株式会社ほんぼ
  - 31 乾物の調理方法および味付き乾物煮物の調味方法 株式会社あじかん
  - 32 生海草入りコンニャク 株式会社広興産
- 以下40点省略

(セットB)

日本特許公開 平成4年

- 1 トコロテンの漬物およびその類似品 有限会社マルハチ
- 2 デザート感覚で食することのできるところてん及びその製法 鶴間食品株式会社
- 3 角寒天の乾燥方法 北原産業株式会社
- 4 寒天の製造方法 伊那食品工業株式会社
- 5 乾物及びその製造方法 伊那食品工業株式会社

実用新案公開 平成4年

- 6 食品具材 伊那食品工業株式会社
- 7 寒天製品 伊那食品工業株式会社

日本特許公開 平成5年

- 8 寒天ゲルの製造方法及び製造装置 伊那食品工業株式会社
- 9 寒天の定量連続自動加工装置 株式会社タヌマ
- 10 味付寒天 伊那食品工業株式会社
- 11 海藻抽出物の製造方法 伊那食品工業株式会社
- 12 グルコマンナン入り心太、並びにグルコマンナン入り心太の製造方法 マルキン食品株式会社
- 13 新規な高融点アガロース型寒天及びその製造法 大洋漁業株式会社
- 14 水なしタイプのトコロテン 鶴間食品株式会社
- 15 低強度寒天およびその製造方法 伊那食品工業株式会社
- 16 燕巣様食品及びその製造方法 マルトモ株式会社

実用新案公開 平成5年

- 17 即席ところてん宇治金時セット 合資会社池田屋

日本特許公開 平成6年

- 18 貝殻を容器とした寒天菓子の製造方法とこの方法により... 原 証三
- 19 急速溶解性寒天の製造方法 ソシエテ デチュードエ デクスブルワ...
- 20 連続式溶解装置 伊那食品工業株式会社
- 21 粗製寒天 伊那食品工業株式会社

実用新案公開 平成6年

- 22 含水食品収納容器 株式会社平野屋物産

日本特許公開 平成7年

- 23 天草微粉末およびこれを用いたトコロテン 関西ペイント株式会社
- 24 水溶性多糖類ゲルの製造装置 伊那食品工業株式会社
- 25 角寒天製造装置 株式会社前川製作所
- 26 ノン・カロリー食品とその製造方法 社会福祉法人筑圃苑
- 27 低強度高粘弾性寒天及びその製造法 台糖株式会社
- 28 ところてん及びその製造方法 合資会社川路商店
- 29 ゲル状食品の凍結方法 大阪瓦斯株式会社

以下33点省略