

<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) **ウーロン茶の処理加工方法と製品**
 (セットB) **麦茶の処理加工方法と製品**

[公開編] 平成9年~平成13年	(セットA) 54点	(セットB) 36点
全文PDF CD-ROM版	¥12,400-	¥8,300-
全文紙収録 全文公報版	¥12,400-	¥8,300-
CD-ROM版・全文公報版 一括購入	¥18,000-	¥12,000-

既刊関連セットのご案内

No,8277(A)	公開特許	ウーロン茶の処理加工方法と製品	平.5-8	53点	¥19,700
No,7529	"	"	平.2-4	59点	¥21,300
No,6984	"	"	昭.62-平.1	67点	¥25,000
No,6072	"	"	昭.50-61	58点	¥23,400
No,8277(B)	"	麦茶の処理加工方法と製品	平.5-8	31点	¥13,300
No,7556(A)	"	インスタント麦茶の製造加工方法	昭.61-平.4	43点	¥16,900
No,5712(A)	"	"	昭.57-60	55点	¥17,600
No,9363	"	緑茶飲料の製造加工方法	平.9-13	70点	¥16,100
No,8281	"	"	平.5-8	60点	¥23,700
No,7556(B)	"	"	昭.63-平.4	60点	¥26,200
No,6448(A)	"	"	昭.58-62	63点	¥23,400
No,8914	"	混合茶の製造加工方法	平.5-11	85点	¥29,700
No,8913	"	杜仲エキスの抽出法と製品	平.9-11	45点	¥18,500
No,8285	"	"	平.4-8	55点	¥23,300
No,8942	"	カテキンの製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,700
No,8085	"	健康茶の製造加工方法	平.6-8	79点	¥24,700
No,7728	"	"	平.4-5	64点	¥19,700
No,7324	"	"	平.2-3	71点	¥23,400
No,6862	"	"	昭.63-平.1	68点	¥21,700
No,6278	"	"	昭.61-昭.62	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 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) **ウーロン茶の処理加工方法と製品**
 (セットB) **麦茶の処理加工方法と製品**

No.9403

[公開編] 平成9年～平成13年(5年間)

(セットA) 54点 (セットB) 36点

CD-ROM版 ¥12,400 (A) ¥8,300 (B)

全文公報版 ¥12,400 (A) ¥8,300 (B)

CD-ROM版・全文公報版 一括購入

¥18,000 (A) ¥12,000 (B)

(セットA)

(セットB)

- 1 松葉混入茶 星野 貴美恵
 - 2 新規ピログルタミンペプチド 味の素株式会社
 - 3 飲料 有限会社 當山工業商事
 - 4 消臭茶 佐藤 実
 - 5 固定化タンナーゼ ソシエテ デ プロデュイ ネットスル ソシエテ アノニム
 - 6 消泡剤およびこれを用いた缶入り飲料 三菱化学株式会社
 - 7 茶における - アミノ酪酸の蓄積方法 神奈川県
 - 8 茶類飲料の製造方法 カルピス食品工業株式会社
 - 9 消泡剤およびこれを用いた陽圧缶入り飲料 三菱化学株式会社
 - 10 高品質容器入り飲料の製造方法 株式会社ポッカコーポレーション
 - 11 抗脱毛症状剤 サントリー株式会社
 - 12 SOD含有食品 古川 真人
 - 13 食品の製造方法 太陽化学株式会社
 - 14 茶葉粉碎乾燥方法 株式会社ハンダ
 - 15 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 16 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 17 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 18 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 19 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 20 お茶風味発泡酒の製造方法及び該製造方法にかかるお茶風味発泡酒 サッポロビール株式会社
 - 21 ボトルの殺菌充填方法 東洋製罐株式会社
 - 22 クリーンルームへの容器移送通路の空調調整方法 東洋製罐株式会社
 - 23 クリーンルーム内外への容器の搬送方法 東洋製罐株式会社
 - 24 風味が良好で保存性に優れたウーロン茶及びその製造方法 有限会社ひば
 - 25 キャップの殺菌洗浄装置 東洋製罐株式会社
 - 26 茶類飲料及びその製造方法 サッポロビール株式会社
 - 27 健康飲料 株式会社セラリカ野田
 - 28 飲食セット 山崎 将史
 - 29 香りを長期間保持させる方法 明治乳業株式会社
 - 30 ヤーコン・ウーロン配合茶 全業工業株式会社
 - 31 混合飲料製造方法及び混合成分内封キャップ栓 株式会社寿宝
 - 32 コンベヤ型茶生葉管理装置の無端輸送帯 株式会社寺田製作所
- 以下22点省略

- 1 pH調整剤及びこれを用いた飲料 日本たばこ産業株式会社
 - 2 松葉混入茶 星野 貴美恵
 - 3 散水を伴う穀類茶の製造方法及び装置 永田醸造機械株式会社
 - 4 甘い風味を持つ穀類茶の製造方法及び装置 永田醸造機械株式会社
 - 5 麦芽根を主成分とする食品素材 アサヒビール株式会社
 - 6 アミラーゼ阻害物質を含有する茶飲料 日清製粉株式会社
 - 7 クワ茶添加麦茶風味発泡酒の製造方法 サッポロビール株式会社
 - 8 ドクダミ茶添加麦茶風味発泡酒の製造方法 サッポロビール株式会社
 - 9 麦茶風味発泡酒の製造方法 サッポロビール株式会社
 - 10 麦茶風味発泡酒の製造方法 サッポロビール株式会社
 - 11 麦茶風味発泡酒の製造方法 サッポロビール株式会社
 - 12 麦茶飲料の製造方法 株式会社 伊藤園
 - 13 穀類等の膨化量制御焙煎方法とその装置 岡村 邦康
 - 14 飲用食品組成物およびその製造方法 株式会社タキザワ漢方廠
 - 15 麦、大豆、コ-ンなどの穀類とにんにくを使ったお茶製造における脱臭と硫化類の除去の方法 本永 利文
 - 16 鋼球による被焙煎物の焙煎方法とその焙煎装置 岡村 邦康
 - 17 熟成茶材及び飲用茶類の製造方法 長崎海産物産株式会社
 - 18 麦茶ピューレの製造方法 カゴメ株式会社
 - 19 桑葉茶を含有する茶の製造方法 久高 正一
 - 20 カテキンを強化した緑茶入り麦茶ティーバック 株式会社福寿園
 - 21 麦茶風味を有する食品材料の製造方法 カゴメ株式会社
 - 22 風味の良い乳性茶系飲料の製造方法 明治乳業株式会社
 - 23 ペットボトル用ティーバック、ペットボトル及びティーバック 森本 圭二
 - 24 ティーバッグ用フィルター材料 大紀商事株式会社
 - 25 大豆発酵食品、大豆発酵茶およびこれらの製造方法 城田 彰
 - 26 はと麦茶の製造方法 城田 彰
 - 27 穀類茶飲料の製造方法 寶酒造株式会社
 - 28 頭髮の生えを促進する健康茶と顆粒 本永 利文
 - 29 麦茶用麦の製造方法 株式会社 伊藤園
 - 30 配合麦茶とその製造方法 石田 栄
 - 31 薬剤耐性真菌に有効な抗かび剤並びにこれ含有する低酸性飲料及びその製造方法 三井農林株式会社
 - 32 抽出粕の脱水装置 株式会社東海パウデックス
- 以下4点省略