

<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!

ピラフ・チャーハンの製造加工方法

[公開編]平成4年~平成13年(10年間) 82点

全文PDF CD-ROM版 ￥19,200-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,200-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥28,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,9335	公開特許	春巻の製造方法	平.5-13	87点	¥20,400
No,9334	"	オムレツの製造加工方法	平.5-13	82点	¥19,700
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,9310	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.9-13	73点	¥16,800
No,8178	"	"	平.3-8	65点	¥23,700
No,7139	"	"	昭.60-平.2	60点	¥21,300
No,8828	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.9-11	67点	¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点	¥25,500
No,6391	"	"	昭.57-62	70点	¥21,700
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	¥24,700
No,8724(A)	"	ぎょうざの製造方法	平.6-10	70点	¥25,600
No,7686(B)	"	"	平.2-5	66点	¥22,800
No,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	¥23,200
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点	¥18,000
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,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	¥26,700

*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ファイルにしおりリンク機能、B5製本版は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・B5製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ¥
担 当 者 名	E-mail
	() FAX ()
住所 〒	

ピラフ・チャーハンの製造加工方法

No.9417

[公開編] 平成4年～平成13年(10年間) 82点

CD-ROM版 ¥19,200 B5製本版 ¥19,200

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,000)

- | | | | |
|----------------------------|-------------------|---------------------------------|--------------------|
| 1 調味済みライス類の冷凍食品 | 長井 清宏 | 40 米飯用組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 2 冷凍食品 | 花王株式会社 | 41 穀類加工食品用ほぐれ改良剤およびそれをういた穀類加工食品 | オルガノ株式会社 |
| 3 冷凍炊飯の製造法 | 株式会社アマコス | 42 米飯食品の製造方法 | カネジン食品株式会社 |
| 4 調味済みライス類の成形熱凝固食品 | 長井 清宏 | 43 包装米飯及びその製造方法 | 日本酸素株式会社 |
| 5 冷凍調理ライスの製法 | マヌエル・ベラルテ・カステジャール | 44 電子レンジによる加熱に適した炒飯及びその加熱方法 | 日本酸素株式会社 |
| 6 具材入り米飯の製造方法 | 味の素株式会社 | 45 品質の改善された米飯食品 | 味の素株式会社 |
| 7 凍結米飯類とその製造方法 | 旭化成工業株式会社 | 46 調味用ソースおよびこれを用いたピラフ | 大町 純 |
| 8 保存性の良い米製品およびその製法 | マーズインコーポレイテッド | 47 冷凍食品の製造方法及び冷凍食品 | 日本酸素株式会社 |
| 9 冷凍米飯の製造法 | 味の素株式会社 | 48 米飯用品質改良剤および米飯の製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 10 凹凸表面を有する具材衣被覆食品 | 長井 清宏 | 49 低温で流通可能な米飯食品およびその製造方法 | 日本水産株式会社 |
| 11 加工食用油 | キューピー株式会社 | 50 即席米飯類及びその食品セット | 花王株式会社 |
| 12 米飯の回りを肉で筒状に包んだ簡易食品 | アリアケジャパン株式会社 | 51 レトルト食品の製造方法 | 株式会社 日本デリカ |
| 13 冷凍米飯 | 味の素株式会社 | 52 粉末調味料 | 寶酒造株式会社 |
| 14 無菌包装米飯の製造方法 | 明治乳業株式会社 | 53 低温で硬くなりにくいデンブン食品 | 日本水産株式会社 |
| 15 省力米の製造方法 | 日清食品株式会社 | 54 炒めご飯用調味料及び炒めご飯の製造方法 | ライオン株式会社 |
| 16 蒸煮穀類の調味混合装置 | 井関農機株式会社 | 55 可食性容器入りレンジ加熱対応冷凍食品 | 株式会社味の素タカラコーポレーション |
| 17 冷凍米飯 | 味の素株式会社 | 56 米飯食品及びその製造方法 | 花王株式会社 |
| 18 容器詰めレトルトピラフの製造方法 | 鳥取産業株式会社 | 57 低温で流通・販売できる米飯食品 | 日本水産株式会社 |
| 19 穀類加工食品及びそのほぐれ改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 58 野菜の塩蔵物をいれた炒飯 | 西澤 聖司 |
| 20 物性及び保存性の改良された米飯類 | 味の素株式会社 | 59 レトルト食品及び温熱食品の製造方法 | ダイキフーズ有限公司 |
| 21 冷凍米飯の製造法 | 味の素株式会社 | 60 未凍結の低温で流通販売できる米飯食品 | 日本水産株式会社 |
| 22 冷凍米飯の製造法 | 味の素株式会社 | 61 未加熱で解凍できる冷凍米飯食品 | 日本水産株式会社 |
| 23 レトルト穀物食品用バラケ剤 | 日本油脂株式会社 | 62 温熱食品の製造方法 | たかい食品株式会社 |
| 24 米飯風味保持剤および米飯製造方法 | エーザイ株式会社 | 63 容器入り冷凍米飯の製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 25 容器成形レトルト米飯 | 味の素株式会社 | 64 加工米飯用品質改良剤 | 第一工業製薬株式会社 |
| 26 無菌化混ぜご飯の製造方法 | 三興商事株式会社 | 65 レトルト食品 | 三浦 和子 |
| 27 保持具を有するライス食品及びその製造方法 | 伊藤 恒彦 | 66 炊飯米に冷媒の機能をもたせた米飯食品 | 日本水産株式会社 |
| 28 レトルト用米飯の製造方法及びその装置 | 味の素株式会社 | 67 蒸煮米飯の製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 29 米飯用添加剤及びそれを添加した米 | 佐々木化学工業株式会社 | 68 冷凍炒飯及びその製造方法 | 日本酸素株式会社 |
| 30 包装された炊飯用具入り米とその製造法 | 高洋 株式会社 | 69 冷凍調理済み米飯類 | 塩野香料株式会社 |
| 31 チャーハン用乾燥調味料及びチャーハンの製造方法 | 株式会社中塾酢店 | 70 澱粉性加工食品の製造法及び食感乃至至味改良剤 | 不二製油株式会社 |
| 32 米飯類の製造方法 | 日本水産株式会社 | 71 レトルト米飯類の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 33 レトルト米飯及びその製造方法 | 味の素株式会社 | 72 保存性と食感に優れた調理方法 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 34 米飯加工食品用調味料 | ハウス食品株式会社 | 73 低温で流通・販売できる米飯食品 | 日本水産株式会社 |
| 35 早炊き用の米の調製方法 | 昭和産業株式会社 | 74 品質保持性に優れたチルド米飯の製造法およびその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 36 調理用油脂 | ミヨシ油脂株式会社 | 75 品質保持性に優れた常温米飯の製造法およびその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 37 米飯類の連続製造方法 | 日本水産株式会社 | 76 品質保持性に優れた冷凍米飯の製造法およびその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 38 レトルト米飯及びその製造方法 | 花王株式会社 | 77 調理冷凍食品及びその製造方法 | 株式会社富士食品 |
| 39 炒め感、調理感を有する加工食品の製造方法 | 味の素株式会社 | | 以下5点省略 |