

< 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!

納豆の製造加工方法

[登録・公開編] 平成14年(1年間) 61点

全文PDF CD-ROM版 ￥14,000-
 全文紙収録 B5製本版 ￥14,000-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥21,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	既刊関連セットのご案内	年次	点	価格
No,9244	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8337	"	"	平.9	47点	¥16,300
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	¥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	¥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	¥19,800
No,6739	"	"	昭.63-平.1	73点	¥22,700
No,6136	"	"	昭.61-62	78点	¥23,400
No,8801	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.11	62点	¥20,700
No,8574	"	"	平.10	68点	¥24,400
No,8335	"	"	平.9	80点	¥27,700
No,8072	公告・公開	"	平.8	62点	¥23,300
No,7951	"	"	平.7	81点	¥28,800
No,7773	"	"	平.6	73点	¥24,700
No,7615	"	"	平.5	77点	¥25,400
No,7499	"	"	平.4	83点	¥24,700
No,7306	"	"	平.3	72点	¥23,300

*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、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
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	合計 ¥

納豆の製造加工方法

No.9432

[登録・公開編] 平成14年(1年間) 61点

CD-ROM版 ¥14,000

B5製本版 ¥14,000

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥21,000)

- | | | | |
|--|--------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 酵素を使用した大豆の加工方法、および同方法により得られる加工大豆、および同加工大豆を含む食品 | 赤澤 徹 | 36 調理用水処理剤及びこれを用いた食品の製造方法 | 株式会社富士エンタープライズ |
| 2 大豆加工食品 | 山元 正明 | 37 納豆容器 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 3 納豆食品 | 長島 敬志 | 38 大豆加工食品中に含まれるダイズDNAの抽出方法 | 日清食品株式会社 |
| 4 有機態亜鉛を添加した食品 | 太子食品工業株式会社 | 39 納豆用添付調味料「カラシ入り納豆のたれ」 | 高橋 孝幸 |
| 5 食味改善剤 | 株式会社日健総本社 | 40 リン酸化イソフラボンの製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 6 納豆供給装置 | 鈴茂器工株式会社 | 41 納豆包装体とそれを用いた納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 7 納豆容器および納豆容器の加工装置 | 株式会社ナレッジ | 42 どうもろこし発酵食品の製造方法 | アサマ化成株式会社 |
| 8 納豆等の収納容器 | 株式会社フリーダム | 43 香りのよい納豆およびその製造方法 | 旭松食品株式会社 |
| 9 納豆包装容器 | 加川 敦子 | 44 芳香納豆の製造法 | 旭松食品株式会社 |
| 10 納豆の製造方法 | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 | 45 大豆の水溶性栄養分を高度に含有した調味料素材及びその製造法 | 藤安醸造株式会社 |
| 11 可食性シートを用いた包装食品及び仕切り用飾り | 笠原 勝美 | 46 納豆の粉末ふりかけの製造方法 | 飯森 勝利 |
| 12 海洋深層水を利用した納豆 | 江川 春雄 | 47 納豆容器 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 13 ビタミンK2高生産納豆菌、その育種方法及び納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | 48 そばとろ納豆 | 大山豆腐株式会社 |
| 14 食品容器 | 株式会社ミツカングループ本社 | 49 納豆の製法 | 三次 真一郎 |
| 15 発酵組成物、並びに該発酵組成物を含有する抗アレルギー性組成物及び抗酸化性組成物 | 株式会社東洋発酵 | 50 ねぎ入り納豆 | 大山豆腐株式会社 |
| 16 海洋深層水を使用した納豆の製造方法及び同納豆 | 株式会社タナカシヨク | 51 納豆の製造方法 | 越後製菓株式会社 |
| 17 紙製納豆容器 | 京王製紙株式会社 | 52 油揚げ食品およびその製法 | 長島 敬志 |
| 18 ビタミンK含有酒類およびその製造方法 | 成羽大関酒造株式会社 | 53 納豆用被膜シート材並びに納豆用被膜 | 中川 修三 |
| 19 納豆容器及び納豆製品充填装置 | 株式会社オーサト | 54 アガリクス入り納豆 | 高橋 孝幸 |
| 20 アイスcream様納豆冷菓及びその製造方法 | あづま食品株式会社 | 55 保健用基礎食品および複合健康増進食品 | 有限会社 健康百二十才 |
| 21 納豆リゾチーム | 須見 洋行 | 56 食品発酵用バシラス・サチリス群の新規菌株 | ソシエテ デ プロデュイ
ネットスル ソシエテ アノニ
ム |
| 22 線溶賦活物質、およびその取得法 | 須見 洋行 | 57 スクラロースを含有する組成物及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 23 納豆末を用いた腸内活性化食品 | 株式会社ユニカフェ | 58 SOD様組成物及び血圧抑制剤 | 株式会社東洋発酵 |
| 24 調味料 | 旭電化工業株式会社 | 59 食品包装用容器 | 村上 輝夫 |
| 25 伸縮容器 | 株式会社吉野工業所 | 60 納豆用成型容器 | 村本 嘉三 |
| 26 納豆収納容器 | 株式会社吉野工業所 | 61 食品用容器 | 株式会社森井 |
| 27 手づくり納豆製造器 | 株式会社連取電機製作所 | | |
| 28 機能性素材、SOD作用剤、血圧降下剤、血栓溶解剤及びその製造方法並びにその製造方法に用いる菌株 | 株式会社東洋発酵 | | |
| 29 大豆やその加工食料品の臭み除去方法 | 株式会社ダイゴ | | |
| 30 納豆容器 | 大川 清弘 | | |
| 31 具材と二層になった納豆 | 朝倉 克郎 | | |
| 32 アルコール代謝向上剤及び肝障害低減剤 | 株式会社東洋発酵 | | |
| 33 納豆容器及び納豆容器の包装方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | | |
| 34 トップシール | 中川 修三 | | |
| 35 おからを原料とする製品及びその製造方法 | 今川 要 | | |

以上61点収録