

<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>

*最新の特許情報が満載!

焼肉のたれの製造加工方法

[公開編] 平成13年~平成14年(2年間) 68点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥15,800-
 全文紙収録 B5製本版 ￥15,800-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥23,000-)

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,9106	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	平.11-12	58点	￥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点	￥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点	￥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点	￥22,300
No,6899	"	"	昭.59-平.1	59点	￥25,700
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点	￥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点	￥24,700
No,8755	"	パスタソースの製造加工方法	平.5-10	66点	￥26,400
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点	￥24,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	￥24,600
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	￥19,800
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点	￥21,800
No,8129	"	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点	￥27,400
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点	￥20,700
No,8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点	￥26,300
No,8552	"	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-9	70点	￥25,500
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	￥23,500
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点	￥28,600
No,8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9	69点	￥24,700
No,8128	"	ホワイト・ソース,ルウの製造加工方法	平.2-8	64点	￥27,000
No,8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9	83点	￥29,600

*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
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

焼肉のたれの製造加工方法

No.9467

[公開編] 平成13年～平成14年(2年間) 68点

CD-ROM版 ¥15,800

B5製本版 ¥15,800

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,000)

- | | | | |
|--|----------------|---|-------------------|
| 1 調味料 | ライオン株式会社 | 34 機能的調味料 | 日本水産株式会社 |
| 2 芽胞子の発芽増殖が抑制された液体調味料 | ヤマサ醤油株式会社 | 35 食材類および/又は食用油脂類含有液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 3 畜肉用品質改良剤 | 奥野製薬工業株式会社 | 36 調味料 | 旭電化工業株式会社 |
| 4 ペースト状オイル調味料およびその製造方法 | ファインフーズ株式会社 | 37 消臭剤およびその用途 | 武田薬品工業株式会社 |
| 5 コンニャク芋の製粉であるコンニャク粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を持たせた... | 塩田 高久 | 38 食肉加工用調味料組成物および食肉加工食品の製造方法 | 武田薬品工業株式会社 |
| 6 粉末調味料 | キッコーマン株式会社 | 39 消臭剤およびその用途 | 武田薬品工業株式会社 |
| 7 粉末調味料の製造法 | キッコーマン株式会社 | 40 食用油脂類含有液状調味料 | キッコーマン株式会社 |
| 8 調味液の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 41 食品添加物及びこれを添加した食品、飲料 | 八代工業株式会社 |
| 9 酸性調味料の香味のマイルド化法 | ヤマサ醤油株式会社 | 42 呈風味の改善された味噌及び味噌配合食品 | 味の素株式会社 |
| 10 まろやかさ、後味、うま味が増強された調味料 | 日本水産株式会社 | 43 ゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 |
| 11 竹エキスの抽出方法、竹エキスとハーブ等を配合した調味液及びその製造方法 | 日下 英元 | 44 柿ペースト及びその製法、柿チャツネ及びその製法並びに柿の垂れ | 杉浦 美乃里 |
| 12 一串包装やきとり | 株式会社全国チェーン竜鳳 | 45 ひき肉様具材含有ソース類 | 株式会社有明のり |
| 13 ニンニク含有食品の製造法 | キッコーマン株式会社 | 46 つゆ、たれ類 | 松谷化学工業株式会社 |
| 14 系引きの少ない調味組成物 | 東和化成工業株式会社 | 47 きくらげ、を含有させる事で粘性を持たせた、ドレッシング、タレ、ソース、マヨネーズ、ジャム、果物・野菜の... | 塩田 高久 |
| 15 カルシウム強化調味料の製造法 | ヤマサ醤油株式会社 | 48 食用たれ及びたれを付けた食品 | 鈴木 生子 |
| 16 オカラ含有調味料 | 伊都美フードテクノ有限公司 | 49 食品の風味改良方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 17 肉料理用調味料組成物及び肉料理の調理セット | ライオン株式会社 | 50 発酵調味料 | 雪印食品株式会社 |
| 18 食品用調味料製剤 | エーザイ株式会社 | 51 調味組成物 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 19 キャベツシロップの製造方法及び用途 | 群栄化学工業株式会社 | 52 酸性調味料 | キュービー株式会社 |
| 20 香気の改良された胡麻加工品及び前記胡麻加工品を使用した食品 | メルシャン株式会社 | 53 海藻抽出多糖体、その製造方法及び用途 | 台糖株式会社 |
| 21 増粘食品およびその製造方法 | ヤマサ醤油株式会社 | 54 リン酸化糖を味質改善剤として含有する飲食物 | 江崎グリコ株式会社 |
| 22 小麦グルテンの酵素分解調味液粉末及びその製造法 | キッコーマン株式会社 | 55 リン酸化オリゴ糖を味質改善剤として含有する飲食物 | 江崎グリコ株式会社 |
| 23 食肉用液状調味料 | キッコーマン株式会社 | 56 糖質混合物とその製造方法並びに用途 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 24 ニンジン含有ペースト状食品 | ハウス食品株式会社 | 57 ゲル状調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 25 香辛調味料組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 58 風味のすぐれたたれ・ソース類 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 26 ボイル肉の品質改良方法 | 奥野製薬工業株式会社 | 59 ごま入り調味料組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 27 調味料及びその製造方法 | 三池食品工業株式会社 | 60 固形物を含むゼリー状調味料及びその製造方法 | 日本丸天醤油株式会社 |
| 28 ゲル状調味料組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 61 調味料 | エーザイ株式会社 |
| 29 調味用組成物 | 日本たばこ産業株式会社 | 62 ギョウジャンニンニクの風味を最大限に移行させた醤油風味調味料 | 伊那醤油株式会社 |
| 30 澱粉類含有液状調味料の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 63 具入りつゆ食品 | 株式会社ジャパンクッキングセンター |
| 31 栄養を添加した液状味付みそ調味料 | 有限会社ワイエスフーズ | 64 甘味料組成物及び該組成物を含有する可食性製品並びに甘味増強方法。 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 32 たれ漬け用液状調味料およびそれを使用して製造した食品 | 日本食研株式会社 | 65 甘味料組成物及び該組成物を含有する可食性製品並びに甘味増強方法。 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 33 冷凍・解凍しても粘度低下せず、食品素材からの肉汁の流出を防止する液体調味料組成物 | 日本食研株式会社 | 66 調味料およびその製造方法 | 安藤 忠義 |

以下2点省略