

<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!

川魚の加工処理方法と製品

[公開編] 昭和58年~平成14年(20年間) 92点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥19,700-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,700-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥29,000-)

既刊関連セットのご案内

No,7651	公開特許	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5	100点	￥24,600
No,8009	"	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点	￥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点	￥23,400
No,9126	公告特許	"	昭.61-平.12	59点	￥20,000
No,9124	"	魚介類珍味食品の製造方法	昭.61-平.12	77点	￥25,000
No,8709	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	平.6-10	69点	￥20,000
No,7714	"	"	昭.59-平.5	84点	￥23,700
No,8719	"	ウナギの加工方法と製品	平.6-10	63点	￥21,800
No,7661	"	"	昭.63-平.5	58点	￥19,700
No,9389	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点	￥21,700
No,9388	"	サバの加工処理方法と製品	平.2-13	96点	￥25,800
No,9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13	93点	￥25,000
No,9330	"	魚介類干物の製造加工方法	平.4-13	87点	￥20,000
No,9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-13	76点	￥19,000
No,9309	"	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点	￥18,000
No,9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点	￥20,000
No,9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	57点	￥13,000
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点	￥13,500
No,9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点	￥21,900
No, "(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	"	40点	￥14,600
No,9097	"	タコの処理加工方法	平.2-12	60点	￥20,700

*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 〒	

川魚の加工処理方法と製品

No.9482

[公開編] 昭和58年～平成14年(20年間) 92点

CD-ROM版 ¥19,700

B5製本版 ¥19,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,000)

1 コイのこぶ巻き	木村松行	44 魚体の調理方法	有限会社豊隆会館
2 シート状食品の製造方法	新海豊一	45 一夜干保存用鮎	株式会社鮎家
3 鯉の卵の塩漬方法	石関茂	46 保存用鮎の酒蒸し又はワイン蒸し	株式会社鮎家
4 柳川鍋セット	株式会社白浜フーズ	47 骨抜魚加工品	鹿糠 久助
5 魚の包み焼き製造法	遠藤 孝利	48 減圧処理による低温下での活魚介類の保存方法	株式会社水温
6 養殖鮎の調理方法	株式会社加納食品	49 魚類等の煮物食品の製造方法	株式会社福一旅館
7 骨酒用魚類の加工法	石川淡水魚販売株式会社	50 生の魚・食肉類の超低温燻製による品質保持処理方法及びその装置	山岡 金光
8 味付鯉、鮎等の製造法	土田 式蔵	51 食品の低温保存方法	株式会社日本製鋼所
9 繊維状大豆加工品と漬物原料を漬込んでなる漬物	旭松食品株式会社	52 子魚の乾燥品の製造法	曾我 哲義
10 魚の姿骨の揚げ物	石沢 賢一	53 加工食品の製造方法	寶酒造株式会社
11 箱入佃煮	佃食品株式会社	54 酒燻材料の一揃え	有限会社荻原所
12 即席鯉こくの製造法	東信福祉事業協同組合	55 乾燥スープ	株式会社鮎家
13 魚介類から抽出液を製造する方法	岩谷 明	56 魚貝類の惣菓	株式会社鮎家
14 ホルモンバランス調整食品	株式会社大阪薬品研究所	57 ヤマメ酒の素	後藤 憲一
15 体内水代謝食品	小松 弘明	58 魚貝類の惣菓製造方法	株式会社鮎家
16 煮魚	松下 隆俊	59 コイ全魚体抽出油液を含有する健康用飲食品	岩谷 明
17 内臓付小魚の保存法	橋本 堯夫	60 健康飲食品用コイ魚体抽出油液とその製造法	岩谷 明
18 昆布巻およびどの製造方法	鹿島養殖漁業生産組合	61 うるか及びうるかの製造方法	株式会社鶴舞屋
19 魚加工品の製造方法	中央水産株式会社	62 加工食品の製造方法 ぬか味噌床ならびにそれを用いたぬか	寶酒造株式会社
20 塩辛	株式会社鶴舞屋	63 味噌漬け及び魚介類の干物の製造方法	山川 京子
21 眼部健康食品	株式会社大阪薬品研究所	64 魚の開き	富士養鱒漁業協同組合
22 干し鮎	田中 信孝	65 鯉こく料理	株式会社かも田
23 魚の骨抜加工方法	鹿糠 久助	66 昆布巻及びその製造方法	株式会社ノムラフーズ
24 酵素分解能を添加したエチルアルコール溶液による漬物加工法	武川 普	67 生魚の調理方法および装置	株式会社うおすけ
25 保存用魚製品の製造方法	若原 譲	68 保存用鮎の酒蒸し又はワイン蒸し	株式会社鮎家
26 水畜産加工品の製造方法	三栄化学工業株式会社	69 魚類等の骨酒及び骨酒の製造方法	秋田県
27 健康食品	江口 秀人	70 佃煮の製造方法	キッコーマン株式会社
28 佃煮類	武田薬品工業株式会社	71 高鮮度・高品質の食品流通加工方法	株式会社水温
29 魚介類加工食品及びその製造法	味の素株式会社	72 固形塩辛及びその製造法	株式会社スギヨ
30 栄養補助食品	有限会社うな允	73 鯉全魚体搾汁の製造法	岩谷 明
31 塩蔵魚卵の製造法	株式会社ニチレイ	74 抗アレルギー魚醤油	仙味エクス株式会社
32 あゆ酒パック	サガミ計測株式会社	75 骨酒の素	伊藤 斉
33 テアンデロース含有佃煮	旭化成工業株式会社	76 姿焼鮎を利用した加工食品	廣兼 道恵
34 小魚類甘露煮の製法	川合 郁子	77 魚類等の残滓加工処理方法	株式会社うな江戸
35 すし	西谷 友紀	78 塩焼き鮎の保存方法及び保存用塩焼き鮎	株式会社鮎家
36 骨酒用容器	有限会社熊崎淡水魚	79 鯉の胆嚢、血液及び鱗を主成分とした食品	宮本 愿夫
37 うなぎ惣菜	株式会社鮎家	80 新規魚肉加工食品及びその製造法	味の素株式会社
38 焙焼魚介類フレーバー	長谷川香料株式会社	81 鮭科の生魚の調理方法及びその調理品	株式会社辰巳
39 燻製魚介類フレーバー	長谷川香料株式会社	82 魚の輪切り方法、およびそれに使用する魚用輪切り装置	正木 和夫
40 肉、魚貝類の呈味改良剤	小阪 レイコ	加工泥鱈(どじょう)の製造方法若しくは製造装置及び冷凍泥鱈の製造方法。	株式会社ミノコー
41 生湯葉巻鮎の製造方法	株式会社岐阜鮎水産	84 魚類の保存方法	ト部 俊郎
42 味付豆腐を内蔵させた鮎の製造方法	株式会社鮎家	85 鮎鮎の製造方法	滋賀県
43 鮎寿しの製造方法	北村 眞一		以下7点省略