

< 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!

## 粉末醤油の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 昭和 63 年 ~ 平成 14 年 ( 15 年間 ) 76 点

全文 P D F    CD-ROM 版 (抄録版付)    ￥ 17,500 -  
 全文紙収録    B 5 製本版    ￥ 17,500 -  
 ( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入    ￥ 26,000 - )

### 既刊 関連 セットの ご案内

No, 8279	公開特許	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点	￥ 19,800
No, 8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点	￥ 24,700
No, 8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9	62点	￥ 20,000
No, 8912	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11	56点	￥ 19,700
No, 8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点	￥ 24,600
No, 6680	"	"	昭.55-63	70点	￥ 23,700
No, 9094	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.9-12	52点	￥ 19,700
No, 8315	"	"	平.3-8	75点	￥ 26,300
No, 7063	"	"	昭.55-平.2	75点	￥ 24,500
No, 9467	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.13-14	68点	￥ 15,800
No, 9106	"	"	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, 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, 8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点	￥ 24,500
No, 8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点	￥ 27,600
No, 9063	"	ソ・オイル・低加リ・ドレッシングの組成	平.11-12	61点	￥ 24,700
No, 8625	"	"	平.9-10	62点	￥ 27,700
No, 8126	"	"	平.6-8	64点	￥ 29,700

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ￥
担 当 者 名	E-mail
	(                      )                      Fax                      (                      )
住所 〒	

# 粉末醤油の製造加工方法

No.9497

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間)

76点

CD-ROM版 ¥17,500

B5製本版 ¥17,500

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,000 )

1 食塩含有調味料	ヤマサ醤油株式会社	40 醤油乾燥品の品質改良法	味の素株式会社
2 吸湿・固結が防止された粉体	太平食品加工株式会社	41 粉末調味料の製造法	味の素株式会社
3 物質を多糖類に吸着あるいは包装させる方法	サッポロビール株式会社	42 粉末調味料の製造法	井村屋製菓株式会社
4 粒状調味料	フロイント産業株式会社	43 醤油	株式会社トキオ
5 生ネギ入りたれの製造方法	渡辺 貞夫	44 顆粒状調味料の製造方法	味の素株式会社
6 焼おにぎりの製造法	株式会社キッチンベル	45 成型調味料及びその製法	田辺製菓株式会社
7 固形調味料	株式会社ピンショー	46 吸湿性物質組成物	旭化成工業株式会社
8 乾燥食品用香味付与剤の製造法	キッコーマン株式会社	47 旨味食塩の製造法	日本物産株式会社
9 吸物の素	株式会社ワコー	48 唐揚げ粉ミックス	花王株式会社
10 濃厚醤油及び濃厚顆粒醤油の製造法	キッコーマン株式会社	49 昆布加工品の製造方法	有限会社漁師の手作り
11 吸湿性物質含有粉末の製造法	旭化成工業株式会社	50 乾燥食品用包材および乾燥食品の包装方法	味の素株式会社
12 炒りどうふ用調味料	キューピー株式会社	51 乾燥食品用包材および乾燥食品の包装方法	味の素株式会社
13 固形調味料	旭食研株式会社	52 照り焼きチキン用調味ミックス	日清製粉株式会社
14 香気成分の濃縮法	キッコーマン株式会社	53 おにぎりの製造方法	キッコーマン株式会社
15 醤油の製造方法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノニム	54 穀類及び澱粉加工食品用乾燥調味料	不二製油株式会社
16 フレーバ付与剤の製造方法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノニム	55 粉末食品組成物	日本コーンスターチ株式会社
17 しょう油の加工方法	武内 良憲	56 タウリンを添加した調味料	有限会社コウメイ企画
18 粉末食品の製造法	キッコーマン株式会社	57 粉末調味料の製造法	キッコーマン株式会社
19 即席つゆの素パック	キッコーマン株式会社	58 魚醤油の製造方法	キッコーマン株式会社
20 調味粉末の安定化方法	太陽化学株式会社	59 焙焼風味を有する粉末調味料の製造方法	三協食品工業株式会社
21 無塩動物性醗酵粉末調味料の製造法	フンドーキン醤油株式会社	60 電子レンジ調理用調味料	ハウス食品株式会社
22 顆粒状ソース、その製造法及び即席食品	大塚食品株式会社	61 粉末状組成物の製造方法、および粉末状組成物	日本油脂株式会社
23 固結防止性食品	ライオン株式会社	62 乾燥調味料の製造方法、乾燥調味料及びその利用	味の素株式会社
24 濃厚調味液の製造法	キッコーマン株式会社	63 魚醤の製造法	日本たばこ産業株式会社
25 微粒化セルロース含有の粉末食品	旭化成工業株式会社	64 調味料、テクスチャー改良剤及びドリップ防止剤	杉野 哲也
26 低塩低カロリーの食品基材並びに食品用調味料の製造方法	猿井 喜一郎	65 調味料	キッコーマン株式会社
27 褐変しない食品および食品の褐変防止方法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノニム	66 粉末調味料の製造方法および装置	池田食研株式会社
28 含水食品用粉末調味料	日清製粉株式会社	67 炒め物用調味料	キッコーマン株式会社
29 ドコサヘキサエン酸を含む醤油	財団法人相模中央化学研究所	68 粉末調味料	キッコーマン株式会社
30 顆粒状組成物およびその製造方法	旭化成工業株式会社	69 粉末調味料の製造法	キッコーマン株式会社
31 乾燥魚肉用調味料とその調味料による味付け乾燥魚 肉の製造方法	渡邊 勲	70 粉体付着食品	株式会社ツキオカ
32 食塩味増強組成物および増強方法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノニム	71 粉末状食品の製造方法及び装置	株式会社 大通
33 高吸湿粉末食品の吸湿、固結防止法	熊本製粉株式会社	72 発酵調味料の製造方法	天野実業株式会社
34 新粉末調味料	キッコーマン株式会社	73 乾燥物のインスタント茶碗蒸し製造方法	三原 良平
35 電子レンジ調理用調味料	ハウス食品株式会社	74 粉末調味料の製造方法	株式会社光明社
36 発酵食品の製造方法	京都府	75 ペレット製造方法	ソシエテ デ プロデュイ ネツスル ソシエテ アノニム
37 電子レンジ調理用調味料	ハウス食品株式会社	76 迅速に解膠し得る微結晶セルローズ基材安定剤	エフ エム シー コーポレーション
38 粉末状漬物の素	崎戸製塩株式会社		
39 醤油乾燥品の製造法	味の素株式会社		

以上76点収録