

< 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!

味付きいなり揚げの製造方法

[公開編] 昭和58年~平成14年(20年間) 83点

全文PDF CD-ROM 版(抄録版付) ￥19,300-
 全文紙収録 B5製本版 ￥19,300-
 (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. | 特許種別 | 品名 | 公開年 | 点数 | 価格 |
|------------|-------|------------------|-----------|-----|---------|
| No,9493 | 公開特許 | がんもどき類の製造加工方法 | 昭.63-平.14 | 77点 | ¥17,700 |
| No,8721 | " | 油揚げの製造加工方法 | 平.6-10 | 69点 | ¥23,300 |
| No,7706 | 公告・公開 | " | 平.4-5 | 56点 | ¥19,800 |
| No,7336 | " | " | 平.2-3 | 58点 | ¥19,700 |
| No,6879 | " | " | 昭.63-平.1 | 66点 | ¥19,700 |
| No,8722 | 公開特許 | 油揚げ製造装置の構造 | 平.6-10 | 60点 | ¥21,500 |
| No,8729 | " | 豆腐の凝固・成型・充填装置 | 平.5-10 | 63点 | ¥23,400 |
| No,8730 | " | 豆腐の切断・包装・搬送装置 | " | 78点 | ¥28,600 |
| No,8731 | " | 豆腐製造用呉液圧搾装置 | " | 64点 | ¥23,700 |
| No,8725 | " | 冷凍豆腐類の製造加工方法 | " | 67点 | ¥23,000 |
| No,7707(A) | " | 豆腐スナック・デザート製造方法 | 昭.59-平.5 | 56点 | ¥21,700 |
| No, " (B) | " | 豆腐ステーキ・ハンバーグ製造方法 | " | 48点 | ¥19,800 |
| No, " (C) | " | 麻婆豆腐の製造方法 | " | 35点 | ¥14,500 |
| No,8717 | " | オカラの処理加工方法と製品 | 平.6-10 | 79点 | ¥27,600 |
| No,7704 | " | " | 平.3-5 | 59点 | ¥19,700 |
| No,7110 | " | " | 平.1-2 | 48点 | ¥18,000 |
| No,6473 | " | " | 昭.60-63 | 64点 | ¥19,700 |
| No,8899 | " | かき揚げの製造方法と装置 | 平.2-11 | 87点 | ¥30,000 |
| No,8716 | " | 惣菜の製造方法と装置 | 平.5-10 | 79点 | ¥26,700 |
| No,9147 | 公告・登録 | 高野豆腐の製造加工方法 | 昭.61-平.12 | 58点 | ¥21,700 |
| No,9148 | " | 無菌包装豆腐の製造方法 | 昭.62-平.12 | 59点 | ¥22,600 |

*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 〒 | |

味付きいなり揚げの製造方法

No.9565

[公開編] 昭和58年～平成14年(20年間) 83点

CD-ROM版 ¥19,300

B5製本版 ¥19,300

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,000)

- | | | | |
|---------------------------------|--------------|---------------------------------|------------------|
| 1 油揚げの調味方法 | 不二製油株式会社 | 39 油揚げの製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 2 調味油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 40 即席味付け油揚げの製造法 | スター食品工業株式会社 |
| 3 油揚げの製法 | 東洋水産株式会社 | 41 嗜好性を有する油揚げの製造方法 | 佐々木 巖 |
| 4 いなりあげの製法 | タマノ井酢株式会社 | 42 油揚げ調理食品用連続脱油機 | 株式会社サムソン |
| 5 乾燥油揚げの製造法 | ハウス食品工業株式会社 | 43 油揚げの包装法 | 株式会社石川食品 |
| 6 いなりずしの製造方法 | 株式会社ダイケイ | 44 いなり寿司用油揚げの製品測定選別装置 | 株式会社高橋電機製作所 |
| 7 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 45 乾燥油揚げの製造法 | 辻製油株式会社 |
| 8 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 46 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 9 油揚げの味付け方法 | 株式会社高井製作所 | 47 加工食品、その製造法及び成形装置 | 有限会社松兵衛 |
| 10 多孔性食品の調理処理方法 | 松田 清克 | 48 酸化防止剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 11 中空状油揚げの製造方法 | 松田 清克 | 49 味付け油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 12 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 50 イナリパスタ | 林 一江 |
| 13 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 51 即席食品の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 14 生油揚げの油抜き方法及び装置 | 吉川食品工業株式会社 | 52 大豆を主成分とする油揚げ食品及びこれの製造方法 | 長浜 勉 |
| 15 強い揚げ皮を持つ油揚げの製造方法 | 株式会社高井製作所 | 53 鳥賊の墨を含有する豆腐の油揚げ物 | 松永 勲芳 |
| 16 味付油揚げの製造方法 | 昭和電工株式会社 | 54 大豆蛋白含有シート状食品の製造方法及びその生地 | 表 健 |
| 17 食品用プレミックス、並びに油揚げの製造方法 | 昭和産業株式会社 | 55 大豆加工食品またはその乾燥品 | 昭和産業株式会社 |
| 18 だし揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 56 油揚げを用いた嗜好食品 | 立沢 藤喜 |
| 19 いなり揚げの急速味付け法 | 株式会社あじかん | 57 詰め物用油揚げの製造方法及びその製品 | ハウス食品株式会社 |
| 20 油揚げの製造方法 | 有限会社松兵衛 | 58 即席味付け油揚げの製造法 | 倉田 勝行 |
| 21 和風食品の製造法 | 不二製油株式会社 | 59 油揚げの製造法 | 株式会社ホーネンコーポレーション |
| 22 油揚げ類の製造法 | 味の素株式会社 | 60 高濃度豆乳による油揚げの製造方法 | 但馬屋食品株式会社 |
| 23 側部が切断された稲荷寿司用油揚げ及びこの油揚げ側皮切断機 | 株式会社島津機械製作所 | 61 食材の味付け方法及び味付け装置 | 株式会社サミー |
| 24 油揚げの味付け方法 | 株式会社有沢食品 | 62 薄揚げ等の被脱油食材の脱油方法及び脱油装置 | 株式会社サミー |
| 25 油揚げの製造方法 | 味の素株式会社 | 63 味付油揚げの製造方法、及びスポンジ状食品内の空気置換方法 | 松田食品工業株式会社 |
| 26 揚げだし豆腐およびその製造方法 | 大幸食品株式会社 | 64 フライヤーの揚げ枠及び前記揚げ枠を用いた油揚げの製造方法 | 松田食品工業株式会社 |
| 27 いなりあげの分離方法 | 株式会社古川製作所 | 65 油揚げ払出し装置 | 株式会社ヤナギヤ |
| 28 揚げ製品および揚げ製品の結着防止方法 | みずゞ豆腐株式会社 | 66 味付け油揚げを天ぷらにした冷凍食品及びその製造方法 | 小島屋食品株式会社 |
| 29 油揚げの全自動加工システム | 株式会社ダイハン | 67 大きな具材を含有する惣菜の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 30 味付け油揚げ製造方法 | 株式会社サムソン | 68 電子レンジ対応揚げだし豆腐の製造方法 | 東海澱粉株式会社 |
| 31 油揚げの製造方法 | 不二製油株式会社 | 69 レトルト耐性のある絹タイプ厚揚げの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 32 油揚げの製造法 | 不二製油株式会社 | 70 油揚げ及びその製造方法 | オーケー食品工業株式会社 |
| 33 味付け油揚げ用変色防止剤及び味付け油揚げ包装体 | 日本油脂株式会社 | 71 油揚げの製造方法およびそれに使用する型枠 | オーケー食品工業株式会社 |
| 34 袋状揚げ製品の製造装置 | 山陽サニーフーズ株式会社 | 72 食用油脂組成物およびその利用 | 吉原製油株式会社 |
| 35 具入味付き巾着の製造方法 | 有限会社トーヨーフーズ | 73 惣菜の味付方法 | オーケー食品工業株式会社 |
| 36 味付け乾燥油揚げの製造方法 | 東洋水産株式会社 | 74 いなり寿司用味付油揚げの製造方法及びその装置 | 株式会社サンフーズ横倉 |
| 37 味付け汁含浸の被包装物用の真空包装装置 | 株式会社シンダイゴ | 75 辛味油揚げの製造方法 | 有限会社卵野食品 |
| 38 新規な油揚げの製造方法及び新規な油揚げ | 岩本 恵臣 | 76 ポリウム感のある油揚げ | オーケー食品工業株式会社 |

以下7点省略