

<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!

浅蛸、蜆、蛤の処理加工方法

[公開編] 昭和63年~平成14年(15年間) 85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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	価格
No,8655	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.1-10	84点 ￥27,700
No,9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ￥17,700
No,9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点 ￥19,800
No,7667	"	"	昭.62-平.5	75点 ￥24,700
No,9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ￥20,700
No,6992	"	"	昭.49-平.1	51点 ￥19,700
No,8654	"	カニの処理加工方法と製品	平.4-10	70点 ￥24,800
No,7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ￥19,700
No,8628	"	エビの処理加工方法と製品	平.7-10	65点 ￥23,500
No,7769	"	"	平.3-6	65点 ￥23,500
No,8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点 ￥25,000
No,8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点 ￥24,400
No,9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点 ￥13,000
No,8573	"	"	平.8-10	56点 ￥20,300
No,7985	"	"	平.4-7	54点 ￥19,700
No,9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点 ￥13,500
No,8804	"	"	平.10-11	63点 ￥21,300
No,8322	"	"	平.8-9	63点 ￥21,300
No,7956	"	"	平.6-7	63点 ￥21,500
No,9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ￥19,800
No,7770	"	"	昭.62-平.6	69点 ￥21,300

*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
	合計 ￥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

浅蛸、蜆、蛤の処理加工方法

No.9569

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 85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 | ボンゴレソースの製造方法 | 日清製粉株式会社 | 40 | 二枚貝の保存方法 | 株式会社多磨留産業 |
| 2 | 袋詰め冷凍二枚貝及びその製造方法 | 吉川 方明 | 41 | 魚肉練製品用保存剤 | キッコーマン株式会社 |
| 3 | 貝類のレトルト食品製造法 | 株式会社松栄パック | 42 | 活貝の処理装置 | 角長水産株式会社 |
| 4 | 蛋白質素材の製造法 | 旭電化工業株式会社 | 43 | 多量ミネラル成分含有魚貝藻類エキス
の抽出方法 | 日本物産株式会社 |
| 5 | 貝入りみそ汁の素の製造方法 | テイエム技研株式会社 | 44 | 即席佃煮 | マルトモ株式会社 |
| 6 | 2枚貝の連続自動熱処理装置 | 八戸缶詰株式会社 | 45 | レトルト魚介類の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 7 | 二枚貝の包装方法 | 凸版印刷株式会社 | 46 | 生鮮食品の保存方法 | 株式会社ジオクト |
| 8 | 貝の砂ぬき方法 | 株式会社松栄パック | 47 | 貝類用焼き具 | 株式会社中農製作所 |
| 9 | 活貝類の出荷方法および保存方法 | 佐々木 良治 | 48 | 貝製品の製造法 | ジョン チャールズ ター
ナー |
| 10 | 生の青柳の長期保存方法 | 芝山 輝夫 | 49 | 活貝の処理方法及び装置 | 角長水産株式会社 |
| 11 | 乾燥貝類の製造方法 | 株式会社ポッカコーポレー
ション | 50 | 冷蔵・冷凍即席煮物用未加熱魚介類 | 東洋水産株式会社 |
| 12 | 死貝と生貝の選別システム | 佐々木 良治 | 51 | 2枚貝の加工方法 | 千葉県漁業協同組合連合
会 |
| 13 | 焼き上げ貝類の製造法 | 日魯漁業株式会社 | 52 | 貝類の貝柱、及び牡蛎類を混入してな
るハムソーセージ、及びウイナーソー
セージ類 | 小林 稔春 |
| 14 | 甲殻類、貝類およびイカ類の組織化物
の製造法 | 大洋漁業株式会社 | 53 | 畜肉及び魚介類の缶詰及びレトルト食
品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 15 | 肉性食品の缶詰の製造法 | 味の素株式会社 | 54 | 新規なコク味調味料素材およびコク味
調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 16 | エキス入り殻付ボイル冷凍アサリ | 高橋 俊雄 | 55 | 二枚貝の身と殻の分離方法 | 池田 昭夫 |
| 17 | シジミエキスの製造方法 | 市浦村商工会 | 56 | 貝の剥き身・紐等の加熱調理方法 | 有限会社レオ販売企画 |
| 18 | 貝類味噌加工品の製造法 | 瑞宝産業有限会社 | 57 | レトルト食品及びその製造方法 | 花王株式会社 |
| 19 | 食品の品質改良方法 | 福井缶詰株式会社 | 58 | 貝殻除去筒及びそれを具備した貝殻
除去装置並びに貝の選別装置 | 角長水産株式会社 |
| 20 | テアンデロース含有佃煮 | 旭化成工業株式会社 | 59 | バカガイの貝わたを利用した新規な調
味料及びその製造方法 | 千葉県 |
| 21 | 加工用魚肉素材の製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 60 | 油漬け食材、該製法およびこれを用い
た加工食品 | 日清製油株式会社 |
| 22 | 焙焼魚介類フレーバー | 長谷川香料株式会社 | 61 | 貝の保持用スタンド | 松正産業株式会社 |
| 23 | 燻製魚介類フレーバー | 長谷川香料株式会社 | 62 | 貝の加熱調理装置及び加熱調理具 | 佐久間 保治 |
| 24 | 真空処理貝の製造方法 | 遠藤 昭 | 63 | 佃煮の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 25 | 寿司種の品質保存方法 | 株式会社リブ・インターナ
ショナル | 64 | 包装二枚貝の製造法 | 株式会社永谷園 |
| 26 | 保存性を有するシーフードカレー | ハウス食品株式会社 | 65 | 食品素材およびその製造方法 | 株式会社ニチレイ |
| 27 | 二枚貝の貝柱および軟体部の脱金属
法 | 住友精化株式会社 | 66 | 固形栄養食品およびその製造方法 | 有限会社盤洲産業 |
| 28 | 魚介類水煮缶詰 | 細田 毅一 | 67 | しじみエキスパウダーの製造方法 | 株式会社 福島商店 |
| 29 | 中間水分食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 68 | 志ぐれ風煮およびその製造方法 | 瑞宝産業株式会社 |
| 30 | アサリの可食部の呈味向上方法及び
可食部の呈味を向上したアサリ | 日本水産株式会社 | 69 | 貝類の乾燥前の処理方法 | 植田製油株式会社 |
| 31 | 貝類選別装置 | 天野 昇 | 70 | 貝類剥き身の製造方法 | 丸一水産株式会社 |
| 32 | 生食用味付しじみ | 黄 少廷 | 71 | 貝類の選別装置 | 疋田 静男 |
| 33 | 粉末にした蜆貝のエキス及び製造方
法 | 有限会社小泊水産物加工
法 | 72 | 貝類の異物除去方法 | 日清製粉株式会社 |
| 34 | 物品選別装置 | 角長水産株式会社 | 73 | 容器入り貝類含有ソース類の製造方
法 | 日清製粉株式会社 |
| 35 | シート状食用海苔及びその製造方法 | 株式会社千葉産直サービ
ス | 74 | 容器入り貝類含有ソース類の製造方
法 | 日清製粉株式会社 |
| 36 | 佃煮セット | 興和食品株式会社 | 75 | 二枚貝の活死選別方法及び装置 | 有限会社金山製作所 |
| 37 | しじみ抽出エキスの製造法 | 萩原 義秀 | 76 | あさり汁 | 株式会社北海大和 |
| 38 | 二枚貝の開口方法および装置 | 有限会社片岡環境エンジ
ニア | 77 | しじみ貝処理方法、およびその方法に
よるしじみ貝から生成したしじみエキス
ならびにそのしじみエキスの製造方法 | 青森県 |
| 39 | 貝柱の加工方法 | 東和化成工業株式会社 | 78 | しじみ貝殻粉末体、およびその製造方
法 | 青森県 |

以下7点省略