

<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!

食塩の製造方法と加工食塩

[公開編]平成14年~平成15年(2年間) 71点

(税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥17,220-
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,220-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥25,200-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9282	公開特許	食塩の製造方法と加工食塩	平.12-13	61点 ￥14,000
No,8805	"	"	平.10-11	63点 ￥24,500
No,8319	"	"	平.8-9	64点 ￥24,700
No,7964	"	"	平.6-7	44点 ￥19,700
No,7613	"	"	平.3-5	62点 ￥24,800
No,7016	"	"	昭.63-平.2	54点 ￥20,000
No,6420	"	"	昭.58-62	81点 ￥25,500
No,5150	"	"	昭.48-57	62点 ￥23,700
No,7662	公告特許	"	昭.59-平.5	66点 ￥25,500
No,7714	公開特許	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ￥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5	84点 ￥26,000
No,7063	"	麺つゆ類の製造加工方法	昭.55-平.2	75点 ￥24,500
No,7725	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.2-5	64点 ￥22,300
No,6899	"	"	昭.59-平.1	59点 ￥21,300
No,6680	"	醤油風調味料の製造加工方法	昭.53-63	70点 ￥23,700
No,7786	"	カツオ風味調味料の製造加工方法	平.4-6	62点 ￥23,700
No,7355	"	"	昭.63-平.3	59点 ￥19,700
No,6252	"	"	昭.58-62	61点 ￥19,700
No,7770	"	塩辛類の製造加工方法と製品	昭.62-平.6	69点 ￥21,300
No,6007	"	"	昭.49-61	64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 〒	

食塩の製造方法と加工食塩

No.9670

[公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 71点

CD-ROM版 ¥17,220

B5製本版 ¥17,220

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

- | | | | |
|--|----------------|--|-----------------|
| 1 小袋入り塩混合調味料 | 安井 幹子 | 36 海水濃縮装置 | 小田 利春 |
| 2 ミネラル塩製造方法 | 駿河湾海洋深層水株式会社 | 37 梅に起因する抽出液を原料とする濃縮液、梅塩、及び梅酸性水の製造方法 | 株式会社東農園 |
| 3 熱板式海水循環蒸発装置 | 株式会社つらら | 38 無機塩類を増強させた食塩および苦汁とその製造方法 | 株式会社富士見物産 |
| 4 塩の製造システムとその製造方法 | 株式会社染谷 | 39 食卓塩の塩代用品の形態の食事用組成物 | サノフィ - サンテラボ |
| 5 製塩装置 | 日立プラント建設株式会社 | 40 乳漿塩粉末、その生成方法、その使用 | ヴァリオ・オサケ・ユキテュア |
| 6 飲料用濃縮ミネラル液と飲料水 | 室戸海洋深層水株式会社 | 41 生理学的食用塩生成物 | マキ, ユハニ イルポ タピオ |
| 7 高濃度塩類溶液中の重金属成分の除去方法 | 財団法人塩事業センター | 42 粒子付着食品とその製造方法 | フロイント産業株式会社 |
| 8 塩の製造方法 | ガーリックソル株式会社 | 43 ネット集合体による高速海水濃縮方法 | 大和田 稔 |
| 9 かん水の製造方法、及びこれにより得られるかん水を用いた多用途塩及び多用途苦汁、並びにその製造方法 | 株式会社ノエビア | 44 炭塩石鹼及び鉍物石鹼 | 大鳥居 裕明 |
| 10 製塩工程における微結晶の除去方法及び装置 | 財団法人塩事業センター | 45 昆布塩及びその製造方法 | 株式会社ほんぼ |
| 11 マグネシウム濃度の同時測定方法および測定の前補正方法 | 財団法人塩事業センター | 46 ミネラル含有液の製造方法および装置 | 東レ株式会社 |
| 12 海水から塩及びミネラルウォーターを回収する方法 | 中園 修三 | 47 所望のイオン組成を有する多用途塩及び多用途苦汁の製造方法 | 株式会社ノエビア |
| 13 食品用液体塩 | 株式会社ナガテツ | 48 ミネラル水の製造方法 | 株式会社ヴィジョン |
| 14 ハーブソルトの製造方法 | 株式会社アビオクラブ | 49 海底栄養塩の有効利用 | 船田 雅徳 |
| 15 わかめ用食用塩 | 赤穂海水株式会社 | 50 半透性膜の製造方法 | 東レ株式会社 |
| 16 製塩装置及び海水濃縮装置 | 平良 英雄 | 51 半透性膜の製造方法 | 東レ株式会社 |
| 17 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 | 52 ミネラル調味剤 | 赤穂海水株式会社 |
| 18 塩の改質方法及び食材の調理方法 | 株式会社中国メンテナンス | 53 海洋深層水由来ミネラル補給品 | 五洲薬品株式会社 |
| 19 調味用食塩およびその製造方法 | 株式会社鹿光総合研究所 | 54 塩ベース調味料および塩ベース調味料の製造方法 | 横山 恵子 |
| 20 海塩製造システム | 小渡 幸信 | 55 竹エキス海塩混合液の製造方法 | 山下 司郎 |
| 21 塩の製造方法 | 株式会社染谷 | 56 海水より食塩の製造法 | 田上食品工業株式会社 |
| 22 製塩装置 | 江口 賢次郎 | 57 重金属イオンの除去方法、及びそれを用いた陰イオン交換膜の再生方法 | 財団法人塩事業センター |
| 23 塩の製造方法 | 株式会社染谷 | 58 塩加工装置及び方法 | 株式会社瀬田技研 |
| 24 インライン粉粒体粒径測定システム | 財団法人塩事業センター | 59 海水の加工品ならびに海水の加工品の製造方法 | 高安 正勝 |
| 25 インライン粉粒体水分測定システム | 財団法人塩事業センター | 60 液体塩ならびに液体塩の製造方法 | 与那城 義幸 |
| 26 海水から自然塩を製造する製塩装置 | 西日本技術開発株式会社 | 61 海水からの塩の製造方法及び装置 | 一の塩株式会社 |
| 27 海洋深層水より分離した淡水と濃縮深層水とミネラル濃縮液と濃縮塩水と苦汁と特殊塩 | 五洲薬品株式会社 | 62 植物から抽出したポリフェノール等を含有する赤～紫色の天然塩製造方法 | 大和田 稔 |
| 28 昆布風味を有する海洋深層水を原料とする自然塩 | 有限会社らうす海洋深層水 | 63 る過装置、それを用いた海水処理方法および凝集剤の再生方法 | 財団法人塩事業センター |
| 29 海洋深層水からの健康塩製造方法及びその装置 | 株式会社日立製作所 | 64 海水濃縮装置 | 上原 朝光 |
| 30 ミネラル含有水および天然塩の製造方法および製造装置 | 東レ株式会社 | 65 調味料及び魚・肉の料理方法 | 桑名 美佐子 |
| 31 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 | 66 海水の処理法 | 株式会社神戸製鋼所 |
| 32 粉末調味料の製造方法 | 株式会社光明社 | 67 海洋深層水を用いた調味料及び製造方法 | 赤穂化成株式会社 |
| 33 食品添加剤用組成物およびその製造方法 | 株式会社タイム アソシエイツ | 68 海水中のイオン結合無機化合物類(ミネラル類)が量・比率とも同組成で残存し殺菌及び有機化合物を... | 今井 正生 |
| 34 海洋深層水を原料とする飲料水及びその製造方法 | 有限会社らうす海洋深層水 | 69 パパイア・パイナップルのエキス含有する塩 | 株式会社沖縄ソルト |
| 35 食塩味増強方法、食塩味増強剤、食塩味調味料および食塩味増強飲食品 | 協和醗酵工業株式会社 | 70 海水よりホウ素を分離回収する方法 | 富士化水工業株式会社 |

以下1点省略