

<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!

(セットA) 天然香辛料の処理加工方法

(セットB) ニンニクの処理加工方法

[登録・公開編] 平成14年~平成15年

(セットA) 86点 (セットB) 45点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ¥21,000- ¥11,130- (全て税込価格)

全文紙収録 B5製本版 ¥21,000- ¥11,130-

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500- ¥15,750-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9287(A)	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.12-13	83点	¥19,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.12-13	52点	¥12,400
No,8827(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.10-11	85点	¥29,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.10-11	54点	¥18,800
No,8338(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.8-9	69点	¥25,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.8-9	49点	¥17,300
No,8132(A)	公開特許	ワサビの栽培方法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, "(B)	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-8	54点	¥19,800
No,7996(A)	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-7	65点	¥24,300
No,7640(A)	"	"	平.4-5	65点	¥24,300
No,6728(A)	"	"	昭.63-平.1	73点	¥24,700
No,5681(C)	公開特許	"	昭.58-60	30点	¥8,400
No,5681(B)	公告特許	"	昭.51-60	28点	¥9,200
No,7996(B)	公告・公開	ニンニクの処理加工方法	平.6-7	35点	¥13,700
No,7640(B)	"	"	平.4-5	31点	¥12,400
No,7326(B)	"	"	平.2-3	35点	¥14,000
No,5604(A)	公告特許	"	昭.45-59	95点	¥24,700
No,7787	公開特許	カレーの製造加工方法と製品	平.4-6	62点	¥21,600
No,7433	"	"	昭.62-平.3	60点	¥20,800
No,6031	"	"	昭.48-61	74点	¥25,700

*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
所属部署	ニュースガイド No, CD-ROM版・B5製本版・一括購入
担当者名	題名
	合計 ¥
	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

(セットA) 天然香辛料の処理加工方法

(セットB) ニンニクの処理加工方法

No.9673

セットA[登録・公開編] 平成14年～平成15年 86点 CD-ROM版 ¥21,000 B5製本版 ¥21,000 一括購入 ¥31,500 (全て税込価格)

セットB[登録・公開編] 平成14年～平成15年 45点 CD-ROM版 ¥11,130 B5製本版 ¥11,130 一括購入 ¥15,750

(セットA)

- 1 香辛料 坂井 拓夫
 - 2 食品とその製造方法 ハウス食品株式会社
 - 3 ハーブ含有ペースト状食品 ハウス食品株式会社
 - 4 辛味および風味の保存性が向上された香辛料の製造方法 金印わさび株式会社
 - 5 香辛成分の強化されたわさびの製造方法 金印わさび株式会社
 - 6 消化管吸収促進剤 静岡県
 - 7 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
 - 8 気流加熱方式における付着防止方法及び装置 株式会社大川原製作所
 - 9 ビサボラン型セスキテルペン組成物およびその製造方法 丸善製薬株式会社
 - 10 香辛料及びその製法 日本新薬株式会社
 - 11 十字花科植物漬物の製造方法 金印わさび株式会社
 - 12 わさび香味調合品及びわさび風味食品 ハウス食品株式会社
 - 13 練り香辛料 ハウス食品株式会社
 - 14 唐辛子オレオレジンの精製方法 茂利製油株式会社
 - 15 ソロンを含有する香辛料 ハウス食品株式会社
 - 16 加工香辛料の製造方法 ハウス食品株式会社
 - 17 わさび類に含まれる辛味および風味成分の安定化方法 金印株式会社
 - 18 辛味増強剤及び辛味増強法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
 - 19 胡椒製造方法および胡椒製造システム 株式会社サタケ
 - 20 生姜砂糖蜜の製造方法及びその蜜を付着した生姜砂糖せんべいの製造方法 株式会社柴舟小出
 - 21 調味マスタードの製造方法 ハウス食品株式会社
 - 22 粒入りマスタードの製造方法 ハウス食品株式会社
 - 23 乾燥唐辛子の製造方法及びその装置 ノンシム シーオー、エルティーディー、
 - 24 天然香辛料の殺菌方法 株式会社日出味噌醸造元
 - 25 油性ハーブペースト及びその製造方法 ライオン株式会社
 - 26 小袋入り塩混合調味料 安井 幹子
 - 27 香辛料の殺菌方法 味の素株式会社
 - 28 粉粒体の乾燥殺菌装置 ジョンソンボイラ株式会社
 - 29 収納袋入り粉香辛料及びそれを用いた香辛料の製造方法及び粉香辛料用収納袋 三和食品株式会社
 - 30 新規なイソチオシアネート類 長谷川香料株式会社
 - 31 わさび風味の菜の花の製造方法 株式会社さつま屋商店
 - 32 わさびの新規な抗菌性タンパク質遺伝子 岩手県
 - 33 混合香辛料及び食品の製造方法 ハウス食品株式会社
 - 34 わさびの新規な抗菌性タンパク質遺伝子 岩手県
- 以下52点省略

(セットB)

- 1 抗ヘリコバクター・ピロリ剤 名古屋製酪株式会社
 - 2 タマネギ又はニンニクのような野菜を食べることによる望ましくない副作用の除去方法及び生成物 チェイキン スターリング
 - 3 焙煎ガーリックペーストの製造方法 ハウス食品株式会社
 - 4 ニンニク発酵組成物 湧永製薬株式会社
 - 5 スタミナ持続型食品 富士産業株式会社
 - 6 固形上の痩身用食品 株式会社成幸社
 - 7 にんにくの鱗茎を甘なっとう状製品にする方法 安藤 やす江
 - 8 ペースト状無臭にんにく加工食品 仙味エキス株式会社
 - 9 ニンニクの無臭化方法及び健康食品 株式会社生物農業研究所
 - 10 ウニニンニク 山崎 和郎
 - 11 消臭剤およびその用途 武田薬品工業株式会社
 - 12 消臭剤およびその用途 武田薬品工業株式会社
 - 13 塩の製造方法 ガーリックソル株式会社
 - 14 ペースト状無臭にんにく加工食品 仙味エキス株式会社
 - 15 ハーブソルトの製造方法 株式会社アビオクラブ
 - 16 にんにく卵黄の製造方法 青森県
 - 17 ニンニク発酵組成物 湧永製薬株式会社
 - 18 アロエとニンニクの各種皮膚外用剤 金井 弘子
 - 19 にんにく臭の抑制されたにんにく含有食品 味の素株式会社
 - 20 大蒜と大豆で健康食品を製造する方法 李 然燮
 - 21 アリウム属植物エキスの製造方法 小川香料株式会社
 - 22 ビタミンと加工大蒜を含有するカプセル剤 エーザイ株式会社
 - 23 ペースト状無臭ニンニク加工健康食品 仙味エキス株式会社
 - 24 アーリオ・オーリオソースの製造方法 日清フーズ株式会社
 - 25 根菜のおろし加工方法及びそのおろし加工品 マルコーフーズ株式会社
 - 26 調味液の製造方法及びその調味液の保存方法 大松 重尚
 - 27 油漬けロースト食品 キューピー株式会社
 - 28 天然産物の相乗作用性混合物 ライコード・ナチュラル・プロダクツ・インダストリーズ・リミテッド
 - 29 アーティチョーク植物を基剤とした、特に、医薬品または栄養補助食品として使用する製剤 ペーター・グライトヘーア
 - 30 前立腺配合物 ホウィーラー、ロナルドイー
 - 31 消臭剤 武田キリン食品株式会社
 - 32 消臭剤 武田キリン食品株式会社
 - 33 冷え性改善剤、冷え性改善用組成物、及びこれらを含む冷え性改善用飲食物 丸善製薬株式会社
 - 34 ニンニク卵黄粉 株式会社サン・プロジェクト
- 以下11点省略