

<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!

## 多加水麺の製造方法と装置

\*\*\*\*\*

[公開編]平成6年~平成15年(10年間) 99点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥24,150-	¥23,000-
全文紙収録	B5製本版	¥24,150-	¥23,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥35,700-	¥34,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	特許種別	内容	期間	点	価格
No,9511	公開特許	乾麺類の製造加工方法	平.10-14	100点	¥20,000
No,8388	"	"	平.7-9	77点	¥25,600
No,7781	"	"	平.4-6	76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3	79点	¥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62	82点	¥25,400
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	¥22,600
No,8184	"	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	¥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点	¥23,000
No,8872	"	うどんの製造加工方法	平.8-11	59点	¥19,700
No,8061	"	"	平.4-7	78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3	60点	¥19,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	¥22,400
No,9206	"	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12	68点	¥24,500
No,7358(A)	公告特許	即席乾燥麺の製造加工方法	昭.62-平.3	68点	¥24,700
No, "(B)	公開特許	"	平.2-3	66点	¥21,500
No,7356(A)	公告特許	中華麺類の製造加工方法	昭.57-平.3	46点	¥18,000
No, "(B)	"	冷凍麺の製造加工方法と装置	"	34点	¥16,000
No, "(C)	"	即席パスタ類の製造加工方法	"	33点	¥16,500
No,9205(A)	公開特許	小麦胚芽の処理加工方法	平.5-12	55点	¥19,800
No, "(B)	"	蕎麦エキスの処理加工方法	"	40点	¥14,400

\*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

# 多加水麺の製造方法と装置

No.9709

[公開編] 平成6年～平成15年(10年間) 99点

CD-ROM版 ¥24,150

B5製本版 ¥24,150

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700 )

1 多加水麺の製造方法	池田食品工業株式会社	40 巻き麺	株式会社ナチュライズ
2 麺類の製造方法	協同組合テクワートグループ	41 穀粉を原料とした生地 of 展延用ロール	ハッコー食品株式会社
3 小麦粉等の捏練装置	平山製麺有限公司	42 手打ち風麺類の製造方法およびその製造装置	さぬき麺機株式会社
4 麺類の製造方法	日清製粉株式会社	43 そば粉の加水方法および当該方法により製造されたそば	有限会社むさしの
5 麺類の製造方法	日清製粉株式会社	44 製麺生地ドウの製造方法及び製造装置	ヒヤマプロダクツ株式会社
6 めん用小麦粉及びその製造方法	日東製粉株式会社	45 袋入り茹麺の製造方法	株式会社富士製作所
7 麺類の製造方法	日清製粉株式会社	46 即席生麺類の製造方法および調理方法	アサマ化成株式会社
8 切刃ロール装置	有限会社江口麺機製作所	47 麺線延伸装置	室伏 敬一郎
9 麺類の製造方法	協同組合テクワートグループ	48 麺用ミキサ	日清製粉株式会社
10 麺類の製造装置	協同組合テクワートグループ	49 排出の容易な麺用ミキサ	日清製粉株式会社
11 麺類の製造方法	協同組合テクワートグループ	50 麺用ミキサの駆動方法	日清製粉株式会社
12 手打ち風麺の種生地の自動製造装置およびそれをを用いた自動製造設備	さぬき麺機株式会社	51 麺類の機械製麺法	日清製粉株式会社
13 多加水麺類の製造方法	昭和産業株式会社	52 麺類の製造方法	内田製麺株式会社
14 めん線の付着防止装置	日清製粉株式会社	53 麺切出装置	株式会社トム
15 多加水麺類の製造法	松谷化学工業株式会社	54 麺類製造用穀粉混捏装置	株式会社ワールド生研
16 ラーメン	室伏 敬一郎	55 麺生地ドウの製造装置	ヒヤマプロダクツ株式会社
17 製麺装置および製麺方法	協同組合テクワートグループ	56 麺線群に打ち粉を吹付けるノズル及びこれを用いた打ち粉吹付け装置	日清製粉株式会社
18 麺線延伸装置及び製麺方法	室伏 敬一郎	57 多層麺の製造方法	東洋水産株式会社
19 小麦粉等の混合捏練機の回転軸	平山製麺有限公司	58 水戻し電子レンジ麺類およびその調理方法	アサマ化成株式会社
20 麺線切断面付着防止装置	室伏 敬一郎	59 製麺生地ドウの圧着圧延方法及び装置	ヒヤマプロダクツ株式会社
21 麺生地用ミキサー及び麺生地のミキシング方法	室伏 敬一郎	60 麺類の電子レンジ調理方法	片平 亮太
22 麺帯生成装置	株式会社トーキョーメンキ	61 連続麺生地製造装置	さぬき麺機株式会社
23 水中油型乳化油脂組成物	鐘淵化学工業株式会社	62 連続麺生地製造装置	さぬき麺機株式会社
24 加工食品用品質改良剤	旭化成工業株式会社	63 多加水麺用麺帯機	さぬき麺機株式会社
25 自動製麺方法および自動製麺設備	さぬき麺機株式会社	64 麺生地熟成装置および麺生地熟成方法	さぬき麺機株式会社
26 ゆで麺の製造方法	株式会社大和製作所	65 そばの麺とその製造方法	吉村 誠
27 三層冷凍麺及びその製造法	日清製粉株式会社	66 麺線小分け装置	さぬき麺機株式会社
28 低塩低蛋白乾麺及びその製造方法	丸榮製粉株式会社	67 麺帯の製造方法とその装置	日清製粉株式会社
29 麺線、麺線包装体の製造方法及びその装置	東京屋食品株式会社	68 製麺ミキシング方法およびそれに用いる製麺用ミキサー	株式会社豊製作所
30 食感の改質された麺類の製造方法	味の素株式会社	69 冷凍麺及び冷凍麺の製造方法	大阪瓦斯株式会社
31 生麺の製造方法	株式会社大和製作所	70 冷凍麺類の製造方法	大阪瓦斯株式会社
32 高含水率生麺の製造方法及び高含水率生麺製品	かも川株式会社	71 そば粉及びそば加工品	日穀製粉株式会社
33 加水粉体の製造装置	友和電機株式会社	72 生うどん麺の製造方法並びにうどんの給食システム	マルマンコーポレーション株式会社
34 製麺用圧延機の安全装置	さぬき麺機株式会社	73 生地 of 圧延装置	日清製粉株式会社
35 中華生麺の製造方法	学校法人みかしほ学園	74 機械製麺による多加水麺類の製造方法	高砂食品株式会社
36 そばの製造法	有限会社めん一兆	75 ドウミキサー	日清製粉株式会社
37 即席麺類の製造方法	日清製粉株式会社	76 製麺における通電処理	井上 賀夫
38 麺帯生地押出し成形機の麺帯ノズル	株式会社豊製作所	77 生地 of 圧延装置およびその制御方法	日清製粉株式会社
39 麺類の製造方法	日清製粉株式会社	78 製麺装置及び製麺方法	株式会社スズキ麺工

以下21点省略