

<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!

佃煮の製造加工方法と製品

[公開編]平成8年~平成15年(8年間) 88点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥21,315-	¥20,300-
全文紙収録	B5製本版	¥21,315-	¥20,300-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥31,500-	¥30,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,8009	公開特許	佃煮の製造加工方法と製品	平.2-7	61点 ¥21,300
No,6948	"	"	昭.57-平.1	70点 ¥23,400
No,9126	公告特許	"	昭.61-平.12	59点 ¥20,000
No,9357	公開特許	おにぎり用具材の製造加工方法	平.10-13	70点 ¥14,000
No,8518	"	"	平.5-9	73点 ¥24,800
No,9660	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.14-15	65点 ¥15,600
No,9272	"	"	平.12-13	64点 ¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11	58点 ¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9	56点 ¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7	60点 ¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5	55点 ¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3	59点 ¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1	84点 ¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62	113点 ¥32,800
No,9567	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.11-14	75点 ¥17,500
No,8655	"	"	平.1-10	84点 ¥27,700
No,9568	"	牡蛎の処理加工方法	昭.63-平.14	85点 ¥19,700
No,9569	"	浅蜷・蜆・蛤の処理加工方法	昭.63-平.14	85点 ¥19,700
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
No,9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ¥17,700

*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 〒	

佃煮の製造加工方法と製品

No.9721

[公開編] 平成8年～平成15年(8年間) 88点

CD-ROM版 ¥21,315

B5製本版 ¥21,315

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|---|-----------------|--------------------------------------|-----------------|
| 1 混入異物の除去方法 | マルトモ株式会社 | 38 味付け黒海苔の製造 | 株式会社桃屋 |
| 2 ドナリエラ藻体含有食品及びその製造方法 | 田中 美穂 | 39 佃煮の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 3 調味成型食品 | かね七株式会社 | 40 佃煮様食品 | 木内 敏雄 |
| 4 即席佃煮 | マルトモ株式会社 | 41 増粘組成物用添加剤及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 5 マグロの胃を原料とする佃煮の製造方法 | 船越 佳代 | 42 鉄分強化食品 | キューピー株式会社 |
| 6 佃煮風即席食品、およびそれ用の化粧用包装袋入分包装調理材料、ならびにそれを使用した佃煮風即席食品の製造方法 | 有限会社達商 | 43 味付け魚節削りおよびその製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 7 佃煮の製造方法 | 株式会社カネヨ | 44 小魚等の煮沸加工装置 | 株式会社カワゴ製作所 |
| 8 食肉用水性調味液及びこれにて処理した食用肉又は肉製品 | 花王株式会社 | 45 小魚等の煮沸加工装置 | 株式会社カワゴ製作所 |
| 9 食品の風味向上法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 46 志ぐれ風煮およびその製造方法 | 瑞宝産業株式会社 |
| 10 混入異物の除去方法およびその装置 | マルトモ株式会社 | 47 山葵入り食品とその製造方法 | 大沢 敬且 |
| 11 養殖塩蔵昆布製品の加工方法 | 菅井 亀夫 | 48 鱈の加工食品と、その製造方法 | 佃食品株式会社 |
| 12 牡蠣加工食品 | 株式会社樋上水産 | 49 小魚等の煮沸加工装置 | 株式会社カワゴ製作所 |
| 13 柑橘類の表皮の佃煮及其の製造方法 | 今須 義行 | 50 小魚等の煮沸加工装置 | 株式会社カワゴ製作所 |
| 14 帆立貝貝柱の加工方法 | 室之木食品株式会社 | 51 小魚等の煮沸加工装置 | 株式会社カワゴ製作所 |
| 15 昆布加工品の製造方法 | 有限会社漁師の手作り | 52 マヨネ ズと海苔を利用した調味料 | 羽田 武文 |
| 16 有害金属と塩分の多く含んだ水産物、畜産加工物、生鮮 野菜果実の脱金属脱塩加工。 | 田中 友爾 | 53 トマトケチャップと海苔を利用した調味料 | 羽田 武文 |
| 17 ホスファターゼ阻害剤及びそれを利用した調味料 | 鐘淵化学工業株式会社 | 54 トレハロ ス含有組成物 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 18 乳酸及びノ又は乳酸塩の微生物増殖抑制効果の増強方法 | ベーガン通商株式会社 | 55 甘草抽出物を含有する甘味組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 19 減塩食品及びその製造方法 | 有限会社スイケン | 56 佃煮の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 20 がごめ昆布加工品の製造方法 | 有限会社漁師の手作り | 57 トレハロース含有シラップ | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 21 トランsgルタミナーゼを用いる成形食品の製造方法 | 味の素株式会社 | 58 生薑加工製品 | 伊良原 博子 |
| 22 貝の剥き身・紐等の加熱調理方法 | 有限会社レオ販売企画 | 59 佃煮入りの菓子 | 佃食品株式会社 |
| 23 煮物の製造法 | 不二製油株式会社 | 60 海苔佃煮入りバター | 程野 保夫 |
| 24 獅子唐の佃煮とその製造方法 | 山手 真喜子 | 61 軟弱魚の冷凍保存方法及びそれを用いた佃煮の製造方法 | 神戸市漁業協同組合 |
| 25 白海老の加工食品及びその製造方法と押し鮓 | 株式会社いそまさ | 62 納豆との組み合わせ食品 | ひげた食品株式会社 |
| 26 牛たん加工食品およびその製造方法 | 佐藤 良爾 | 63 半固形状食品およびその製造方法 | 有限会社 協和商会 |
| 27 魚肉佃煮の製造方法 | 株式会社カネヨ | 64 わかめ佃煮の製造方法 | 松田 友久 |
| 28 海苔の佃煮 | みの勝食品株式会社 | 65 味付け食肉の固体表面に香辛風味物を付着させた製品およびその製造方法 | 寺尾 暎子 |
| 29 加工海苔製品 | 沖 千嘉之輔 | 66 佃煮様加工食品の製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 30 食品素材及びその利用 | 沖 千嘉之輔 | 67 スティック食材 | 株式会社フードブラン |
| 31 ホスファターゼ阻害剤並びにそれを利用した調味料及び食品 | 鐘淵化学工業株式会社 | 68 食肉の懸濁分散液の製造方法 | プリマハム株式会社 |
| 32 飲食物の塩から味及びノ又は旨味増強方法 | 株式会社林原生物化学研究所 | 69 マグネシウム補給用飲食品 | 扶桑化学工業株式会社 |
| 33 ミネラル成分が濃縮されたキノコ菌糸体食品素材の製造方法 | 岩原 正直 | 70 わさび茎と昆布を組み合わせた佃煮 | 株式会社ヒロツク |
| 34 コンブのり | 高橋 諭 | 71 超微粉末海苔抽出液及びその応用 | 有限会社鍵庄 |
| 35 金箔入り海苔製品 | 服部 一登 | 72 和風だしの素セット | 株式会社大阪昆布フジイ |
| 36 惣菜類の保存方法 | 三菱瓦斯化学株式会社 | 73 生乾燥モズクとその製造方法及び製造装置 | 西光エンジニアリング株式会社 |
| 37 鰻のしぐれ煮及びその製造方法 | 松岡 修司 | 74 煮物用甘味料組成物 | 味の素株式会社 |

以下14点省略