

<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!

## 焼肉のたれの製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公開編] 平成15年~平成16年(2年間) 67点

(税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥17,640-  
 全文紙収録 B5製本版 ￥17,640-  
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥26,250-)

### 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,9467	公開特許	焼肉のたれの製造加工方法	平.13-14	68点 ￥15,800
No,9106	"	"	平.11-12	58点 ￥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点 ￥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点 ￥22,500
No,7725	"	"	平.2-5	64点 ￥22,300
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点 ￥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ￥24,700
No,8755	"	パスタソースの製造加工方法	平.5-10	66点 ￥26,400
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点 ￥24,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点 ￥24,600
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点 ￥19,800
No,8486	"	顆粒状粉末調味料	平.5-9	61点 ￥21,800
No,8129	"	ラーメン用スープの素	平.1-8	75点 ￥27,400
No,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点 ￥20,700
No,8553	"	魚介類エキスの製造加工方法	平.5-9	73点 ￥26,300
No,8552	"	海藻類エキスの製造加工方法	平.5-9	70点 ￥25,500
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点 ￥23,500
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点 ￥28,600
No,8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9	69点 ￥24,700
No,8128	"	ホワイト・ソース,ルウの製造加工方法	平.2-8	64点 ￥27,000
No,8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9	83点 ￥29,600

\*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 〒	

# 焼肉のたれの製造加工方法

No.9796

[公開編] 平成15年～平成16年(2年間) 67点

CD-ROM版 ¥17,640

B5製本版 ¥17,640

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥26,250 )

1	香気成分や焦げ成分の捕集方法並びにその成分の発生装置及び捕集装置	株式会社 鈴 勝	35	液状調味料およびその製造法	有限会社札幌グリーントップ
2	- マルトース含水結晶含有粉末とその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所	36	魚肉漬け用のタレ	和泉 幸男
3	新規食酢、酸味食品ペースト、及びその製造方法	麒麟麦酒株式会社	37	甘草油性抽出物の可溶性組成物、並びに飲料、液状調味料、化粧品及び医薬部外品	丸善製薬株式会社
4	ゴマを原料としたガンマ - アミノ酪酸を豊富に含有する食品素材およびその製造方法	浅野 行蔵	38	トウガラシソース及びその製造方法	韓国食品開発研究院
5	カレー風味液状調味組成物	ヤマサ醤油株式会社	39	リンゴ搾汁粕抽出る過液とその製造方法、並びにその用途	株式会社ミツカングループ本社
6	調味ソースの分注装置	生田 一誠	40	酢カドを低減した飲食物およびその製造方法	日研化成株式会社
7	食酢を用いた調味液	有限会社畠中醤油醸造場	41	魚節フレーバー組成物および該フレーバー組成物を含有する食品類	川崎 清光
8	風味原料素材、及びそれを含有する飲食品	味の素株式会社	42	香味成分の劣化防止剤	太陽化学株式会社
9	- マルトース含水結晶含有粉末とその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所	43	香味成分の劣化防止剤	太陽化学株式会社
10	調味料およびそれを用いた調味食品	株式会社カザミ	44	シトラス様香料組成物	川崎 清光
11	ミネラル調味剤	赤穂海水株式会社	45	- マルトース含水結晶含有粉末とその製造方法並びに用途	株式会社林原生物化学研究所
12	液状又はゲル状食品	アイエヌディーオーピーシーオー インコーポレイテッド	46	液体調味料	花王株式会社
13	野菜類、果実類粒子含有液状調味料	キッコマン株式会社	47	加工食品の製造方法および加工食品	坂中 重廣
14	水中油型乳化相を含む油脂含有組成物	クノール食品株式会社	48	すき焼き用調味料及びその製造方法	青柳 紀秋
15	食品調味料とその製造方法	昭和化学工業株式会社	49	調味料の製造法	キッコマン株式会社
16	水系対象物への甘草油性抽出物可溶化方法	東京フードテクノ株式会社	50	濃縮調味液及びその製造方法	瀧上 理恵
17	呈味が改善された経口材、経口材の呈味の改善方法並びに酵素処理イチョウ葉エキスの使用方法	東洋精糖株式会社	51	にんにく風味液状調味料及びその製造方法	キュービー株式会社
18	昆布風味増強剤	協和醗酵工業株式会社	52	液状調味料	キュービー株式会社
19	食用調味料	イノバックス株式会社	53	具材入り液状調味料の製造法	キッコマン株式会社
20	キノコ類発酵食品の製造方法、キノコ類発酵食品、およびそれを添加した食品	井上 五郎	54	液状調味料及びその製造方法	ベストアメニティ株式会社
21	魚栄養食品及びその製造方法並びに魚ペースト含有調味料	江崎 正記	55	風味増強組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
22	低油脂液状調味料	キュービー株式会社	56	肉質改善効果をもつ調味料	ヤマモリ株式会社
23	調味液及びその製造方法	株式会社にんべん	57	機能的飲食品の風味劣化防止方法	長谷川香料株式会社
24	胡麻含有液状調味料	キッコマン株式会社	58	飲食品の塩味増強方法及びそれに用いられる調味料	焼津水産化学工業株式会社
25	風味向上剤	新三井製糖株式会社	59	調味液および調味液の製造方法	味の素株式会社
26	風味向上剤	新三井製糖株式会社	60	液体調味料	花王株式会社
27	風味を残存させた香辛料類又はそれらの含有加工食品	味の素株式会社	61	液体調味料の製造方法	江崎グリコ株式会社
28	変色の抑制された調味料類又はそれらの含有加工食品	味の素株式会社	62	機能的調味料	株式会社カランテ
29	あんかけ用高粘性調味組成物	ヤマサ醤油株式会社	63	濃厚な風味を持つ醸造醗酵調味料	三陽商事株式会社
30	汎用基本調味料の製造方法及びその使用	味の素株式会社	64	唐辛子の糨醤油漬食用たれ及び該たれの製造方法	安 貞愛
31	低温流通用調味液およびその製造方法	味の素株式会社	65	分散安定剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
32	調味料の製造方法	味の素株式会社	66	ボール状加工食品の製造方法	金 洋明
33	食品の旨味増強剤	藤沢薬品工業株式会社	67	呈味改良組成物及びその応用	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
34	分離液状調味料の製造法	キッコマン株式会社			以上67点収録