

< 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!

昆布だしの製造加工方法

[公開編] 平成7年~平成16年(10年間) 88点
 (税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥24,570-
 全文紙収録 B5製本版 ￥24,570-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥36,855-)

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,9497	公開特許	粉末醤油の製造加工方法	昭.63-平.14	76点 ￥17,500
No,8279	"	減塩醤油の製造加工方法	平.1-8	61点 ￥19,800
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67点 ￥24,700
No,8422	"	醤油の短期醸造方法	平.5-9	62点 ￥20,000
No,8912	"	醤油粕の処理・再利用方法	平.5-11	56点 ￥19,700
No,8278	"	醤油風調味料の製造加工方法	平.1-8	76点 ￥24,600
No,6680	"	"	昭.55-63	70点 ￥23,700
No,9094	"	麵つゆ類の製造加工方法	平.9-12	52点 ￥19,700
No,8315	"	"	平.3-8	75点 ￥26,300
No,7063	"	"	昭.55-平.2	75点 ￥24,500
No,9467	"	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,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,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点 ￥24,500
No,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点 ￥27,600
No,9063	"	ソ・オイル・低加リ・ドレッシングの組成	平.11-12	61点 ￥24,700
No,8625	"	"	平.9-10	62点 ￥27,700

*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 〒	

昆布だしの製造加工方法

No.9801

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間)

88点

CD-ROM版 ¥24,570

B5製本版 ¥24,570

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥36,855)

- | | | | |
|--|---------------|---|----------------|
| 1 だしの素製造法 | 東洋水産株式会社 | 39 養殖コンブ仮根からなる食品素材 | 共成製菓株式会社 |
| 2 カルシウム強化出しの製造方法 | 長田 政俊 | 40 食品素材からの有用成分の抽出方法 | ホシザキ電機株式会社 |
| 3 褐藻組成物およびその製法 | フジッコ株式会社 | 41 だしの素、だしパックおよびそれらの製造方法 | マルトモ株式会社 |
| 4 昆布水、粉末昆布、および昆布エキス顆粒の製造方法 | 原田 靖 | 42 昆布だし入り調味料の製造法 | 味彦発酵株式会社 |
| 5 盛蕎麦・ざる蕎麦・冷しうどん・冷やし中華そば類の食用時における調味料及びその調味料の製造方法 | 高橋 廣司 | 43 栄養価の高い調味料 | 田中 秀明 |
| 6 高吸湿粉末食品の吸湿、固結防止法 | 熊本製粉株式会社 | 44 昆布エキス及びその製造法 | 焼津水産化学工業株式会社 |
| 7 微粒昆布パウダの製造方法 | 原田 靖 | 45 麺つゆ | 味の素株式会社 |
| 8 麺類の調味方法 | 条 生弥 | 46 旨み成分抽出方法とだしスープ | 大阪瓦斯株式会社 |
| 9 着色料製造方法、着色海藻エキス製造方法および海藻食品材製造方法 | 株式会社ニューニッポ | 47 風味原料の殺菌処理方法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 10 無菌海藻エキスの製造方法 | 株式会社小倉屋山本 | 48 コンブエキス製造方法 | 株式会社サンアクティス |
| 11 昆布分解液及び昆布醤油の製造法 | 阪急共栄物産株式会社 | 49 根昆布粉末パック及びその製造方法 | 株式会社松島屋 |
| 12 粉末昆布入り調味料、粉末昆布入りバター及び粉末昆布入りふりかけ | 長濱 広樹 | 50 酸性調味料の香味のマイルド化法 | ヤマサ醤油株式会社 |
| 13 椎茸と昆布の混合食品粉末 | 高坂 三郎 | 51 良好な香り・風味を有する昆布エキス調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 14 旨味食塩の製造法 | 日本物産株式会社 | 52 良好な香り・風味および呈味を有し、かつ清澄性の良好な昆布エキス調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 15 昆布加工品の製造方法 | 有限会社漁師の手作り | 53 無色・透明な液状食用藻類の製造方法及び該方法により製造された無色・透明な液状食用藻類 | 東京フードテクノ株式会社 |
| 16 袋入り無菌だし入りつゆの製造方法 | 一番食品株式会社 | 54 液状調味料 | 藤嶋 悦郎 |
| 17 高圧食材抽出方法及び高圧食材抽出装置 | 松下電器産業株式会社 | 55 ダン類の製造方法 | キッコーマン株式会社 |
| 18 昆布を含有する醤油及びこの醤油を使用した調味料 | 株式会社ホリウチ | 56 新調味料及びその製造方法 | 合名会社大木代吉本店 |
| 19 着色海藻エキス製造方法 | 大洋エーアンドエフ株式会社 | 57 昆布エキスの製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 20 海藻食品材製造方法 | 大洋エーアンドエフ株式会社 | 58 混合だしパック及びその製造方法 | 株式会社美多加堂 |
| 21 薬膳風調味料シリーズ | 平松 奈津江 | 59 和風だしの素セット | 株式会社大阪昆布フジイ |
| 22 香气成分抽出法及びこれを用いた食品用エキスの製造方法 | 味の素株式会社 | 60 抽出液の乾燥方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 23 醸造酢を主成分とする飲料食品 | 伊藤 和正 | 61 出汁スープの製造方法 | 柳橋 良忠 |
| 24 乾燥食品用包材および乾燥食品の包装方法 | 味の素株式会社 | 62 褐藻類の溶解およびその成分の抽出法と生成物の利用法 | 滋賀 陽子 |
| 25 旨味成分の抽出法 | 小沼 信一 | 63 だしの素及び顆粒状だしの素の製造法 | かね七株式会社 |
| 26 澄明な海藻抽出液 | 日本水産株式会社 | 64 昆布エキス調味料の製造方法 | 味の素株式会社 |
| 27 海藻酢の製造方法 | 株式会社ほんぼ | 65 タウリン含有抽出液 | 茂木興産株式会社 |
| 28 調味料の製造方法 | 賣酒造株式会社 | 66 液体調味料 | キッセイ薬品工業株式会社 |
| 29 複合調味料及びその製造方法 | 賣酒造株式会社 | 67 昆布エキス乾燥物の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 |
| 30 だし成分の抽出方法および抽出装置 | ホシザキ電機株式会社 | 68 食酢を用いた調味液 | 有限会社畠中醤油醸造場 |
| 31 出汁汁用パック | 鞆鰹節株式会社 | 69 昆布酢の製造方法 | 株式会社陽樹 |
| 32 調理・食卓用塩の製法 | 株式会社スタジオ木村 | 70 昆布風味増強剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 33 粉末調味料の製造方法 | 佐藤食品工業株式会社 | 71 調味液及びその製造方法 | 株式会社にんべん |
| 34 こんぶだしの抽出方法 | 三浦工業株式会社 | 72 こんぶ、わかめおよびひじきの有効成分を保持した食品素材の製造方法 | 株式会社アルガ |
| 35 即席顆粒だし食品およびその製造方法 | 株式会社シマヤ | 73 かつお昆布だし汁抽出方法及びかつお昆布だし汁抽出ポット | 株式会社貝印刃物開発センター |
| 36 炊き込みご飯用調味液 | ライオン株式会社 | 74 海藻含有組成物、キット製品およびそれらの用途 | 赤穂化成株式会社 |
| 37 レトルト耐性のあるゲル化剤製剤及びそれを用いた加工調味料 | 鳥越製粉株式会社 | 75 即席天然出汁の素 | 永井 正哉 |
| 38 昆布削り機および削り昆布製造方法 | 関口 一芳 | | 以下13点省略 |