

<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!

きのこ類加工食品の製造方法

[公開編]平成7年~平成16年(10年間) 100点

(税込価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥25,830-
 全文紙収録 B5製本版 ￥25,830-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥37,800-)

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,9541	公開特許	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点 ￥23,700
No,9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ￥17,700
No,9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点 ￥17,700
No,9761	"	野菜シートの製造加工方法	平.6-15	85点 ￥19,600
No,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13	73点 ￥18,700
No,9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点 ￥23,700
No,9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14	70点 ￥16,100
No, "(B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	平.5-14	51点 ￥11,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点 ￥15,500
No,9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点 ￥18,700
No,9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ￥19,000
No,9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点 ￥17,000
No, "(B)	"	山芋の処理加工方法	"	64点 ￥14,700
No,9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点 ￥16,000
No,9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ￥23,700
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	平.5-14	70点 ￥19,700
No,9760	"	南瓜の処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ￥23,700
No,9744	"	トマトの処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ￥23,700
No,9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点 ￥13,600
No,8584	"	"	平.8-10	57点 ￥20,500

*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 〒	

きのこ類加工食品の製造方法

No.9820

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥25,830

B5製本版 ¥25,830

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

- | | | | |
|---|-------------------|--|---------------------------------|
| 1 えのき茸の加工方法 | 千葉真知子ッキングスタジオ有限会社 | 35 野菜ブイヨン | ハウス食品株式会社 |
| 2 きのこの処理方法 | 人吉生コンクリート株式会社 | 36 キノコ粉末の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 3 佃煮の製造方法 | カネショウ株式会社 | 37 マイタケエキス末の製造方法及びマイタケエキス末含有製剤 | 株式会社雪国まいたけ |
| 4 茸類とろろ様スライスとその製法 | 中下 和幸 | 38 焙炒野菜類 | 寶酒造株式会社 |
| 5 焙煎野菜とその製造方法 | フジスコ株式会社 | 39 加工食品 | 柿原 武 |
| 6 表面に印刷表示を施した椎茸 | キウブ商事株式会社 | 40 食用キノコの加工方法 | 山川 良一 |
| 7 野菜スープおよびその製造方法 | メロディアン株式会社 | 41 キノコ加工食品の製造方法 | ホクト産業株式会社 |
| 8 ダイス型乾し椎茸 | 株式会社 佐伯椎茸市場 | 42 えのき茸を食材に用いた調理食品及びその製造方法 | 綿貫 隆夫 |
| 9 密封容器入りキノコの調味加工品 | 長野トマト株式会社 | 43 白きくらげを用いたフル・ツポンチ | 有限会社原椎茸 |
| 10 食品の冷凍方法及びその装置 | 株式会社フジテツモ | 44 調味乾燥きのこの製造方法 | 社団法人長野県農村工業研究所 |
| 11 野菜類加工食品の製造法 | 味の素株式会社 | 45 キノコ類のエキス成分の組合せ加工食品 | 株式会社三優 |
| 12 乾物の調理方法および味付き乾物煮物の調味方法 | 株式会社あじかん | 46 こく味の優れた食品 | ハウス食品株式会社 |
| 13 松茸の冷凍真空パック | 新居 高行 | 47 椎茸の漬物及びその製造方法 | 村岡 安利 |
| 14 椎茸の栄養素増強を目的とする乾燥方法、農水産物の栄養素増強を目的とする乾燥方法及び... | フルタ電機株式会社 | 48 きのこ含有ソース | ライオン株式会社 |
| 15 椎茸と昆布の混合食品粉末 | 高坂 三郎 | 49 アガリクスパン | 株式会社サントノーレエイジェンシー |
| 16 マッシュルームの加工方法 | 清藤 伸幸 | 50 きのこの凍結品の製造方法 | 平林産業株式会社 |
| 17 シート状食品の製造方法 | 株式会社日健食品 | 51 食材及びその製造方法 | 樋口 國雄 |
| 18 丼料理用具の製造方法 | 海洋食品株式会社 | 52 食品添加用茸および麺類の製造方法 | 農事組合法人木島カルチベイトセンター組合 |
| 19 きのこ類の酵素による完全分解方法 | 有限会社高橋慧食品研究所 | 53 佃煮の製造法 | キッコーマン株式会社 |
| 20 新椎茸処理装置 | 株式会社染矢商店 | 54 結合材を使用しない野菜シートの製造方法 | 株式会社 ファーストリバー |
| 21 カット椎茸の製造方法 | 株式会社染矢商店 | 55 きのこのフライ食品およびその製造方法 | デイリーフーズ株式会社 |
| 22 松茸および茸類の菌糸体の香味と薬味、生薬成分の食化材、およびその製法ならびにその使用方法 | 武川 晋 | 56 マツタケの処理方法 | 須坂総業株式会社 |
| 23 加工きのこ類粉末、その製法及び用途 | 日触興産株式会社 | 57 加工キノコ製品 | リーヴェイル マッシュルームズ プロプライエタリー リミテッド |
| 24 焼ききのこの製造法 | 財団法人食品産業センター | 58 マイタケ入りタンパク質食品及びその製造方法 | 株式会社雪国まいたけ |
| 25 白舞茸のキムチの製造方法 | 樋口 國雄 | 59 まったけの味噌漬 | 日高商事株式会社 |
| 26 あわび茸入り成形食品 | 山崎 貴雄 | 60 焙煎キノコ抽出物及びその製造方法、並びに焙煎キノコ抽出物を含有する健康食品 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 27 消臭食品の製造法 | 赤松 晃代 | 61 容器入り味付けえのき茸 | 株式会社みすずコーポレーション |
| 28 椎茸の乾燥等の加工装置 | 株式会社ダイハン | 62 霊芝胞子を入れた混合食品と飼料添加物 | 田中 友爾 |
| 29 松茸の包み蒸し用冷凍食材並びに松茸の包み蒸し並びに松茸の包み蒸し用冷凍食材の製造方法並びに... | 新居 高行 | 63 キノコ酢並びにキノコ酢の製造方法 | 前原 甲子夫 |
| 30 きのこ食品組成物及びその製造方法 | 株式会社ウエルハーモニー | 64 キノコ加工品及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 31 マイタケ子実体粉体並びに含水挽砕体入り麺及びパン並びに菓子 | 石原 敬志郎 | 65 舞茸混合加工食品の製法 | 株式会社エスト |
| 32 きのこ味噌とその製造方法 | 有限会社塩屋醸造 | 66 味噌漬松茸 | 日高商事株式会社 |
| 33 松茸の新冷凍保存方法並びに松茸のスライス新冷凍保存方法並びに松茸の氷温保存方法並びに松茸の... | 新居 高行 | 67 混合だしパック及びその製造方法 | 株式会社美多加堂 |
| 34 マイタケ煮汁乾燥粉末の製造方法 | 株式会社雪国まいたけ | 68 キノコおこわの製造方法 | 伊東水産食品株式会社 |

以下32点省略