

<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!

## 食酢の製造方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] ( セット A ) 平成 11 年 ~ 平成 13 年 ( 3 年間 ) 64 点

[ 公開編 ] ( セット B ) 平成 14 年 ~ 平成 16 年 ( 3 年間 ) 82 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ( セット A ) ¥ 23,210 - ( セット B ) ¥ 29,300 - ( 全て税込価格 )

全文紙収録 B5 製本版 ( セット A ) ¥ 23,210 - ( セット B ) ¥ 29,300 -

( CD-ROM 版 ・ B5 製本版 一括購入 ( セット A ) ¥ 34,650 - ( セット B ) ¥ 44,100 - )

### 既刊関連セットのご案内

( 本体価格 )

No.	公開特許 公告・登録	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,8778	公開特許	食酢の製造方法	平.5-10	70点 ¥25,400
No,8898	公告・登録	食酢の製造方法	平.2-11	91点 ¥30,000
No,8777	公開特許	健康酢飲食品の製造加工方法	平.5-10	68点 ¥24,800
No,8776	"	酸性調味料の製造加工方法	平.5-10	66点 ¥24,600
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.5-14	85点 ¥19,700
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点 ¥18,000
No,9316	"	ラーメン用スープの素	平.9-13	67点 ¥16,800
No,8129	"	"	平.1-8	75点 ¥27,400
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
No,8126	"	"	平.6-8	61点 ¥29,700
No,7723	"	"	平.3-5	55点 ¥28,900
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,8910	"	アミノ酸系調味料の製造加工方法	平.2-11	77点 ¥28,600
No,8909	"	魚醤油の製造加工方法	平.2-11	67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,8538	"	蛋白質系調味料エキス	平.5-9	55点 ¥20,700
No,8974	公告・登録	ソ.オイル、低加リ-ドレッシングの組成	平.2-11	63点 ¥24,700
No,8975	"	ソースの製造加工方法と製品	"	63点 ¥24,700

\*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

# 食酢の製造方法(セットA B)

No.9860

セットA[公開編] 平成11年～平成13年(3年間) 64点 CD-ROM版 ¥23,210 B5製本版 ¥23,210 一括購入 ¥34,650 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成14年～平成16年(3年間) 82点 CD-ROM版 ¥29,300 B5製本版 ¥29,300 一括購入 ¥44,100

## (セットA)

- 1 魚介類の前処理方法 株式会社中埜酢店
- 2 柑橘類ワインおよび柑橘類発酵酢の製造法 日本振興株式会社
- 3 アロエ酢およびアロエ酢の製造方法 本永 勝
- 4 あらゆる粉末、顆粒に黒酢粉末を混合させた食品 株式会社一心産業
- 5 梅塩の製造方法 赤穂化成株式会社
- 6 薬用人参酢およびこれを含有する食品 長岡実業株式会社
- 7 水和剤 株式会社カランテ
- 8 健康食酢 株式会社ニュー・アクア技術研究所
- 9 濃縮アロエサワー エステラーゼ構造遺伝子、その形質転換 池谷 澄子
- 10 換株およびその構造遺伝子を用いた食酢の製造方法 株式会社中埜酢店
- 11 パパイア果実酢およびその醸造法 塩川 文子
- 12 梅酢ミネラル食品材料 赤穂化成株式会社
- 13 香酸柑橘果汁を原料とした果実酢及びその製法 株式会社ポッカコーポレーション
- 14 マイルトホワイトピネガー 株式会社中埜酢店
- 15 梅干加工による廃液中のBOD、CODの矯正と塩基の分離装置 田中 正
- 16 液状調味料 鐘紡株式会社
- 17 梅酢組成物 コトブキ ライフ 株式会社
- 18 カルシウム吸収促進飲食物 株式会社中埜酢店
- 19 サフランエッセンス コルゲン ローメデル
- 20 健康食品の製造方法 山西 一善
- 21 天麻加工食品 長岡実業株式会社
- 22 ワインピネガー入り飲料 レーベン製薬株式会社
- 23 にんにくを醗酵させることによる醸造酢の製造方法 カワダ食品株式会社
- 24 ニンジンの処理方法 藤本 滋生
- 25 スピリリナ機能発現食品 米田 實
- 26 ムラサキイモ類の加工方法 みかど農産株式会社
- 27 黒酢乾燥食品 三菱東京製薬株式会社
- 28 クエン酸及びグルコン酸を含む食用酢及びその製法 西吉田酒造株式会社
- 29 健康飲料 東京エンブラ商事株式会社
- 30 食酢及び食酢を用いた調味液 有限会社畠中醤油醸造場
- 31 寿司飯用炊飯調味液、それを使用した寿司飯、及び寿司飯の製造方法 株式会社ミソカングループ本社
- 32 呈味改良食品組成物、呈味改良方法および呈味改良剤 三井製糖株式会社
- 33 野菜含有液体調味料及びその製造方法 日本食研株式会社
- 34 濃縮脱塩梅酢及びその製造方法 株式会社サンアクティス  
以下30点省略

## (セットB)

- 1 玄麦玄米酢の製造方法 案浦 瀧男
- 2 無塩梅酢入りの製法と、その製法によって得られた無塩梅酢入り低塩醤油 小倉 満子
- 3 黒糖モロミ酢、黒糖発酵飲料及びその製造方法 有限会社奄美大島宇検農産
- 4 キノコを原料とした酢 株式会社雪国まいたけ
- 5 蜂蜜を原料とする食酢とその製造方法 仲村 重信
- 6 カット根菜類浸漬用組成物及びカット根菜類の製造方法 株式会社ミソカングループ本社
- 7 梅酢含有調味料 川崎 敏子
- 8 黒糖酢及びその製造方法 株式会社奄美大島開運酒造
- 9 食酢組成物 理研ビタミン株式会社
- 10 食酢すっぽん蜂蜜製品 株式会社アマゾンズワールド
- 11 まろやかさつまいも酢の製造法 マルボシ酢株式会社
- 12 泡盛蒸留粕を利用した食酢及びその製造方法 忠孝酒造株式会社
- 13 バルサミ酢をベースにしたバルサミソース アチェトゥム ソチエタ レスボンサピリタ リエテ
- 14 有用酵母の栄養要求性変異株とその育種方法 有限会社 山口ティール・エル・オー
- 15 栄養強化材、栄養強化穀粉類、栄養強化穀粉製品、栄養強化飲料、栄養強化調味料及び栄養強化大豆製品 大鹿 立脇
- 16 紅色酢およびその製造方法 株式会社トピカルテクノセンター
- 17 ホエー酢及びその製造方法 雪印乳業株式会社
- 18 プレント酢卵飲料食品の製造方法とその製造方法によって得たプレント酢卵飲料食品 濱田 正
- 19 補助食品剤及び補助食品剤添加食品 株式会社細田商店
- 20 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
- 21 食酢、その製造方法、及び該食酢を含有する飲食品 株式会社有明のり
- 22 食酢の製造方法及び食酢 タマノイ酢株式会社
- 23 泡盛蒸留粕を使用した食酢の製造方法 久米仙酒造株式会社
- 24 醸造酢及びその製造法 木田 建次
- 25 ダイエット・デリシヤスピネガーソース及びカルミー漬 廣澤 眞夕美
- 26 高濃度の アミノ酪酸を含有する玉葱食酢の製造方法 横浜油脂工業株式会社
- 27 抗酸化組成物、発癌予防剤及び食酢分離組成物 タマノイ酢株式会社
- 28 サトウキビポリフェノール含有物を有効成分とする医薬剤並びにその用途 琉球セメント株式会社
- 29 鉄吸収促進剤 タマノイ酢株式会社
- 30 食酢の製造方法 株式会社ミソカングループ本社
- 31 昆布酢の製造方法 株式会社陽樹
- 32 調味料用ステンレスタンク ヤマサ醤油株式会社
- 33 ビールから麦芽酢を作る方法 日本紙源株式会社
- 34 梅果実と梅種子仁を用いた健康食品 芝 耕三郎  
以下48点省略