

< 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!

ノン・オイル、低カロリー・ドレッシングの組成

[公開編] (セット A) 平成 13 年 ~ 平成 14 年 (2 年間) 67 点

[公開編] (セット B) 平成 15 年 ~ 平成 16 年 (2 年間) 68 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) (セット A) ¥26,000 - (セット B) ¥26,000 - (全て税込価格)

全文紙収録 B5 製本版 (セット A) ¥26,000 - (セット B) ¥26,000 -

(CD-ROM 版 ・ B5 製本版 一括購入 (セット A) ¥38,850 - (セット B) ¥38,850 -)

		既刊 関連セットのご案内		(本体価格)
No,9063	公開特許	ノン・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,8898	公告・登録	食酢の製造方法	平.2-11	91点 ¥30,000
No,8778	公開特許	"	平.5-10	70点 ¥25,400
No,8777	"	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,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	ノン・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。

ノン・オイル、低カロリー・ドレッシングの組成(セットA・B)

No.9861

セットA[公開編] 平成13年～平成14年(2年間) 67点 CD-ROM版 ¥26,000 B5製本版 ¥26,000 一括購入 ¥38,850 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成15年～平成16年(2年間) 68点 CD-ROM版 ¥26,000 B5製本版 ¥26,000 一括購入 ¥38,850

(セットA)

- 1 酸性水中油型乳化組成物 花王株式会社
コンニャク芋の製粉であるコンニャク
- 2 粉、又は、精製グルコマンナンを含有させる事によって粘性を持たせた… 塩田 高久
- 3 低コレステロール乳化物 キューピー株式会社
- 4 サツマイモ及び大豆を原料とする発酵食品の製造法 鹿児島県
- 5 乳化組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 6 寒天加工品の製造方法及びその利用食品又は飼料 村松 幸子
- 7 ドレッシング類及びその製造法 不二製油株式会社
- 8 低カロリー液状油脂 昭和産業株式会社
- 9 乳化剤組成物及びこれを用いた酸性水中油型乳化物 不二製油株式会社
- 10 酸性調味料 キューピー株式会社
- 11 パルサミ酢様調味料及びその製造方法 ハウス食品株式会社
- 12 わさび風味のドレッシング様調味料 日本食研株式会社
- 13 酸性調味料の香味のマイルド化法 ヤマサ醤油株式会社
- 14 酸性調味料 キューピー株式会社
- 15 微細柑橘パルプの製法及び微細柑橘パルプ利用の食品 丸源飲料工業株式会社
- 16 ローカストビーンガムの分解物、それを含んでいるソル化合物及びゲル化合物、並びにそのソル化合物を含んでいる食品 伊那食品工業株式会社
- 17 アントシアニン含有有色甘藷入り味噌およびその製造方法 社団法人宮崎県ジェイエイ食品開発研究所
- 18 水中油型乳化組成物 旭電化工業株式会社
- 19 香気の改良された胡麻加工品及び前記胡麻加工品を使用した食品 メルシャン株式会社
- 20 油脂組成物 日清製油株式会社
- 21 ドレッシング 日清製油株式会社
- 22 マヨネーズ様調味料 日清製油株式会社
- 23 ヘルシーソース 太田 敏行
- 24 柑橘類のドレッシングとその製造方法 株式会社濱田屋本店
- 25 マヨネーズ様食品 キューピー株式会社
- 26 マヨネーズ様食品 キューピー株式会社
- 27 調味料 江崎グリコ株式会社
- 28 抗酸化剤及びその製造法 焼津水産化学工業株式会社
- 29 酸性液体調味料 キューピー株式会社
- 30 乳化タイプドレッシング キューピー株式会社
- 31 水中油型乳化組成物 鐘淵化学工業株式会社
- 32 香味劣化抑制剤および香味劣化抑制方法 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 33 ドレッシング様食品及びその製造方法 不二食品株式会社

以下 34点省略

(セットB)

- 1 卵黄を含有する低コレステロール水中油型乳化食品およびその製造方法 キューピー株式会社
- 2 ドレッシング調味料並びにワサビ煮加工食品 坂口 秀和
- 3 ゴマを原料としたガンマ-アミ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
- 4 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
- 5 健康ドレッシング 株式会社マナーエンタープライズ
- 6 ダイエット・デリシヤスビネガーソース及びカルミー漬 廣澤 眞夕美
- 7 液状調味料セット キッコーマン株式会社
- 8 おからを用いた食品 大野 京子
- 9 ノンオイルタイプの豆乳調味料及びその製造方法 日本丸天醤油株式会社
- 10 酸性水中油型乳化食品 キューピー株式会社
- 11 ミネラル調味剤 赤穂海水株式会社
- 12 コエンザイムQ10 株式会社クレッセンドコーポレーション
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
- 13 液状又はゲル状食品 米倉 巖
- 14 新規調味料 キッコーマン株式会社
- 15 野菜類、果実類粒子含有液状調味料 キューピー株式会社
- 16 ユビキノン 株式会社クレッセンドコーポレーション
- 17 梅果実と梅種子仁を用いた健康食品 芝 耕三郎
- 18 ドレッシング 加藤 康弘
- 19 紅藻またはそのスタノール成分を含有する食品 池川 信夫
- 20 ドレッシング類 日清オイル株式会社
- 21 水中油型乳化組成物 花王株式会社
- 22 低油脂液状調味料 キューピー株式会社
- 23 水中油型乳化食品およびその製造方法 キューピー株式会社
- 24 胡麻含有液状調味料 キッコーマン株式会社
- 25 食品用の増粘剤、この増粘剤を用いた粘性調味料、及びこの粘性調味料の製造方法 河原 潤
- 26 乳化食品及びその製造方法 有限会社ツツプランニング
- 27 豆乳ドレッシング及びその製造方法 石山味噌醤油株式会社
- 28 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
- 29 包材入り柑橘調味料 株式会社ミツカングループ本社
- 30 ごま含有乳化型調味料およびその製造方法 ハウス食品株式会社
- 31 絞り出し容器入りペースト状調味料 ハウス食品株式会社
- 32 醸造酢の製造方法及び加工食品 内堀醸造株式会社
- 33 低温流通用調味液およびその製造方法 味の素株式会社

以下 35点省略