

< 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!

## 納豆の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 登録・公開編 ] 平成17年(1年間) 71点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥22,365-	¥21,300-
全文紙収録	B5製本版	¥22,365-	¥21,300-
( CD-ROM版・B5製本版 一括購入		¥32,550-	¥31,000-

### 既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.16	72点	¥17,325
No,9765	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.16	72点	¥17,325
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8337	"	"	平.9	47点	¥16,300
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	¥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	¥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	¥19,800
No,6739	"	"	昭.63-平.4	73点	¥22,700
No,6136	"	"	昭.61-62	78点	¥23,400

\*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 〒	

# 納豆の製造加工方法

No.9898

[登録・公開編] 平成17年(1年間) 71点

CD-ROM版 ¥22,365

B5製本版 ¥22,365

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥32,550 )

1 納豆より分離した除粘納豆の利用法	越智 猛夫	35 燻製風味納豆およびその製造方法	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
2 蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法	タカノフーズ株式会社	36 納豆を原料とする発酵処理品の製造方法...	越智 猛夫
3 納豆の発酵室	株式会社ミツカングループ本社	37 米糠や大豆オカラやビール粕等の産業廃棄物の製法	長谷川 穎稔
4 納豆容器および納豆の収納方法	株式会社吉野工業所	38 納豆加工食品及びその製造法	大山豆腐株式会社
5 高機能性麦	株式会社 ホンダ トレーディング	39 発酵健康食品	日本有機株式会社
6 健康食品の製造方法	株式会社京都栄養化学研究所	40 きこの類のエキスを含む納豆用のたれ及びその製造方法	株式会社ケイ・アイ・ディー
7 皮付きドライ納豆加工品およびその製法	長島 敬志	41 健康補助食品の製造方法	株式会社ピアイシィ・バイオ
8 抗酸化用組成物	株式会社ラティアクリエイツ	42 レバンシュクラゼ活性欠損性納豆菌、および大豆オリゴ糖高含有納豆	株式会社ミツカングループ本社
9 真空凍結乾燥納豆及びスナック食品	旭松食品株式会社	43 納豆入り菓子	高塚 多美子
10 納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法	青森県	44 干し納豆及びその製造方法	株式会社保谷納豆
11 畜肉の匂いを有する魚介エキス	マルトモ株式会社	45 糸引き性が安定な納豆とその製造法	株式会社ミツカングループ本社
12 納豆容器	株式会社ミツカングループ本社	46 抗菌剤およびこれを含有する食品保存剤	アサマ化成株式会社
13 袋包装納豆の製造方法	小山 和也	47 グルタミン酸ポリペプチド分解酵素高活性納豆菌、及び糸切れのよい納豆	株式会社ミツカングループ本社
14 キムチ等発酵食品を用いた機能性食品・環境修復剤の製造法	植田 徹	48 納豆使用麺	有限会社新英商事
15 ウコン粉末加工食品	佐藤 実	49 モズクの納豆菌醗酵物およびその用途	末綱 陽子
16 イソフラボンアグリコンを高濃度で含有する大豆類の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	50 納豆及びその製造方法	姚 燕燕
17 ユニバーサルデザイン可能な万能型分包方式と分包材料...	大山豆腐株式会社	51 健康食品	山崎 弓子
18 卵納豆	株式会社ヤマダフーズ	52 食品素材及びその製造方法	愛知県
19 - アミノ酪酸強化発酵食品の製造方法	秋田県	53 蓋易分離型一体成形容器の製造装置	タカノフーズ株式会社
20 魯山人納豆の製造技術と製造機。	上原 良	54 液体状調味液及びこれが包装体に充填された食品添付品	旭松食品株式会社
21 発酵大豆およびその製法	学校法人武庫川学院	55 包装納豆及びその製造方法	株式会社山ノ下納豆製造所
22 豆類を原料とする醸造処理方法	株式会社櫻製作所	56 納豆熟加工食品	武藤 哲也
23 食品およびその製造方法	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社	57 乾燥納豆食品およびその製造方法	有限会社日本凍結乾燥食品研究所
24 ピロロキノリンキノンを高含量で含有する食品及びその製造方法	大和薬品株式会社	58 切り取り線の付いた厚紙やビニール等が貼り付けられた袋	美島 宏
25 新規なイソフラボン含有組成物及び活性化酸素阻害剤	末綱 陽子	59 - アミノ酪酸資化能低下納豆菌、及び - アミノ酪酸含有納豆	株式会社ミツカングループ本社
26 納豆の製造方法	株式会社コスモス・エンタープライズ	60 表皮に傷を付けた丸大豆及びその利用	ヤマサ醤油株式会社
27 トーフ納豆の製造法	濱田 正喜	61 納豆の粘質物の除去法とその製品	越智 猛夫
28 納豆収納容器	タカノフーズ株式会社	62 煮豆およびその製造方法	中山環境エンジ株式会社
29 蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法	タカノフーズ株式会社	63 ケフィアグレインを用いた発酵産物の製造方法...	日本ケフィア株式会社
30 蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法	タカノフーズ株式会社	64 雲南SL-001菌の培養によるビタミンKの生産方法	須見 洋行
31 納豆用除粘調味料とその製法	矢野 陽子	65 アンモニア臭及びムレ臭が少なくかつ糸引きのよい納豆及びその製造方法	日本シイベルヘグナー株式会社
32 肉納豆の製造法	濱田 正喜	66 大豆のテンペ菌発酵食品及びその製造方法	国延 弘良
33 癌細胞遠隔転移抑制剤	中津川 重一	67 食品添加用竹炭超微粉末並びにその食品への利用	有限会社伊藤量店
34 顆粒状大豆加工食品及びその製造方法	古谷乳業株式会社		

以下4点省略