

< 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!

そばの製造加工方法

[登録・公開編] 平成16年~平成17年(2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	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9663	登録・公開	そばの製造加工方法	平.14-15 64点	¥15,435
No,9275	"	"	平.12-13 64点	¥14,700
No,8816	"	"	平.10-11 64点	¥22,400
No,8385	"	"	平.8-9 62点	¥21,700
No,8046	公告・公開	"	平.6-7 53点	¥19,700
No,7633	公開特許	"	平.3-5 53点	¥19,700
No,7150	"	"	昭.63-平.2 48点	¥18,300
No,6293	"	"	昭.48-62 95点	¥25,600
No,7145	公告特許	"	昭.51-平.2 48点	¥18,400
No,8184	公開特許	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8 67点	¥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8 60点	¥23,000
No,8061	"	うどんの製造加工方法	平.4-7 78点	¥24,700
No,7466	"	"	昭.63-平.3 60点	¥19,700
No,7781	"	乾麺類の製造加工方法	平.4-6 76点	¥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3 79点	¥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62 82点	¥25,400
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8 60点	¥22,600
No,7152	"	電子レンジ調理麺の製造方法	昭.60-平.2 69点	¥23,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8 62点	¥22,400
No,8047	"	冷凍麺の製造方法と製品	平.6-7 55点	¥20,400
No,7631	"	"	平.3-5 66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 〒	

そばの製造加工方法 No.9923

[登録・公開編] 平成16年～平成17年(2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 健康食品及び健康飲料 | 大城 明美 | 31 蕎麦を原料とした飲料の加工方法 | 株式会社中村カイロ協会 |
| 2 茶そばの製造方法 | 東洋水産株式会社 | 32 モズク入りそばの製造方法 | 有限会社各務製粉 |
| 3 麺類の製造法 | 大崎 幸恵 | 33 餃子 | 高橋 立志 |
| 4 澱粉を添加した即席乾燥麺類の製造方法 | 明星食品株式会社 | 34 餃子 | 高橋 勉 |
| 5 そばがゆの製造方法 | 沼田製粉株式会社 | 35 血液粘性改善用組成物 | オリザ油化株式会社 |
| 6 栗果肉付き渋皮精粉を用いた加工食品の製造法及びその製品 | 土居 誠二 | 36 麺ほぐし液及び同麺ほぐし液の製造方法 | 一番食品株式会社 |
| 7 混合食用粉類 | 竹本油脂株式会社 | 37 無茹麺の製造方法 | 佐田 俊磨 |
| 8 燻液吸着穀物粉 | 株式会社ニュー・アクア技術研究所 | 38 蕎麦たこ焼き | 小出 修一朗 |
| 9 蕎麦羊羹の製造方法 | 株式会社東家寿楽 | 39 加熱調理不要の包装茹で冷しそばの製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 10 苦蕎麦茶の製造方法 | 株式会社 伊藤園 | 40 フィチン酸を富化させた食品素材及びそれを含む食品 | サンヨー食品株式会社 |
| 11 そば類の製造法 | 日清製粉株式会社 | 41 そば茶の製造方法 | 株式会社はくばく |
| 12 食感改良剤、麺類およびその製造方法 | 株式会社紀文フードケミファ | 42 ダツタンそば粉の製造方法、ダツタンそばの製造方法及びそば粉加工食品 | 松屋製粉株式会社 |
| 13 麺食品 | 株式会社 フタバ | 43 殺菌された穀粉の製造方法 | 熊本製粉株式会社 |
| 14 ルチンの収容体および保存方法 | 伊藤 幸子 | 44 野菜、魚介類等の食材入り麺類及び野菜、魚介類等の食材入り麺類の製造方法 | 茂木 茂 |
| 15 日本ソバの生麺または茹で麺の冷凍品 | 藤井 薫 | 45 非小麦穀物成分を含有する粉組成物、およびそれから製造されるヌードル | 佳格食品股分有限公司 |
| 16 個食トレー入り食品及びその製造方法 | 株式会社加ト吉 | 46 そばの若葉と茎部で製造される香味料および香味飲料ならびにその製造方法 | 有限会社 赤ざわ |
| 17 麺類の製造方法 | 奥本製粉株式会社 | 47 食品素材または食品及びそれらの製造方法 | ベストアメニティ株式会社 |
| 18 菊芋の養分入り麺製品の製造方法 | 佐藤 よしえ | 48 麺類の製造法 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 19 そば豆腐の製造方法 | 有限会社各務製粉 | 49 シート状食品用ミックス粉 | 熊本製粉株式会社 |
| 20 そば粉及びその製造方法並びにその用途 | 日穀製粉株式会社 | 50 韃靼そば粉類を用いたそばめんもしくはパスタの製造方法 | 高村 紀一郎 |
| 21 だったんそば若葉の栽培方法及びだったんそば若葉を用いた食品 | 田中 顕二 | 51 粉砕物の製造方法、装置および粉砕物 | 有限会社つくば食料科学研究所 |
| 22 再形成穀物粒製品 | 食品工業発展研究所 | 52 蕎麦の精製装置 | 株式会社タイガーカワシマ |
| 23 苦蕎麦を原料とするアルドース還元酵素阻害剤及びソルビトール降下剤 | 李 剛 | 53 苦そば茶の製造方法 | 株式会社八木音 |
| 24 麺材料 | 株式会社富士商事 | 54 海苔入り麺 | 株式会社 ヨシモト |
| 25 無添加麺生地とその生麺の製造方法 | 森 幸一 | 55 湯調理後又は湯戻し後に食される乾燥食品の製造方法及び乾燥麺類 | ヤマダイ株式会社 |
| 26 穀物微粉砕装置及びそれを用いた穀物微粉体の製造方法 | 福井製麺株式会社 | 56 食品原料製造法とそれを用いたすり身加工食品及び粉末練食品 | 株式会社藤井水産 |
| 27 高機能性食品素材、これを用いた食品及び飲料 | 須見 洋行 | 57 発酵ソバ食品及びその製造法 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 |
| 28 麺類の原料粉及び麺類 | 吉原製油株式会社 | 58 ドウ組成物 | 信越化学工業株式会社 |
| 29 混捏製品の製造方法、装置および混捏 | 有限会社つくば食料科学研究所 | 59 デンプン分解酵素阻害活性を有する蕎麦殻エキス | 学校法人 関西大学 |
| 30 - アミノ酪酸を富化した生地の製造 | 木田製粉株式会社 | | 以下12点省略 |