

< 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!

## 昆布の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[登録・公開編] 平成16年~平成17年(2年間) 76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,9660	登録・公開	昆布の加工方法と製品	平.14-15 65点	¥16,380
No,9272	"	"	平.12-13 64点	¥14,700
No,8821	"	"	平.10-11 58点	¥20,000
No,8334	"	"	平.8-9 56点	¥19,700
No,7970	公告・公開	"	平.6-7 60点	¥20,700
No,7655	"	"	平.4-5 55点	¥19,700
No,7357	"	"	平.2-3 59点	¥20,000
No,6779	"	"	昭.63-平.1 84点	¥26,400
No,6176	"	"	昭.58-62 113点	¥32,800
No,7374(A)	公開特許	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3 63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.59-平.3 52点	¥19,700
No,7651	"	昆布巻加工食品とその製造方法	昭.54-平.5 100点	¥24,600
No,7666(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	昭.59-平.5 75点	¥24,700
No,"(B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	昭.59-平.5 37点	¥13,400
No,7667	"	水産物コピー食品の製造加工方法	昭.62-平.5 75点	¥24,700
No,7714	"	ふりかけ類の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥23,700
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭.59-平.5 84点	¥26,000
No,7770	"	塩辛類の製造加工方法	昭.62-平.6 69点	¥21,300
No,6007	"	"	昭.49-61 64点	¥20,700
No,7286(A)	"	魚の鮮度保持加工方法	昭.55-平.2 71点	¥25,000
No,"(B)	"	魚の漬込・味付加工方法	昭.55-平.2 56点	¥19,700

\*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 〒	

# 昆布の加工方法と製品

No.9926

[登録・公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 76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 微細エマルション組成物	株式会社ノエビア	29 だし抽出用昆布の製造方法及びそれを用いた昆布加工食品	フジッコ株式会社
2 とろろ昆布整列装置	フジッコ株式会社	海藻類の防腐処理方法、防腐処理した海藻類の加工食品、梅塩の製造方法…	株式会社東和電機製作所
3 海藻類の脱塩法	山崎 知機	31 塩味調味料	比嘉 明
4 健康補助食品	與儀 和美	32 食品の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社
5 食品又は飲料	タカラバイオ株式会社	33 海藻類の加工方法	理研食品株式会社
6 調味料の製造方法	太陽化学株式会社	34 海藻抽出物	歯舞漁業協同組合
7 海藻の保存方法及び該保存方法により得られた海藻	クラレケミカル株式会社	35 生鮮肉の加工保存方法及び低温保存パック	株式会社シーサット
8 フコース硫酸含有多糖	株式会社糖鎖工学研究所	36 乾燥食材シート	株式会社 エスピープロダクツ
9 複合調味料	宝ホールディングス株式会社	37 血管拡張性医薬及び健康食品組成物	株式会社白子
10 活海藻類の鮮度保持方法	木嶋 清	38 飲食品の塩味増強方法及びそれに用いられる調味料	焼津水産化学工業株式会社
11 アポトーシス誘発剤	株式会社糖鎖工学研究所	39 飲食品の味質改善方法	焼津水産化学工業株式会社
12 帯状海藻類の製造装置	青柳 秀明	40 緑変褐藻食品	株式会社豊食
13 硫酸化フカンオリゴ糖	タカラバイオ株式会社	41 昆布巻き製品の製造方法	フジッコ株式会社
14 食品素材の乾燥機	有限会社丸忠設備工業	42 コンブ食品の製造方法	加藤 久男
15 昆布酢の製造方法	財団法人函館地域産業振興財団	43 焼き塩タイプの昆布塩及びその製造方法	根室市
16 海藻エキスの精製法および該精製海藻エキス含有茶飲料	長谷川香料株式会社	44 昆布風味増強方法	協和醗酵工業株式会社
17 昆布を添加したパンの製造方法	有限会社漁師の手作り	45 品質改良用食塩代替物及び品質改良用食塩代替物を用いた加工食品	千葉製粉株式会社
18 生鮮肉の加工保存方法及び低温保存パック	株式会社シーサット	46 昆布加工食品、その製造方法及び製造装置	村上 満広
19 こんぶ、わかめおよびひじきの有効成分を保持した食品素材の製造方法	ミナト製薬株式会社	47 原藻こんぶ洗浄機	株式会社ワタナベ鉄工サービス
20 海藻を原料とする飲料用食品の製造方法	ミナト製薬株式会社	48 ダイエット食品	株式会社ボウスアンドカンパニー
21 とろろ昆布整列装置	フジッコ株式会社	49 免疫賦活組成物	株式会社ジャパン・ヘルス・サミット
22 昆布ジャムとその製造方法	株式会社近海食品	50 抗糖尿病剤及びその製造法	富山県
23 とろろ昆布シートの製造方法及びとろろ昆布シート並びにとろろ昆布シート片の製造方法及びとろろ昆布シート片	株式会社ほんぼ	51 便秘改善用食品およびその製造方法	マルトモ株式会社
24 とろろ昆布整列装置	フジッコ株式会社	52 フコステロール - 3ケト体及びノ又はフコステロールの用途	共成製薬株式会社
25 褐藻類含有食品及びその製造方法	有限会社浪花昆布茶本舗	53 昆布の佃煮	株式会社三煌産業
26 海藻水溶性成分の抽出方法および抽出物の用途	株式会社白子	54 海藻類フレーバーの製造方法	川崎 清光
27 幼体を連結した藻類の生鮮品と生鮮加工品	平岡 雅規	55 昆布じめ鮓	フルタフーズ株式会社
28 海藻油溶性成分の抽出方法および抽出液の用途	株式会社白子		以下21点省略