

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

(セットA) 天然香辛料の処理加工方法
 (セットB) ニンニクの処理加工方法

[登録・公開編] 平成16年~平成17年(2年間)

(セットA) 95点 (セットB) 60点
 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ¥27,930- ¥17,640- (全て税込価格)
 全文紙収録 B5製本版 ¥27,930- ¥17,640-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥40,950- ¥26,250-)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No,9673(A)	登録・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.14-15	86点	¥21,100
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.14-15	45点	¥17,000
No,9287(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.12-13	83点	¥19,600
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.12-13	52点	¥12,400
No,8827(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.10-11	85点	¥29,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.10-11	54点	¥18,800
No,8838(A)	"	天然香辛料の処理加工方法	平.8-9	69点	¥25,700
No, "(B)	"	ニンニクの処理加工方法	平.8-9	49点	¥17,300
No,8132(A)	公告特許	ワサビの栽培方法と装置	平.1-8	54点	¥19,800
No, "(B)	"	ワサビの加工方法と製品	平.1-8	54点	¥19,800
No,7996(A)	公告・公開	天然香辛料の処理加工方法	平.6-7	65点	¥24,300
No,7640(A)	"	"	平.4-5	65点	¥24,300
No,6728(A)	"	"	昭.63-平.1	73点	¥24,700
No,5681(C)	公開特許	"	昭.58-60	30点	¥8,400
No,5681(B)	公告特許	"	昭.51-60	28点	¥9,200
No,7996(B)	公告・公開	ニンニクの処理加工方法	平.6-7	35点	¥13,700
No,7640(B)	"	"	平.4-5	31点	¥12,400
No,7326(B)	"	"	平.2-3	35点	¥14,000
No,5604(A)	公告特許	"	昭.45-59	95点	¥24,700
No,7787	公開特許	カレーの製造加工方法と製品	平.4-6	62点	¥21,600
No,7433	"	"	昭.62-平.3	60点	¥20,800

*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 〒	

(セットA)天然香辛料の処理加工方法

(セットB)ニンニクの処理加工方法

No.9935

セットA[登録・公開編] 平成16年～平成17年(1年間) 95点 CD-ROM版 ¥27,930 B5製本版 ¥27,930 一括購入 ¥40,950 (全て税込価格)

セットB[登録・公開編] 平成16年～平成17年(1年間) 60点 CD-ROM版 ¥17,640 B5製本版 ¥17,640 一括購入 ¥26,250

(セットA)

(セットB)

1 健康増進用薬味組成物	コリア インスティテュート オブ サイエンス アンド テクノロジー
2 耐熱性および水分散性に優れた香味 製品	金印株式会社
3 生唐辛子の連続的な殺菌・乾燥による 衛生乾燥唐辛子...	ノンシム シーオー.,エル ティーディー.
4 調味用組成物の製造方法、調理食品 又は調理食品用基材	ハウス食品株式会社
5 香辛料の粗砕方法	ハウス食品株式会社
6 水中油型乳化食品	キュービー株式会社
7 カプサイシン配糖体、ジヒドロカプサイ シン配糖体、それらの製造法及びそれ らを含む食品	江崎グリコ株式会社
8 香辛料の製造法	不二製油株式会社
9 粉粒体原料の製造方法	ハウス食品株式会社
10 容器詰め冷凍バジルペースト	キュービー株式会社
11 焙煎玉ねぎの製造方法	ハウス食品株式会社
12 香辛調味料の製造法	有限会社かんずり
13 天然香辛料の殺菌方法	株式会社日出味噌醸造元
14 わさび香味調合品及びわさび風味食 品	ハウス食品株式会社
15 わさび香味調合品及びわさび風味食 品	ハウス食品株式会社
16 わさび風味食品	ハウス食品株式会社
17 わさび風味食品	ハウス食品株式会社
18 わさび風味食品	ハウス食品株式会社
19 わさび香味調合品及びわさび風味食 品	ハウス食品株式会社
20 粉末状食品およびその製造法	エスピー食品株式会社
21 ダイエット食品	株式会社東洋新薬
22 流動性香辛味食品	ハウス食品株式会社
23 香辛料、その製造方法及び食品	ハウス食品株式会社
24 混合香辛料及び食品の製造方法	ハウス食品株式会社
25 微粉体含有造粒物の製造法	日本油脂株式会社
26 風味のある野菜調合物及びその調製 方法	ベストフーズ
27 香辛料の製造方法及びこれにより製造 した香辛料を含有するルウ	ハウス食品株式会社
28 脂肪分解促進剤	花王株式会社
29 長期安定保存可能な香辛料油脂組成 物	エスピー食品株式会社

以下66点省略

1 健康増進用薬味組成物	コリア インスティテュート オブ サイエンス アンド テクノロジー
2 脱臭ニンニク粉末からなる免疫賦活剤	株式会社ホーネンコーポ レーション
3 調味料	日本たばこ産業株式会社
4 にんにく卵黄の製造方法	財団法人田子町にんにく国 際交流協会
5 膨化粒状複合調味料及びその製造法	播州調味料株式会社
6 タマネギまたはニンニクの口臭を減少 させるための硫黄吸着剤	ピーキュー ホールディン グ, インコーポレイテッド
7 ニンニク臭が低減されたニンニクエキス 含有食品	日本クナイプ株式会社
8 無臭にんにくを用いた健康食品	仙味エキス株式会社
9 ニンニク卵黄粉	株式会社サン・プロジェクト
10 ニンニク臭の低減されたニンニク食品 とその製造方法	富士産業株式会社
11 生薬エキス配合液剤	湧永製薬株式会社
12 にんにく卵黄ソフトカプセル	株式会社サン・プロジェクト
13 ニンニク残渣廃棄物の処理方法	株式会社日本製鋼所
14 健康補助食品	株式会社医食研究会
15 かぜ・鼻炎の治療用食品	中村 信也
16 水虫の治療方法	喜舎場 常生
17 ニンニクの包装体、ニンニクの処理方 法及びニンニクの鮮度保持方法	住友ベークライト株式会社
18 「酵素蒸しニンニク」の製品内容	株式会社三健総合研究所
19 ニンニクの萌芽抑制方法	杉山 武夫
20 ニンニク臭の消臭方法	金子 憲太郎
21 発酵により、有効成分および吸収性を 向上させ、加工しないそのままの形の 食品	吉岡 かほる
22 調味料及びその製造方法	ピュア鉱泉株式会社
23 野菜類の調理方法	理研ビタミン株式会社
24 脱臭ニンニク液で高麗人参の成分を 抽出した人参成分ニンニク液で醸造酒 を製造する方法	森永 純二
25 癌細胞増殖抑制物質及びこれを含む 健康食品	日生バイオ株式会社
26 にんにく風味液状調味料及びその製 造方法	キュービー株式会社
27 無臭にんにくの画期的摂取量増大 方法	川村 裕子
28 ニンニクの保存方法およびニンニクの 包装体	住友ベークライト株式会社
29 葱ペースト調味料と製造方法	新居 高行

以下31点省略