

< 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!

## 帆立貝の加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 15 年 ~ 平成 17 年 ( 3 年間 ) 70 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 20,580 -	¥ 19,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 20,580 -	¥ 19,600 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 30,450 -	¥ 29,000 - )

### 既刊 関連 セットの ご 案内

( 本体価格 )

No.	公開特許	既刊 関連 セットの ご 案内	点	本体価格
No, 9567	公開特許	帆立貝の加工方法と製品	平.11-14	75点 ¥17,500
No, 8655	"	"	平.1-10	84点 ¥27,700
No, 9483	"	ウニの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No, 9096	"	水産物コピー食品の製造加工方法	平.6-12	54点 ¥19,800
No, 7667	"	"	昭.62-平.5	75点 ¥24,700
No, 9097	"	タコの処理加工方法と製品	平.2-12	60点 ¥20,700
No, 6992	"	"	昭.49-平.1	51点 ¥19,700
No, 8654	"	カニの処理加工方法	平.4-10	70点 ¥24,800
No, 7492	"	"	昭.62-平.3	53点 ¥19,700
No, 8628	"	エビの処理加工方法	平.7-10	65点 ¥23,500
No, 7769	"	"	平.3-6	65点 ¥23,500
No, 8885	"	数の子の処理加工方法と製品	昭.60-平.11	72点 ¥25,000
No, 8659	"	イクラの処理加工方法と製品	平.1-10	68点 ¥24,400
No, 9288	"	タラコの処理加工方法	平.11-13	67点 ¥13,000
No, 8573	"	"	平.8-10	56点 ¥20,300
No, 7985	"	"	平.4-7	54点 ¥19,700
No, 9278	"	イカの加工方法と製品	平.12-13	59点 ¥13,500
No, 8804	"	"	平.10-11	63点 ¥21,300
No, 8322	"	"	平.8-9	63点 ¥21,300
No, 7956	"	"	平.6-7	63点 ¥21,500
No, 9077	"	塩辛類の製造加工方法と製品	平.7-12	58点 ¥19,800

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所 属 部 署	題 名
	合計 ¥
担 当 者 名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 帆立貝の加工方法と製品

No.9941

[公開編] 平成15年～平成17年(3年間)

70点

CD-ROM版 ¥20,580

B5製本版 ¥20,580

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥30,450 )

1 氷衣が形成された冷凍魚介類	マル八株式会社	29 ホタテ貝内臓部分の処理方法	キレスト株式会社
2 水産物を原料とするスナック食品の製造方法	新保 陽一郎	30 密封容器入り魚介類加工食品の製造方法	株式会社有明のり
3 水産製品類の保存方法	三菱瓦斯化学株式会社	31 水産乾燥食品とその製法	株式会社トモエミール
4 海産物品用の除菌水及びその製造方法、並びに海産物品の除菌処理方法	森永乳業株式会社	32 貝処理装置	株式会社むつ家電特機
5 電子レンジ調理に適した冷凍フライ用バター組成物及びそれを用いたフライ	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	33 ホタテの外套膜の処理方法及びホタテの外套膜製品	株式会社ヤマイン
6 ホタテ加工食品、及びその製造方法	渡島冷蔵株式会社	34 帯状食品の切断装置	株式会社ヤマイン
7 熱加工された貝柱	株式会社 パイオリーフ	35 新規な珍味並びにシート状水産物複合食品及びその製造方法	濱野 孝治
8 魚肉ハンバーグ及び魚肉メンチカツ	株式会社幸伸	36 甲殻類または貝類フレーバー、およびそれを含有する食品	塩野香料株式会社
9 肉類及びノ又は魚介類の品質安定化剤、これを用いた肉類及びノ又は魚介類の品質安定化方法...	パラダイムフーズ株式会社	37 加工食品、加工食品の副合製品又はジュース類の製造方法	有限会社映富士
10 食品用除菌洗浄剤および食品の除菌方法	扶桑化学工業株式会社	38 干しホタテ貝柱の加工品及び製造方法	青森県
11 個別急速凍結装置	株式会社南食品	39 有害金属除去方法	マリン・サイエンス株式会社
12 低相対湿度下で還元糖と処理することによる筋肉タンパク質の水溶化方法及び...	北海道ティー・エル・オー株式会社	40 機能性調味料	株式会社カランテ
13 帆立貝エキスの減圧濃縮方法及び装置	株式会社大恵食品	41 高盛りかき揚げ冷凍食品の製造方法	株式会社ニチロ
14 肉類の肉質を向上させる品質向上剤	松村 圭剛	42 ホタテ貝内臓組織からの有用物質取得方法及びそのためのプラント	株式会社 セテック
15 生貝類の冷凍加工品及び冷凍濃縮液とその製造方法	丸一水産株式会社	43 貝表面清浄機	株式会社むつ家電特機
16 耐久力増強剤	株式会社ニチロ	44 自家熟成用鱈子食材	株式会社味紀行うち川
17 帆立貝の外套膜回収装置	株式会社大恵食品	45 貝材入りスリ身ボール及びその製造方法	株式会社鐘崎
18 生鮮食品等の洗浄殺菌方法とその装置	株式会社オメガ	46 二枚貝の中腸腺除去装置	株式会社東洋製作所
19 ほたてがい中腸腺等のコンボザイム処理および水酸化ナトリウム処理	成沢 孝司	47 亜鉛吸収促進剤およびそれを配合した食品	株式会社カイゲン
20 煮熟調味食品およびその製造方法	五戸水産株式会社	48 貝柱と内臓部分との分離方法	広島菱重エンジニアリング株式会社
21 常温流通包装食品及びその製造方法	マル八株式会社	49 貝殻焼成物添加生麺およびその製造方法	エヌアイフーズ株式会社
22 食品または食品素材の染色方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	50 耐冷凍性穀物製食品およびその製造方法	八戸製麺株式会社
23 貝の中腸腺除去方法及びそれに使用される中腸腺除去装置	杉山 弘昭	51 特殊腸詰及びその製造方法	総合エネルギー研究所株式会社
24 貝柱カット方法およびそれに用いる装置	エア・ウォーター株式会社	52 ホタテの白干し製品の製造法	学校法人東京農業大学
25 魚介類由来のリン脂質の製造方法	旭化成ケミカルズ株式会社	53 魚介類フレーバーの製造方法	川崎 清光
26 ホタテ貝の凍結乾燥品の製造方法	株式会社はとや製菓	54 ホタテ煎餅及びその製造方法	有限会社石黒商店
27 乾物加工食品	株式会社タクマ食品	55 高度不飽和脂肪酸含有リン脂質粉体組成物	旭化成ケミカルズ株式会社
28 水産物用処理剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社		以下15点省略