

< 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!

ラーメン用スープの素

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 17 年 (4 年間) 73 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 22,995 -	¥ 21,900 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 22,995 -	¥ 21,900 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 33,600 -	¥ 32,000 -)

		既 刊 関 連 セ ッ ト の ご 案 内	(本体価格)	
No,9316	公開特許	ラーメン用スープの素	平.9-13	67点 ¥16,800
No,8129	"	"	平.1-8	75点 ¥27,400
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点 ¥18,000
No,7718	"	天然だしの素の製造加工方法	昭和.59-平.5	84点 ¥26,000
No,9111	"	香味油の組成と製造加工方法	平.3-12	83点 ¥30,000
No,9094	"	麺つゆ類の製造加工方法	平.9-12	52点 ¥19,700
No,8315(B)	"	"	平.3-8	75点 ¥26,300
No,7063(A)	"	"	昭和.55-平.2	75点 ¥24,500
No,8130	"	インスタント・スープの製造加工方法	平.4-8	70点 ¥24,200
No,7432	"	"	平.1-3	75点 ¥24,600
No,9796	"	焼肉のたれの製造加工方法	平.15-16	67点 ¥16,800
No,9467	"	"	平.13-14	68点 ¥15,800
No,9106	"	"	平.11-12	58点 ¥19,800
No,8756	"	"	平.9-10	65点 ¥23,300
No,8097	"	"	平.6-8	64点 ¥28,800
No,7725	"	"	平.2-5	64点 ¥22,300
No,8948	"	高粘性調味料の製造加工方法	平.5-11	65点 ¥24,500
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ¥24,700
No,9497	"	粉末醤油の製造加工方法	昭和.63-平.14	76点 ¥17,500
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造加工方法	平.5-14	85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 〒	

ラーメン用スープの素

No.9944

[公開編] 平成14年～平成17年(4年間) 73点

CD-ROM版 ¥22,995

B5製本版 ¥22,995

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

1 香味料組成物	小川香料株式会社	27 調味料を含有する圧縮成形物およびその製造方法	協和醗酵工業株式会社
2 粉末状油脂及び粉末調味材	ハウス食品株式会社	28 甘草油性抽出物の可溶化組成物、並びに飲料、液状調味料、化粧品及び医薬部外品	東京フードテクノ株式会社
3 ラーメン、日本そば、うどん等の麵食品用つゆの製造方法	株式会社 フタバ	29 こく味付与組成物	キュービー株式会社
4 風味原料素材、及びそれを含有する飲食品	味の素株式会社	30 調味料組成物	太陽化学株式会社
5 チキンエキス膜処理物及びその含有物の製造法	ニューフード・クリエーション技術研究組合	31 凍結濃縮つゆ及びその製造方法	ヤマキ株式会社
6 ラーメン及びその製造方法	株式会社 フタバ	32 だしの素の製造方法	株式会社 フード インスティテュート インターナショナル
7 スープ用素材及びその製造方法並びにその解砕装置	横田 和輔	33 乳化状スープ	味の素株式会社
8 烏骨鶏のスープ及びその製法	守屋 国興	34 山羊をベースとしたスープの製造方法	クリーン・ライフ株式会社
9 水系対象物への甘草油性抽出物可溶化方法	東京フードテクノ株式会社	35 風味増強組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
10 食用油脂類、加工食品及びその製造方法	宮島醤油株式会社	36 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 呈味改善剤	高砂香料工業株式会社	37 冷凍ワントンスープの製造方法	竹内 英子
12 キノコ類発酵食品の製造方法、キノコ類発酵食品、およびそれを添加した食品	井上 五郎	38 管内における音波の減衰構造	東日本旅客鉄道株式会社
13 白タレ錦海	多田 広志	39 水易溶性の粉末・顆粒状食品	理研ビタミン株式会社
14 ヒアルロニダーゼ活性阻害剤、これを含有する香料組成物、飲食品及び化粧品。	塩野香料株式会社	40 W/O型調味オイル及びそれを用いた希釈スープ	カネボウフーズ株式会社
15 中華スープの製造方法	株式会社マリス	41 乳化状濃縮スープ及びその製造法	味の素株式会社
16 低温流通用調味液およびその製造方法	味の素株式会社	42 辛味噌たれを用いた食物及び辛味噌たれを用いた食物の製造方法	佐久間 鋭
17 冷凍食品用豆乳スープ及びその製造方法	日本水産株式会社	43 乳化組成物	旭化成ケミカルズ株式会社
18 味噌成分含有油脂の製造方法、粉末状油脂及びその製造方法、粉末調味材及び即席麵	ハウス食品株式会社	44 辛味増強方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
19 粉末状油脂及びその製造方法	ハウス食品株式会社	45 アリスモールを含有するコショウ香料組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
20 液状調味料およびその製造法	有限会社札幌グリーントップ	46 呈味増強剤	小川香料株式会社
21 乾燥味噌の製造方法	ハウス食品株式会社	47 ラーメンスープ及びラーメン	株式会社クルヴェル・キャン
22 飲食品のオフフレーバーのマスクング方法およびマスクング剤	協和醗酵工業株式会社	48 スープ食品用調味料とその製造方法	エースコック株式会社
23 麵食品	株式会社 フタバ	49 チキンスープ原液	農研テクノ株式会社
24 粉状または粒状油脂およびその製造方法	日本たばこ産業株式会社	50 具入り乾燥スープの製造方法	日本エフディ株式会社
25 調味料	協和醗酵工業株式会社	51 新規食品とその製造方法	味の素株式会社
26 調味料を含有する圧縮成形物およびその製造法	協和醗酵工業株式会社		以下22点省略