

< 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!

フグの加工処理方法と製品

[公開編] 平成 8 年 ~ 平成 17 年 (10 年間) 89 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 26,670 -	¥ 25,400 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 26,670 -	¥ 25,400 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 39,900 -	¥ 38,000 -)

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, 8520	公開特許	刺身用魚介類の保存処理加工方法	平.5-9	64点 ¥23,200
No, 9720	"	魚の漬込味付加工方法	平.3-15	100点 ¥25,000
No, 8656	"	魚介類の燻製方法と製品	平.1-10	74点 ¥26,300
No, 9724	"	鮭の処理加工方法と製品	平.12-15	89点 ¥19,800
No, 8881	"	"	平.8-11	56点 ¥19,700
No, 7984	"	"	平.4-7	70点 ¥27,600
No, 9389	"	サンマの加工処理方法と製品	平.2-13	85点 ¥21,700
No, 9388	"	サバの加工処理方法と製品	平.2-13	96点 ¥25,800
No, 9387	"	イワシの加工処理方法と製品	平.2-13	93点 ¥25,000
No, 8661	"	アジの処理加工方法と製品	平.1-10	71点 ¥25,500
No, 9329	"	マグロの加工方法と製品	平.7-3	76点 ¥19,000
No, 7908	"	"	昭.62-平.6	68点 ¥23,700
No, 9482	"	川魚の加工処理方法と製品	昭.58-平.14	92点 ¥19,700
No, 9522	"	小魚の処理加工方法と装置	平.5-14	131点 ¥26,200
No, 9308	"	生鮮魚介類の静菌方法と装置	平.5-13	87点 ¥20,000
No, 9723	"	レトルト魚介類の製造方法	平.9-15	87点 ¥21,700
No, 8194	"	"	平.4-8	65点 ¥23,400
No, 9330	"	魚介類干物の製造加工方法	平.4-13	87点 ¥20,000
No, 9309	"	魚介類の調味加工方法	平.5-13	78点 ¥18,000
No, 9099(A)	"	魚肉フレーク食品の製造加工方法	平.6-12	65点 ¥21,900
No, " (B)	"	魚骨加工食品の製造加工方法	"	40点 ¥14,600

*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 〒	

フグの加工処理方法と製品

No.9950

[公開編] 平成8年～平成17年(10年間) 89点

CD-ROM版 ¥26,670

B5製本版 ¥26,670 (全て税込価)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | |
|---|-------------------|---------------------------------|-----------------|
| 1 魚介類干物または魚介類干物含有製品の製造方法 | 味の素株式会社 | 38 肉類加工食材の製造方法および肉類加工食材 | 澤産業株式会社 |
| 2 蒲鉾 | 富山蒲鉾株式会社 | 39 魚類の保存方法 | ト部 俊郎 |
| 3 ふぐ皮のとげ取り機 | 岩佐 洋志 | 40 低温ブライン溶液を利用した刺身の肉質改善方法及びその装置 | 趙 永濟 |
| 4 加工食品の製造方法 | 賣酒造株式会社 | 41 魚の中骨を使用した加工食品の製造方法 | 西村 信之 |
| 5 生食用魚類の鮮度保持方法 | 東和化成工業株式会社 | 42 生魚茶漬けパック | 有限会社浜活 |
| 6 生食用魚肉およびその製造方法 | 日本水産株式会社 | 43 魚の処理方法 | 理研ヘルス株式会社 |
| ぬか味噌床ならびにそれを用いたぬか | | 44 皮剥機 | 株式会社ツネザワトレーディング |
| 7 味噌漬け及び魚介類の干物の製造方法 | 山川 京子 | 45 食品の鮮度保持方法 | 苅野 仁 |
| 8 白身魚の変色防止方法 | 株式会社興人 | 46 ふぐ加工品及びその製造法 | 秋月 定良 |
| 9 生食品用の保存材 | 近藤 達夫 | 47 白身魚の巻きずしおよびその作製方法 | 小川 貴志 |
| 10 ふぐの貯蔵方法 | 三洋電機株式会社 | 48 白さばふぐ或いは黒さばふぐの加工方法 | 諧 寿三 |
| 11 ふぐ皮のとげ取機 | 岩佐 洋志 | 49 魚の加工法とこれに用いる分析計 | エイブル株式会社 |
| 12 凍結刺身ユニットパック製造方法 | 株式会社前川製作所 | 50 焼きおにぎり状茶漬け及びその製造方法 | 有限会社河久 |
| 13 ふぐの貯蔵方法 | 三洋電機株式会社 | 51 魚類加工方法 | 株式会社オンスイ |
| 14 生食用魚介類の静菌方法 | 赤城水産株式会社 | 52 スクラロースを含有する組成物及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 15 酒に河豚の香味付するための河豚骨加工品とその製造方法 | 株式会社 道中 | 53 魚介類変質防止用噴霧剤、魚介類変質防止方法 | 株式会社シーイーシー・ジャパン |
| 16 活魚の保存方法及びこれを用いた輸送方法 | 株式会社ジファスコーパーレーション | 54 冷凍魚肉フィレー及びその品質改良方法 | 東和化成工業株式会社 |
| 17 ふぐ骨利用の風味材及びその製造方法 | 西村 信之 | 55 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 |
| 18 魚介類入り茶漬け組成物及びその製造方法 | 日清製粉株式会社 | 56 食用魚類の鮮度保持方法 | 興研株式会社 |
| 19 魚類等の骨酒及び骨酒の製造方法 | 秋田県 | 57 高鮮度水産物の保存・配送方法 | 有限会社マルイ水産商事 |
| 20 魚介類の精巢及びその加工方法 | 三郁サンダイヤ株式会社 | 58 生鮮食品の保存方法 | 阿部 雄悦 |
| 21 高鮮度・高品質の食品流通加工方法 | 株式会社氷温 | 59 ふぐ皮、ふぐ切身入り水産加工食品及びその製造方法 | 有限会社割烹平家 |
| 河豚ヒレ酒用原酒の製造方法、河豚ヒレ酒用ヒレの製造方法、及び、河豚ヒレ焼酎用ヒレの製造方法 | 小崎 光生 | 60 白さばふぐ或いは黒さばふぐの加工方法 | 諧 寿三 |
| 22 ふぐひれ時雨煮及びその製造方法 | 株式会社茂山 | 61 活魚の活性な運搬、保存方法及び活性な運搬、保存装置 | 有限会社ワイエスプランニング |
| 23 生鮮魚介類の保存方法 | 日本水産株式会社 | 62 刺身の凍結包装方法及び凍結包装パック | 株式会社シーサット |
| 24 魚介類の疑似冬眠誘導方法及びそれを用いた活魚輸送方法 | 株式会社ジファスコーパーレーション | 63 魚介類の刺身料理の冷凍真空パック製品及びその製造方法 | 株式会社平越商店 |
| 25 水産加工品の製造方法 | 理研ヘルス株式会社 | 64 生鮮食品保存用氷 | 株式会社ジェイシーエス |
| 26 シリカゲルを使用した干物の製造方法 | 株式会社紅屋 | 65 魚介類の鮮度保持ならびに輸送方法 | 株式会社羽根 |
| 27 トリメチルアミン生成抑制方法とその用途 | 株式会社林原生物化学研究所 | 66 ふぐの加工食品 | 東 嘉子 |
| 28 茶漬け用刺身及びそれを利用した茶漬け並びに茶漬け用刺身の製造方法 | 株式会社磯兆 | 67 刺身盛の冷凍方法および冷凍刺身盛 | 株式会社エツヒロ |
| 29 ふぐ鍋セット | 株式会社海 | 68 活魚の輸送用容器 | 株式会社トーシン産業 |
| 30 活魚の血抜き方法 | 背戸 忠則 | 69 魚の生流通方法と生流通用包装体 | 株式会社前川製作所 |
| 31 生食用の無菌生鮮魚介類およびそれを組み合わせた冷凍米飯食品 | 日本水産株式会社 | 70 生鮮食料品の鮮度保持方法 | 株式会社大西コルク工業所 |
| 32 皮剥機 | 平口 克美 | 71 魚類の頭部切断装置 | 株式会社柏原機械製作所 |
| 33 魚肉の洗浄方法 | まる勇食品工業株式会社 | 72 魚類の切断刃体 | 株式会社柏原機械製作所 |
| 34 魚等の鮮度保持方法 | サン・シーリング有限公司 | 73 賞味期間の延長された魚卵又は白子生製品 | 平岡幸恵 |
| 35 寿司ご飯、寿司、寿司の製造方法 | 株式会社梅林 | 74 鮮魚の処理方法 | 平岡幸恵 |
| 36 タタキ及びその製造方法 | 下関魚類株式会社 | | |

以下15点省略