

< 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!

## 玄米の処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] ( セット A ) 平成 14 年 ~ 平成 15 年 ( 2 年間 ) 71 点

[ 公開編 ] ( セット B ) 平成 16 年 ~ 平成 17 年 ( 2 年間 ) 80 点

全文 PDF CD-ROM 版 (抄録版付) ( セット A ) ¥18,690 - ( セット B ) ¥25,515 - (全て税込価格)

全文紙収録 B5 製本版 ( セット A ) ¥18,690 - ( セット B ) ¥25,515 -

(CD-ROM 版・B5 製本版 一括購入 ( セット A ) ¥27,300 - ( セット B ) ¥37,800 - )

### 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	価格
No,9312	公開特許	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点 ¥17,900
No,9959	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.14-17	76点 ¥21,000
No,9310	"	"	平.9-13	73点 ¥16,800
No,8178	"	"	平.3-8	65点 ¥23,700
No,7139	"	"	昭.60-平.2	60点 ¥21,300
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点 ¥23,000
No,9525	"	炊き込みごはんの素の製造方法	平.5-14	85点 ¥19,700
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点 ¥24,500
No,8294	"	焼きおにぎりの製造加工方法	平.5-8	62点 ¥21,800
No,9476	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8828	"	"	平.9-11	67点 ¥23,700
No,8166	"	"	平.5-8	76点 ¥25,500
No,9475	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.12-14	70点 ¥16,100
No,8829	"	"	平.9-11	65点 ¥23,400
No,8164	"	"	平.7-8	67点 ¥24,300
No,7910	"	"	平.5-6	70点 ¥24,700
No,7519	"	"	平.2-4	68点 ¥24,300
No,6754	"	"	昭.62-平.1	66点 ¥22,400
No,8949	"	米飯用調味料の製造加工方法	平.5-11	66点 ¥24,700

\*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、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
所 属 部 署	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
担 当 者 名	題 名 合計 ¥
	E-mail ( ) FAX ( )
住所 〒	

# 玄米の処理加工方法と製品(セットA・B)

No.9972

セットA[公開編] 平成14年～平成15年(2年間) 71点 CD-ROM版 ¥18,690 B5製本版 ¥18,690 一括購入 ¥27,300 (全て税込価格)

セットB[公開編] 平成16年～平成17年(2年間) 80点 CD-ROM版 ¥25,515 B5製本版 ¥25,515 一括購入 ¥37,800

## (セットA)

- 1 玄米成分強化加工もち米 アルファー食品株式会社
- 2 発芽玄米の加工方法 加戸米販株式会社
- 3 健康食品の製造方法並びに健康食品 株式会社玄米酵素  
玄米粉の製造方法, 玄米粉を用いた
- 4 パン類, キビ粉の製造方法及びキビ粉を用いたパン類 岩手県パン工業組合
- 5 無菌発芽玄米及びその製造方法 株式会社おむすびころりん本舗
- 6 玄米を用いた米菓及びその製造方法 株式会社東雲堂
- 7 玄米の加工方法 ミナト製菓株式会社
- 8 発芽玄米製造器 有限会社泉設計
- 9 玄米加工食品 株式会社ファンケル
- 10 発芽粳を原料とする玄米 井手 教義
- 11 種子発芽装置及び発芽種子製造方法 富田 晋也
- 12 重湯及び重湯の製造方法 濱田 智子
- 13 玄米美肌成分強化加工米 アルファー食品株式会社
- 14 発芽玄米の製造法 株式会社ファンケル
- 15 発芽活性を有する炊き込みご飯の素 小谷 和弘
- 16 発芽玄米 株式会社ファンケル
- 17 玄米成分強化用人造米の製造法 アルファー食品株式会社
- 18 発芽玄米入りパン ドーマー株式会社
- 19 発芽玄米の製造方法及び製造装置 ドーマー株式会社
- 20 玄米粉末を含有する粉末状または顆粒状の洗浄剤組成物 株式会社ファンケル
- 21 発芽玄米発酵水飴の製法及びその製品 金弘 武人
- 22 糠臭の低減された発芽玄米 伊那食品工業株式会社
- 23 発芽玄米の製造方法 田中 庸介
- 24 加工米飯および加工米飯の製造方法 株式会社アジア食貨総合研究所
- 25 玄米もち米の乾燥粉 向井 智子
- 26 膨化玄米 キュービー株式会社
- 27 食味の向上した玄米、白米、及び玄米、白米等の食味向上方法 株式会社ダイゴ
- 28 炊飯用玄米発芽器 栗林 孝
- 29 健康緑米加工と健康加工食品及び飲料及び飼料と複合制癌剤 田中 友爾
- 30 発芽玄米粉及びその加工食品 株式会社ファンケル
- 31 巨大胚米を用いた胚芽入り餅・団子生地、甘酒及びおこし様菓子の製造法 独立行政法人 農業技術研究機構
- 32 パーボイル米の加工方法 株式会社サタケ
- 33 発芽玄米の製造法 株式会社ファンケル
- 34 焙煎発芽玄米の製造方法及び装置 株式会社唐房米穀
- 35 玄米加工品 株式会社ファンケル
- 36 発芽玄米餅 株式会社ファンケル
- 37 高脂血及び高血圧予防又は治療用食品 株式会社ファンケル
- 38 味沁み弱入り発芽玄米炊飯無菌パック及びその製造方法 有限会社イシダ

以下33点省略

## (セットB)

- 1 高濃度栄養成分を有する玄米粉の製造方法とその加工食品 新中野工業株式会社
- 2 玄米飲料食品 長谷川 順二郎
- 3 粳又は玄米における - アミノ酪酸の多量生成方法及びこれにより得た玄米 こまち農業協同組合
- 4 焙煎発芽玄米の製造方法 株式会社 トーア
- 5 栄養価の高い炊飯混合米の製造法 株式会社唐房米穀
- 6 緑色玄米の選別・炊飯加工方法 小島 賢次
- 7 精米方法 株式会社サタケ
- 8 加工玄米と、その製造方法 株式会社ニュー・アクア技術研究所
- 9 無菌玄米ごはんの製造方法 エスピー食品株式会社
- 10 無菌玄米入りごはんの製造方法 エスピー食品株式会社
- 11 揚げ物用粉 株式会社ファンケル
- 12 発芽玄米製造装置及び発芽玄米製造機能を有する調理装置 エムケー精工株式会社
- 13 糯玄米 株式会社ファンケル
- 14 粳玄米 株式会社ファンケル
- 15 玄米粥 株式会社ファンケル
- 16 発芽玄米製造機能付き調理装置 エムケー精工株式会社
- 17 加工米 株式会社ファンケル
- 18 すし飯 有限会社食養の杜とやま
- 19 カルシウムを強化した発芽玄米の製造方法、カルシウムを強化した発芽玄米 小山 信次
- 20 無菌玄米ごはんの製造法 エスピー食品株式会社
- 21 無菌玄米入りごはんの製造法 エスピー食品株式会社
- 22 玄米餅及びその製造法 株式会社ファンケル
- 23 乾燥の五目御飯 徳永 貞喜
- 24 インスタント乾燥食品の製造方法 北陽株式会社
- 25 食用担子菌類用培地及び機能性食品社 パワフル健康食品株式会社  
- アミノ酪酸富化発芽玄米の製造
- 26 方法および該発芽玄米を含有する食品 サンスター株式会社
- 27 発芽玄米を使用したうどんの製造方法及び発芽玄米入りうどん 有限会社稲庭古来堂
- 28 改良玄米の製造方法 中川 浄治
- 29 - アミノ酪酸含有量の多い発芽玄米茶の製造方法及びその茶 株式会社サタケ
- 30 玄米若しくは発芽玄米を使用した加工食品の製造方法 株式会社 星野本店
- 31 発芽種子の製造方法および発芽玄米の製造方法 松下エコシステムズ株式会社
- 32 医食兼用物 光山 冬樹
- 33 分搗玄米 株式会社山本製作所
- 34 焙煎発芽玄米、同焙煎発芽玄米を含有する飲食品 サンスター株式会社
- 35 非常食品 遠赤青汁株式会社
- 36 アルファ化発芽穀物粉の製造方法 柄木田製粉株式会社
- 37 発芽玄米の製造方法 株式会社いかりスーパーマーケット  
発芽玄米製造方法及び発芽玄米製造
- 38 装置及び発芽玄米製造機能を有する調理装置 エムケー精工株式会社

以下42点省略