

< 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	(本体価格)
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ファイルにしておりリンク機能、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 〒	

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 - アミノ酪酸富化発芽玄米の製造方法および該発芽玄米を含有する食品 パワフル健康食品株式会社
- 26 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 サンスター株式会社
- 27 改良玄米の製造方法 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
- 38 発芽玄米製造方法及び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

以下42点省略