

ニュースガイド No. X004 (Vol.4)

<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>

\*11年分まとめてCD1枚に収録!

納豆の製造加工方法

\*\*\*\*\*

公報種別 [ 公告・登録・公開編 ] 収録年数 平成7年~平成16年(10年間) 収録点数 547点

全文PDF CD-ROM 版 合計¥158,400 ¥89,775-(税込価格)

		収録既刊セット			(本体価格)
No,9765	登録・公開特許	納豆の製造加工方法	平.16	72点	¥16,500
No,9432	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8337	"	"	平.9	46点	¥16,300
No,8069	公告・公開特許	"	平.7-8	69点	¥23,800

(収録点数・内容は予告なく変更することがございます。予めご了承下さい。)

今までお客様にご愛顧頂いております「特許収録セット」を、約10年分のデータを集結した「特許収録セット10年セット版」をご用意いたしました。過去10年間に発行いたしました各テーマの収録セットの内容を全てCD一枚に収録し、検索機能もできるCD-ROM版と同様に「しおり機能」「ハイパーリンク機能」の2大機能を付加してお届けします。

しかも!過去11年間の特許収録セットをまとめた上に、お値段は全収録セット合計金額の

**30~50%OFF!!** という超お買得商品としてご提供いたします!

またご希望のお客様には平成5~15年版の「Vol.3」もご用意しております。

\*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)

[10年セット版はPDFファイルに「しおりリンク機能」、目次に「ハイパーリンク機能」を付加しております。]

ご注文頂きましたら6~7営業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. X004 (Vol.4) CD-ROM版
所属部署	題名 「納豆の製造加工方法 (10年セット版)」 合計(税込価格) ¥ 89,775 -
担当者名	E-mail ( ) Fax ( )
住所 〒	

料金には別途送料がかかります。

# 納豆の製造加工方法

No.X004(Vol.4)

[公開編]

平成7年～平成16年(10年間)

547点

CD-ROM版 ¥89,775 (税込価格)

## 日本特許公開 平成7年

- ・ 納豆の醗酵室 鈴与工業株式会社
- ・ 納豆食品 太田 敏行
- ・ 納豆の製造方法 タカノフーズ株式会社
- ・ 生薬を添加した納豆、及び生薬を添加した納豆の製造方法 有限会社加藤敬太郎商店
- ・ 可食性フィルムによる主として調理用包装納豆 あづま食品株式会社
- ・ 納豆菌の培養方法 東洋ビューティ株式会社

## 日本特許公開 平成8年

- ・ ビタミンK高含有納豆の製造方法 旭松食品株式会社
- ・ 連続カップ型納豆容器 有限会社菅谷食品
- ・ 納豆状食品の製造方法 寺河テック株式会社
- ・ エラスターゼ生産納豆菌及びこれを用いた納豆の製造方法 鈴与工業株式会社
- ・ 豆乳などの大豆加工食品の製造方法、及び粉乳の製造方法 日本セルフフーズ株式会社

## 日本特許公開 平成9年

- ・ 微生物培養袋 多木化学株式会社
- ・ 納豆菌およびそれを用いた納豆の製法並びに納豆 フジッコ株式会社
- ・ 納豆餅とその製造方法 ピラミッド・オフィス株式会社
- ・ ウィナー形態の納豆食品及びその製造方法 株式会社丸美屋
- ・ 納豆菌と乳酸菌が共生するはっ酵乳食品の製造方法 有限会社ジー企画

## 日本特許公開 平成10年

- ・ 大豆発酵食品素材及びその製造方法 磐田化学工業株式会社
- ・ 納豆の製造法 麒麟麦酒株式会社
- ・ 納豆の保存法 株式会社オーサト
- ・ 乾燥食品およびその製造方法 株式会社カジノヤ
- ・ 人体の生理活性に有効な物質を含有する生菌入りトコロテンおよびゼリー等のゲル化食品 日本オペレーター株式会社

## 日本特許公開 平成11年

- ・ おいしい納豆 田中 武司
- ・ 発酵食品容器蓋材並びに納豆の製造方法 日本パック株式会社
- ・ 納豆菌およびそれを用いた納豆の製法並びに納豆 フジッコ株式会社
- ・ 外観色が白みを帯持し、保存中の品質変化の少ない納豆の製造方法 栃木県
- ・ 昆布納豆の製造方法および装置 オシキリ食品株式会社
- ・ 大豆発酵食品の製造方法 ゴールド興産株式会社
- ・ 納豆容器 昭和電工プラスチックプロダクツ株式会社

## 日本特許公開 平成12年

- ・ 免疫調節活性分解物およびその製造方法並びにそれを用いた食品 アサマ化成株式会社
- ・ リサイクルに適した食品包装材 旭化成工業株式会社
- ・ 発酵食品 太子食品工業株式会社
- ・ ドライ納豆食品 株式会社アツマ・コーポレーション
- ・ 納豆大福 高橋 政子
- ・ 味噌 森 文男

## 日本特許公開 平成13年

- ・ 易吸収性ミネラル含有組成物及びそれを含有する飲食品 味の素株式会社
- ・ エアコンディショナー 鈴与工業株式会社
- ・ 納豆の製造方法 くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
- ・ 食酢等の有機酸添加のひきわり及び系引納豆類 大山豆腐株式会社
- ・ 血栓溶解酵素及び粘質物を多量に生産する納豆菌株、その取得方法及びそれを用いて製造した納豆 株式会社丸美屋

## 日本特許公開 平成14年

- ・ 酵素を使用した大豆の加工方法、および同方法により得られる加工大豆、および同加工大豆を含む食品 赤澤 徹
- ・ 大豆加工食品 山元 正明;山元 正博
- ・ 納豆食品 長島 敬志
- ・ 有機態亜鉛を添加した食品 太子食品工業株式会社
- ・ 食味改善剤 株式会社日健総本社

## 日本特許公開 平成15年

- ・ パックづめきざみねぎが添付された納豆 山下 一
- ・ 納豆の発酵方法及び循環通風型納豆発酵室 株式会社ミツカングループ本社
- ・ 納豆泡立て用たれ 株式会社ミツカングループ本社
- ・ 納豆計量装置 有限会社みわ精機
- ・ 大豆の処理方法及び大豆含有食品 新潟県

## 日本特許公開 平成16年

- ・ 低臭納豆及びその製造法 株式会社山本芳翠園
- ・ 加工食品および食品加工方法 大和薬品株式会社
- ・ 半液状化納豆の製法および該製法に用いる装置、ならびに半液状化納豆製品 株式会社サンワテクノ
- ・ 発酵食品 池田食研株式会社
- ・ 皮膚改善用組成物セット 株式会社クリニカルコスメティック
- ・ 大豆発酵剤とそれを用いた大豆健康内服剤 チンチラー株式会社
- ・ ビーター及び該ビーターを具えたミキサー サン株式会社

各年度より抜粋