

ニュースガイド No. X004 (Vol.7)

<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>

*10年分まとめてCD1枚に収録!

納豆の製造加工方法

公報種別 [登録・公開編] 収録年数 平成11年~平成20年(10年間) 収録点数 684点

全文PDF CD-ROM 版 合計¥195,800 ¥111,300 - (税込価格)

		収録既刊セット		(本体価格)	
No,10284	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	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

(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10~19年版の「Vol.6」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.7) 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) ¥ 111,300 -
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.7)

[登録・公開編] 平成11年～平成20年(10年間) 684点

CD-ROM版 ¥111,300 (税込価格)

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 株式会社アヅマ・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
- ・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

- ・パックづめぎ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
- ・食器等についた納豆粘着物質除去用の酵素製剤 旭松食品株式会社
- ・容器入り玄米納豆の製法およびそれにより得られた容器入り玄米納豆 フジッコ株式会社

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
- ・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
- ・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
- ・加工食品および食品加工方法 大和薬品株式会社

日本特許公開 平成17年

- ・納豆より分離した除粘納豆の利用法 越智 猛夫
- ・蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法 タカノフーズ株式会社
- ・納豆の発酵室 株式会社ミツカングループ本社
- ・納豆容器および納豆の収納方法 株式会社吉野工業所
- ・燻製風味納豆およびその製造方法 くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
- ・納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法 青森県

日本特許公開 平成18年

- ・納豆攪拌具 株式会社森井
- ・短鎖分岐脂肪酸非生産納豆菌 株式会社ミツカングループ本社
- ・納豆菌由来の生理活性物質 須見 洋行
- ・納豆用紙コップ容器 東罐興業株式会社
- ・発芽玄米入り納豆及びその製造方法 株式会社保谷納豆
- ・コラーゲンペプチド含有納豆および保水剤を用いたその製造方法 タカノフーズ株式会社

日本特許公開 平成19年

- ・納豆及びその製造方法 コンビ株式会社
- ・納豆の製造方法 株式会社ミツカングループ本社
- ・納豆の製造方法 タカノフーズ株式会社
- ・水中油型乳化食品用抗酸化剤 味の素株式会社
- ・納豆スナック及びその製造方法 昭和産業株式会社

日本特許公開 平成20年

- ・大豆加工食品 株式会社まるや
- ・納豆の製造方法及び納豆 株式会社ナチュラルグループ本社
- ・カテキン誘導体の製造方法 株式会社フローラ
- ・血圧上昇抑制作用を有する組成物 明治製菓株式会社
- ・新規納豆菌、及び該納豆菌を用いて製造された柔らかい納豆 株式会社ミツカングループ本社
- ・納豆容器 くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
- ・まぶし納豆 麦とろ納豆株式会社

各年度より抜粋