

シーズ名：練りからし等のペースト状香辛料の辛味・香味の長期間保持技術

特許番号	出願日	登録日
特許第6276801号	2012/11/29	2018/01/19

発明の 効果・特徴

- 練りからし等のペースト状香辛料において、香辛料特有の香味を長期間安定的に保持できる。

練りからし
・練りわさび、
辛麺（？）

技術内容

- 香辛料、油脂、粉体、糖アルコール及び乳化剤とわずかな水分を含有し、水に容易に乳化するペースト状香辛料。

<許諾案件>

- 食品の製造販売に係る特許発明の実施：売上げの1%
- 上記以外（装置、器具等）：要相談
- 一回の支払い：5万円以上（複数年まとめても可）
- 特許番号を表示できる。
- 弊社名表示不可

<商品紹介>

- 全量を弊社から購入：無償
- 他社から購入：売上げの5%
- 特許番号を表示できる。（一部の商品は商標も表示可）

<その他の商品紹介>

- 無償