

シーズ名：再加熱時のシワ発生抑制技術

特許番号	出願日	登録日
特許第5202445号	2009/6/4	2013/2/22

発明の
効果・特徴

➤ 焼成後、冷却する際に生じるソース表面のシワの発生を抑制する。

再加熱用焼成済
冷凍グラタン

技術内容

➤ イヌリンを含有するグラタンソースを用いる再加熱用焼成済冷凍グラタン。

<許諾案件>

- 食品の製造販売に係る特許発明の実施：売上の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