



® 平成 29 年 2 月 27 日 (月)

No. 14392 1部370円 (税込み)

発行所

一般財団法人 経済産業調査会

東京都中央区銀座2-8-9 (木挽館銀座ビル)

郵便番号 104-0061

[電話] 03-3535-3052

[FAX] 03-3567-4671

近畿本部 〒540-0012 大阪市中央区谷町1-7-4

(MF天満橋ビル8階) [電話] 06-6941-8971

経済産業調査会ポータルサイト <http://www.chosakai.or.jp/>

特許ニュースは

- 知的財産中心の法律、判決、行政および技術開発、技術予測等の専門情報紙です。

定期購読料 1カ年61,560円 6カ月32,400円
(税込み・配送料実費)

本紙内容の全部又は一部の無断複写・複製・転載及び
入力を禁じます(著作権法上の例外を除きます)。

目次

☆主要判決全文紹介 [知財高裁] [上]…………… (1)

主要判決全文紹介

《知的財産高等裁判所》

特許無効審判不成立審決取消請求事件

(「減塩醤油類」のサポート要件の充足性否定事件) [上] (全2回)

—平成26年(行ケ)第10155号、平成28年10月19日判決言渡—

本件発明は進歩性を有しており、また本件明細書発明の詳細な説明の記載はサポート要件を充足しているとして、本件特許無効の審判の請求は不成立とした審決が、サポート要件の充足性を認めた一部(食塩濃度が、9w/w%未満で、少なくとも7.0w/w%以上)について、サポート要件の充足性を確認できないとして、審決が取り消された事例。

第1 事案の骨組

1 特許庁における手続の経緯



特許検索競技大会 2016
団体の部：2連覇達成！
個人の部：最優秀賞 受賞



情報を推進力に



知的財産権の調査・解析・外国出願および技術翻訳
企業実務に精通したプロ集団

トヨタテックイノベーション株式会社

お問合せ先 IP事業本部 勝山 Tel 0565-43-2954 Fax 0565-43-2980

被告は、平成16年4月19日に出願し、平成21年7月10日に特許権が設定登録された（本件特許。特許第4340581号。減塩醤油類）。

原告は、平成25年6月27日、本件特許の無効審判請求をし（無効2013-800113号）、特許庁は、平成26年5月19日、審判不成立の審決をし、同審決謄本は、同月29日に原告に送達された。

2 本件発明の要旨

本件特許の発明の要旨は、以下の記載の通りである。

【請求項1】

食塩濃度7～9 w/w%、カリウム濃度1～3.7 w/w%、窒素濃度1.9～2.2 w/v%であり、かつ窒素／カリウムの重量比が0.44～1.62である減塩醤油。

3 審決の理由の要旨

(1) 進歩性の欠如について

ア 本件発明と甲1発明（特公昭62-39978号公報）を対比すると、両者は食塩濃度w/w%、所定のカリウム濃度w/w%、所定の窒素濃度w/v%、所定の窒素／カリウムを有している点で一致するが、本件発明1の「食塩濃度7～9 w/w%」、「カリウム濃度1～3.7 w/w%」、「窒素濃度1.9～2.2 w/v%」すること、「窒素／カリウムの重量比を0.44～1.62」とすることは、それぞれの範囲が相互に関連しており、併せて臨界的意義を有している。

イ 甲1発明において減塩醤油を作成するために、塩化カリウムと塩化ナトリウムの濃度を変化させるとして、窒素濃度を変化させて、本件発明1の「窒素濃度1.9～2.2 w/v%であり、かつ窒素／カリウムの重量比が0.44～1.62である減塩醤油」とすることは困難である。

ウ 甲2発明（特開昭59-55165号公報）は、「塩化カリウムを含有する醤油に核酸系調味料及び／又はアミノ酸系調味料を添加し、塩化カリウムの苦味を消失させることを特徴とする醤油の製造法。」であり、甲1発明では、既に苦味を取り除かれているから、さらに苦味を低減させようとする動機付けがない。甲1発明に甲2発明を適用して「核酸系調味料及び／又はアミノ酸系調味料」を所定量添加できたとしても、添加した「核酸系調味料及び／又はアミノ酸系調味料」を窒素濃度に変換して、甲1発明の醤油に含まれる窒素濃度に加えるべく構成しないと本件発明1にならない。窒素濃度に注目する動機付けがなく、本件発明1の構成にすることは困難である。

エ 甲3発明（特公昭62-62143号公報）は、イオン交換膜により醤油を脱塩する低食塩醤油であり、甲1発明において醤油をイオン交換膜による脱塩を行う動機付けがなく、甲1発明に甲3発明を適用したとしても、窒素濃度とカリウムによる苦味の関係、窒素濃度による塩味増強作用、及び窒素／カリウムの重量比については、甲3発明や他の証拠方法に何ら記載がなく、本件発明1の構成に想到することは困難である。

オ 原告が提出する他の証拠方法にも、カリウムによる苦味と窒素濃度の関係及び窒素濃度による塩味増強作用、及び、窒素／カリウムの重量比について、記載されていない。

カ 以上より、本件発明1は、甲1～3の発明及び原告が提出する他の証拠方法の記載に基づいて当業者が容易に想到できるものではないから、特許法29条2項により特許を受けることができないとすることはできない。

(2) サポート要件違反について

本件明細書の記載にはサポート要件違反はない。理由は以下の通りである。

ア 本件明細書には、食塩濃度が9.0 w/w%で、カリウム濃度が窒素重量比との関係で下限値（1.1 w/w%）にある本件発明1に係る減塩醤油の塩味の指標が、本件明細書において本件発明1の課題が解決できるとされている指標の下限である3と記載されており（実施例3）、また、食塩濃度が8.48 w/w%でカリウム濃度が1.06 w/w%の場合は、各種添加剤を配合した本件発明1に係る