



® 平成 29 年 8 月 21 日 (月)

No. 14511 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》

審決取消請求事件

(「トマト含有飲料及びその製造方法、並びに、トマト含有飲料の酸味抑制方法」
無効審判事件－風味評価試験の試験方法、評価方法の合理性) [上] (全2回)

－平成28年(行ケ)第10147号、平成29年6月8日判決言渡－

事案の概要

本件は、特許第5189667号に対する無効審判請求(無効2015-800008号)を不成立とした審決の取消訴訟である。争点は、①訂正要件適合性判断の当否、②実施可能要件適合性判断の当否、③サポート要件適合性判断の当否、及び、④公然実施による新規性喪失に関する認定判断の当否である。

判示事項

1 取消事由1(訂正要件適合性判断の誤り)について



八田国際特許業務法人

所長 八田 幹雄*

パートナー 荒木 一秀

パートナー 山下 悠*

弁理士 尾崎 宗活

弁理士 栗原 寛子

所長代理 都祭 正則

パートナー 松平 亜希子

弁理士 熱海 淳*

弁理士 土屋 孝宏*

弁理士 齋藤 晶子

所長代理 長谷川 俊弘

パートナー 久野 栄造

弁理士 廣瀬 豪

弁理士 鈴木 雄一郎

弁理士 角田 珠生

〒102-0084 東京都千代田区二番町11番地9 ダイアパレス二番町

電話 03(3230)4766

FAX 03(3263)4668

E-mail: info@hatpat.co.jp

*付記登録(特定侵害訴訟代理権)

URL: <http://www.hatpat.jp>

1.1 本件訂正の当否について

本件訂正による、訂正事項1～3は、糖度について「7.0～13.0」とあったものを「9.4～10.0」とし、また、グルタミン酸等含有量について「0.25～0.60重量%」とあったものを「0.36～0.42重量%」とするものであって、各訂正後の数値範囲は訂正前の数値範囲を狭めるものである。訂正事項1～3は、特許請求の範囲の減縮を目的とするものであり、実質上特許請求の範囲を拡張又は変更するものではないものと認められる。数値は、本件明細書の発明の詳細な説明に、本件発明に対応するトマト含有飲料についての実施例において具体的に示されたものであり、本件訂正後の数値範囲は、本件明細書の発明の詳細な説明に記載した事項の範囲内のものであるといえる。

以上から、本件訂正は、特許法134条の2第1項ただし書1号に掲げる事項を目的とし、かつ、同条9項で準用する同法126条5項、6項の規定に適合するというべきものである。

本件訂正後の数値範囲において本件発明の効果があるとは読み取れない、または効果を奏さないことが明らかであるとの原告の主張は、特許請求の範囲の記載要件（特許法36条6項）において問題とされるべきものであって、本件訂正の当否についての判断を左右するものではない。

したがって、取消事由1は理由がない。

2 取消事由3（サポート要件適合性判断の誤り）について

2.1 発明の詳細な説明に記載された発明と特許請求の範囲に記載された発明との対比

本件明細書の発明の詳細な説明には、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがありかつトマトの酸味が抑制された、新規なトマト含有飲料及びその製造方法、並びに、トマト含有飲料の酸味抑制方法を提供するための手段として、本件発明1、8及び11に記載された糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量の数値範囲、すなわち、糖度について「9.4～10.0」、糖酸比について「19.0～30.0」、及びグルタミン酸等含有量について「0.36～0.42重量%」とすることを採用したことが記載されている。

本件明細書のトマト含有飲料の成分及び物性の全て又は一部を測定したこと、及び該トマト含有飲料の「甘み」、「酸味」及び「濃厚」という風味の評価試験をしたことが記載されている。

一般に、飲食品の風味には、甘味、酸味以外に、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味、こく、香り等、様々な要素が関与し、粘性（粘度）などの物理的な感覚も風味に影響を及ぼすといえるから、飲食品の風味は、飲食品中における上記要素に影響を及ぼす様々な成分及び飲食品の物性によって左右されることが本件出願日当時の技術常識であるといえる。また、トマト含有飲料中には、様々な成分が含有されていることも本件出願日当時の技術常識であるといえる。したがって、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」という風味の評価試験をするに当たり、糖度、糖酸比及びグルタミン酸等含有量を変化させて、これら三つの要素の数値範囲と風味との関連を測定するに当たっては、少なくとも、①「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与えるのが、これら三つの要素のみである場合や、影響を与える要素はあるが、その条件をそろえる必要がない場合には、そのことを技術的に説明した上で上記三要素を変化させて風味評価試験をするか、②「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見るべき影響を与える要素は上記三つ以外にも存在し、その条件をそろえる必要がないとはいえない場合には、当該他の要素を一定にした上で上記三要素の含有量を変化させて風味評価試験をするという方法がとられるべきである。

本件明細書の発明の詳細な説明には、糖度及び糖酸比を規定することにより、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みを有しつつも、トマトの酸味が抑制されたものになるが、この効果が奏される作用機構の詳細は未だ明らかではなく、グルタミン酸等含有量を規定することにより、トマト含有飲料の旨味（コク）を過度に損なうことなくトマトの酸味が抑制されて、トマト本来の甘味がより一層際立つ傾向となることが記載されているものの、「甘み」、「酸味」及び「濃厚」の風味に見