



® 平成 30 年 7 月 9 日 (月)
No. 14726 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

経済産業調査会ホームページ 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 [東京地裁] [上]………… (1)

主要判決全文紹介

《東京地方裁判所》

特許権侵害差止等請求事件

(アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法－無効の抗弁)

[上] (全2回)

－平成27年(ワ)第21684号、平成30年4月20日判決言渡－

事案の概要

本件は、発明の名称を「アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法」とする特許第3668240号の特許権を有する原告が、被告らに対し、被告各方法の使用の差止め、被告各製品の販売の差止め及び廃棄、損害賠償金の支払等を求める事案である。

争点は、(1)被告各方法は本件発明の技術的範囲に属するか、(2)間接侵害の成否、(3)無効の抗弁の成否、(4)訂正の再抗弁の成否、及び(5)損害の発生の有無及びその額である。

本件特許の特許請求の範囲請求項1の発明(本件発明)は次のとおりである。



知的財産ビジネス支援の専門職集団

特許業務法人

太陽国際特許事務所

所長・弁理士・博士(工学) 中島 淳

【機械建築担当弁理士】
福田 浩志(副所長)
清武 史郎*
堀江 千鶴*
坂手 英博*
針間 一成*
永田 淳一*
高橋 尚元*
河野 元浩*
内田 英男*
中村 明敬*
江口 敏範*
御橋 正博*
片倉 孝治*
本村 直樹*

加藤 大塚
大塚 山伯
横山 秀理
佐伯 秀理
三島 規洋
長谷川 博道
黒田 夏英
北中 慎治
島本 彦彦
宮本 佐野
佐野 村野
鈴木 福木
尾島 崇太郎
山中 憲太郎

【電気電子担当弁理士】
加藤 和祥(副所長)
藤瀬 尚幸*
百瀬 好美*
美濃 好美*
佐久間 治子*
小早川 千佳子*
山口 真紀子*
大松 奈奈子*
山崎 明大*
古山 明大*
小林 和幸*
中田 達也*
田中 雄一*
橋原 健太郎*
藤原 正規*
後藤 裕太*

【化学材料担当弁理士】
西元 勝一*
上條 由紀子*
上田 津子*
下田 美貴*
小林 修一*
設楽 崇一*
西山 貴介*
早瀬 貴介*
長野 恒夫*
前嶋 昌大*
有村 和貴*
上原 知也*
前田 達郎*
小杉 智史*
宮崎 宏紀*
松村 立花*
美江 喜美江

【バイオ医薬担当弁理士】
山極 美穂*
渡邊 裕子*
中川 彰子*
村尾 招子*
桐内 優子*
宮澤 さなえ*
森崎 知愛*
森 徹也*
土井 徹也*

【米国特許弁理士】
シェルドン・モス
チャド・ヘリング
【中国弁理士】
董 昭
【韓国弁理士】
金 駿河
【弁理士】
中野 浩和
*特定侵害訴訟代理業務付記

東京本部：〒160-0022 東京都新宿区新宿4丁目3番17号
電話 (03) 3357-5171 (代表) ファクシミリ (03) 3357-5180 (代表)
http://www.taiyo-nk.co.jp 相談・連絡用E-mail: info@taiyo-nk.co.jp
横浜ランチ：横浜市 USオフィス：米国バージニア州

「アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法であって、該方法が：

35 p p m未満の遊離 S O₂と、300 p p m未満の塩化物と、800 p p m未満のスルフェートとを有することを特徴とするワインを製造するステップと；

アルミニウムの内面に耐食コーティングがコーティングされているツーピースアルミニウム缶の本体に、前記ワインを充填し、缶内の圧力が最小25 p s i となるように、前記缶をアルミニウムクロージャでシーリングするステップと

を含む、アルミニウム缶内にワインをパッケージングする方法」

判示事項

1 争点(3)無効の抗弁(サポート要件違反)について

本件発明の意義は、アルミニウム缶にワインをパッケージングしようとする保存中にその品質が劣化するという課題を解決するため、①「35 p p m未満の遊離 S O₂と、300 p p m未満の塩化物と、800 p p m未満のスルフェートとを有する」ワインを製造し、②「アルミニウムの内面に耐食コーティングがコーティングされているツーピースアルミニウム缶の本体」を使用し、③「缶内の圧力が最小25 p s i となるように、前記缶をアルミニウムクロージャでシーリングする」などの方法により、上記課題を解決し、ワインの品質が保存中に著しく劣化しないという効果を実現しようとするものであると認められる。

上記①は、「35 p p m未満の遊離 S O₂と、300 p p m未満の塩化物と、800 p p m未満のスルフェート」を有するワインを製造するというものであるところ、本件明細書の発明の詳細な説明には、上記の構成に関し、「上述のようにして製造されたワインは、35 p p m未満の遊離二酸化硫黄レベルと、250 p p m未満の総二酸化硫黄レベルとを有する。酸、塩化物、ニトレート及びスルフェートを形成することができる陰イオンレベルは、規定の最大値未満である。」(段落【0032】)との記載が存在するにすぎない。このように、本件明細書の発明の詳細な説明には、ワインの品質に影響を与える成分の中から「遊離 S O₂」、「塩化物」及び「スルフェート」の濃度範囲を特定することの技術的な意義、本件発明の効果との関係、濃度の数値範囲の意義についての記載は見当たらない。

次に、上記構成により本件発明の効果を実現できることが技術常識であったかどうかについて検討するに、まず、「遊離 S O₂」、「塩化物」及び「スルフェート」のうち、「遊離 S O₂」については、金属腐食性の強い物質であり、その含有量が低いほど金属缶入りワインの耐食性が向上することは当業者に周知の事項であるといえることができる。

しかし、「塩化物」及び「スルフェート」については、アルミニウム容器に対して負の影響を及ぼす因子であることは技術常識であったとしても、一方では、乙29文献の表2に、硫酸及び塩酸が「化学的／物理的安定性」については正の影響を与えることが示されているのであるから、ワインの品質の保持のためには、その濃度を高くすることも考え得るのであって、本件特許の出願日当時、本件発明の効果を実現するためにその濃度を低くすることが当然であるとの技術常識が存在したということとはできない。

また、乙29文献の表2及び3によれば、ワインをパッケージングしたアルミニウム容器に対して負の影響を及ぼす成分等は他に複数あるものと認められるところ、その中で「遊離 S O₂」、「塩化物」及び「スルフェート」の各成分の濃度を特定すれば、他の成分の濃度等を特定することなく本件発明の効果を実現できることが技術常識であったと認めるに足る証拠はない。むしろ、当業者であれば、「遊離 S O₂」、「塩化物」及び「スルフェート」以外の様々な成分等もアルミニウム缶にパッケージングされたワインの品質に影響を及ぼすと考えるのが通常であるといえることができる。

そうすると、「遊離 S O₂」、「塩化物」及び「スルフェート」の濃度のうち、特に「塩化物」及び「スルフェート」の濃度に係る構成については、その濃度範囲を特定することの技術的な意義、本件発明の