



® 平成31年 4 月 15 日 (月)
No. 14912 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カ年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》

特許権侵害差止請求事件

(エクオール含有大豆胚軸発酵物、及びその製造方法－
「大豆胚軸発酵物」の文言解釈、及び親出願の出願経過の参酌) [上] (全2回)

－平成29年(ワ)第35663号、平成31年1月24日判決言渡－

事案の概要

本件は、発明の名称を「エクオール含有大豆胚軸発酵物、及びその製造方法」とする特許第5946489号の特許権を有する原告が、被告による大豆胚芽抽出発酵物含有食品の生産・販売等が原告の上記特許権を侵害すると主張して、被告に対し、特許法100条1項及び2項に基づき、上記製品の生産・譲渡等の差止め及び上記製品の廃棄を求める事案である。

争点は、(1) 被告製品は本件発明の技術的範囲に属するか(争点1)、(2) 本件特許には無効理由が存するか(争点2)、及び(3) 訂正により本件特許の無効理由が解消したか(争点3)である。



創業1923年
杉村萬国特許法律事務所

SUGIMURA & Partners

代表弁理士 杉村 憲司 代表弁護士 杉村 光嗣

杉村 興作
鈴木 治
寺嶋 勇太
吉澤 雄郎
柿沼 公二
門田 尚也
市枝 信之
田中 睦美
鹿山 昌代

塚中 哲雄
福尾 誠
結城 仁美
小松 靖之
神 紘一郎
加藤 正樹
君塚 絵美
宮谷 昂佑
北村 慎吾

澤田 達也
齋藤 恭一
川原 敬祐
伊藤 怜愛
坂本 晃太郎
朴 瑛哲
井上 高雄
廣 昇
伊藤 佐保子

富田 和幸
池田 浩
岡野 大和
片岡 憲一郎
西尾 隆弘
真能 清志
辻 啓太
鈴木 裕貴
岡本 岳

下地 健一
吉田 憲悟
前田 勇人
田中 達也
石川 雅章
石井 裕充
塩川 未久
Stephen Scott

大倉 昭人
山口 雄輔
坪内 伸
高橋 林太郎
永久保 宅哉
藤本 一
橋本 大佑
水間 章子

栗野 晴夫
中山 健一
甲原 秀俊
福井 敏夫
色部 暁義
鈴木 俊樹
鈴木 麻菜美
貴志 浩充

河合 隆慶
村松 由布子
太田 昌宏
酒匂 健吾
田浦 弘達
内海 一成
大島 かおり
山本 睦也

所員190名うち弁理士67名、弁護士2名、欧州弁理士1名

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-2-1 霞が関コモンゲート西館36階 E-mail: DPATENT@sugimura.partners
電話: 03-3581-2241(代表) FAX: 03-3580-0506 URL: <https://sugimura.partners/>

本件特許の請求項1に係る本件発明1を構成要件に分説すると、次のとおりになる。

1－A オルニチン及び

1－B エクオールを含有する

1－C 大豆胚軸発酵物。

また、本件特許の請求項3に係る本件発明3を構成要件に分説すると、次のとおりになる。

3－A 請求項1又は2に記載の大豆胚軸発酵物を配合した

3－B 食品、特定保健用食品、栄養補助食品、機能性食品、病者用食品、化粧品、又は医薬品。

判示事項

1 被告製品は構成要件1－C及び3－Aを充足するか(争点1)について

1.1 本件明細書には、以下の記載がある。

【技術分野】

【0001】本発明は、エクオールを含有する大豆胚軸の発酵物、及びその製造方法に関する。

【背景技術】

【0005】従来、エクオールの製造方法としては、ダイゼインを含む原料に対して、ダイゼインを資化してエクオールを産生する微生物(以下、エクオール産生菌と表記する)で発酵処理する方法が知られている。この製造方法において、使用されるダイゼインを含む原料としては、大豆、葛根湯、レッドグローブ、アルファルフア等が知られている。また、エクオール産生菌についても既に公知であり、(後略)

【0006】(省略)

【0007】一方、大豆胚軸部分には、大豆加工食品として利用されている子葉部分に比べて、イソフラボンやサポニン等の有用成分が高い割合で含まれていることが知られており、その抽出物については種々の用途が開発されている(例えば、特許文献3)。しかしながら、大豆胚軸抽出物は、それ自体コストが高いという欠点がある。また、大豆胚軸抽出物は、エクオールの製造原料とする場合には、エクオール産生菌による発酵のために別途栄養素の添加が必要になるという問題点がある。このような理由から、大豆胚軸抽出物は、エクオールを工業的に製造する上で、原料として使用できないのが現状である。

【0008】一方、大豆胚軸自体については、特有の苦味があるため、それ自体をそのまま利用することは敬遠される傾向があり、大豆の胚軸の多くは廃棄されているのが現状である。また、大豆胚軸には、大豆の子葉部分と同様に、アレルギー物質が含まれているため、大豆アレルギーを持つ人にとって、大豆胚軸を摂取乃至投与することができなかった。そのため、大豆胚軸を有効利用するには、大豆胚軸自体に更に付加価値を備えさせることにより、その有用性を高めることが重要である。

【発明が解決しようとする課題】

【0010】本発明の目的は、エクオールを含有し、食品素材、医薬品素材、又は化粧品素材等として有用な大豆胚軸発酵物を提供することである。(後略)

【課題を解決するための手段】

【0011】本発明者らは、上記課題を解決すべく鋭意検討したところ、ダイゼイン類を資化してエクオールを産生する能力を有する微生物を用いて、大豆の胚軸を発酵させると、高い効率でエクオールが生成し、エクオール含有大豆胚軸発酵物が得られることを見出した。(後略)

【発明の効果】

【0013】本発明の大豆胚軸発酵物は、エクオールと共に、エクオール以外のイソフラボンやサポニン等の有用成分をも含有しているので、食品、医薬品、化粧料等の分野での有用である。(後略)