

サポート要件と実施例の記載

弁護士法人関西法律特許事務所
知的財産法研究会 弁護士・弁理士 田上 洋平

裁判例 知財高裁平成28年10月19日（平26（行ケ）第10155号）
（裁判所ホームページ知的財産裁判例）

第1. 裁判例の事案と判示内容

1. 事案の概要

発明の名称を「減塩醤油類」とする発明（特許第4340581号。以下、この特許を「本件特許」という。）（特許権者=被告）の無効審判請求に対する審決の取消訴訟である。

本件特許の特許請求の範囲請求項1ないし5に記載された発明の要旨（別件前無効審判によりなされた訂正請求後のもの。既確定。）は、次のとおりである（以下、請求項1ないし5の発明をそれぞれ「本件発明1」ないし「本件発明5」といい、請求項全てを指す場合を「本件発明」という。）。

【請求項1】

食塩濃度7～9w/w%、カリウム濃度1～3.7w/w%、窒素濃度1.9～2.2w/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。

【請求項2】

塩化カリウム濃度が2～7w/w%である請求項1記載の減塩醤油。

【請求項3】

窒素濃度が1.9～2.2w/v%である請求項1又は2記載の減塩醤油。

【請求項4】

更に、核酸系調味料、アミノ酸系調味料、有機酸塩系調味料及び酸味料から選ばれる1又は2以上の添加剤を含有する請求項1～3のいずれか1項記載の減塩醤油。

【請求項5】

濃縮及び脱塩により窒素濃度を1.9～2.2w/v%としたものである請求項1～4のいずれか1項記載の減塩醤油。

2. 本件発明の解決課題等

食塩の摂取量を制限するために、減塩醤油（食塩濃度 9 w/w%）の使用が望ましいところ、塩味が十分に感じられず、減塩醤油の使用量は増加していない。

そのため、本件発明は、食塩濃度 7～9 w/w%と低いにもかかわらず塩味があり、カリウム含量が増加した場合の苦みが低減でき、従来の減塩醤油の風味を改良した減塩醤油を提供することを解決課題とする。

3. 本件審決

本件審決は、以下の理由等により本件発明はサポート要件を充足すると判断した。

「本件明細書には、食塩濃度が 9.0w/w%で、カリウム濃度が窒素重量比との関係で下限値 (1.1w/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 8.48w/w%でカリウム濃度が 1.06w/w%の場合は、各種添加剤を配合した本件発明 1 に係る減塩醤油の塩味の指標が 3.5 と記載されている（実施例 21）。このように、減塩醤油の食塩濃度が本件発明 1 で特定される範囲で上限値に近い場合であっても、カリウム濃度が本件発明で特定される範囲で下限値付近の場合には、塩味の指標は本件発明 1 の課題が解決できるとする数値の下限付近であることから、食塩濃度が 7 w/w%台でカリウム濃度が本件発明で特定される範囲で下限値付近の減塩醤油の塩味の指標は、食塩濃度が 9.0w/w%や 8.48w/w%の上記減塩醤油の場合よりも、更に低くなるものと解される。

他方、本件明細書の【表 1】において、窒素濃度が 2 w/v%付近にある比較例 7 及び 14（K濃度 0 w/w%、塩味 1.5）、実施例 3（K濃度 1.1w/w%、塩味 3）、実施例 4（K濃度 1.6w/w%、塩味 3）、実施例 1（K濃度 2.1w/w%、塩味 3）、実施例 5（K濃度 2.1w/w%、塩味 4）、実施例 6（K濃度 2.6w/w%、塩味 4）、実施例 9（K濃度 3.7w/w%、塩味 5）、比較例 23（K濃度 4.7w/w%、塩味 5）の結果に照らすと、カリウム濃度が大きくなると塩味も強く感じる傾向にあることが分かる。このように、カリウムによる塩味の代替効果はカリウム濃度に依存するものと解され、また、本件明細書には、カリウム濃度が上限値の 3.7w/w%にある本件発明 1 に係る減塩醤油（実施例 7、9 及び 11）の塩味の指標は 5 で、通常の醤油よりも強い塩味であることも記載されている。

よって、本件明細書に接した当業者は、本件発明 1 において、食塩濃度が 7 w/w%台の減塩醤油であって、カリウム濃度が本件発明で特定される範囲で下限値に近い場合には、塩味が十分に感じられない可能性があるとして理解すると同時に、このような場合には、カリウム濃度を本件発明 1 で特定される範囲の上限値近くにすることで、減塩醤油の塩味を強く感じさせることができると理解するものと解される。

他方、窒素濃度は、苦味の抑制に寄与していることが理解される。本件明細書に接した当業者は、食塩濃度 7 w/w%台で本件発明 1 を実施しようとするれば、塩味を増すために本件発明 1 で特定される範囲の上限値近くにしたカリウム濃度に伴い生じる苦味を、窒素濃度を増やすことで解消できると理解するものといえる。

本件明細書から、9 w/w%の食塩濃度においては、食塩及び塩化カリウム（カリウム濃度）が塩味を付け、窒素濃度が塩味を増強すること、窒素濃度が苦味を低減させるという作用があることが理解される。

そうすると、「カリウム濃度」が塩味を付け、「窒素濃度」が塩味を増強し、苦味を低減させるという原理が本件明細書から読み取れ、食塩濃度が 9 w/w%において観察された現象が、食塩濃