

サポート要件と官能試験について

～知的財産高等裁判所第2部 平成29年6月8日判決（平成28年（行ケ）10147号）～
（裁判所ホームページ知的財産裁判例集）

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 富田 信雄

第1. 事案の概要と裁判所の判断

1. 事案の概要

本件は、株式会社伊藤園の、発明の名称を「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」とする発明（以下「本件特許発明」）に係る特許（特許第5189667号）について、カゴメ株式会社が無効であると主張した事件であり、本件特許の無効理由の有無が争点となった事案である。

裁判所は、本件特許についての特許無効審判（不成立）について、審決のサポート要件の判断につき誤りがあるとして、審決を取り消した。

2. 経緯

平成23年4月20日	出願日（特願2011-94186）
平成25年2月1日	登録（特許第5189667号）
平成27年1月9日	無効審判請求（無効2015-800008号）
平成28年1月5日	訂正請求
平成28年5月19日	訂正認容。無効審判不成立審決

3. 本件特許発明

(1) 本件特許発明の概要

本件特許発明のうち、請求項1乃至7はトマト含有飲料の発明（物の発明）であり、請求項8乃至11はトマト含有飲料の製造方法等の発明（方法の発明）である。

従来のJAS規格で指定されたトマトジュースは粘度が高くて飲み難く、低粘度化しトマトの酸味を隠ぺいすべく果汁や野菜汁を配合した飲料はトマト飲料として消費者への訴求力に欠け、のど越しが改善された低粘度トマトジュースもトマトの酸味が苦手な者にとって飲み易いものでは

ないという課題があった（本件明細書【0002】～【0004】【0006】【0007】）。

本件特許発明は、①「糖度」、②「糖酸比」、及び③「グルタミン酸・アスパラギン酸の含有量の合計」の3つの値を所定の範囲内に調整するという発明であり、これにより、主原料となるトマト以外の野菜汁や果汁を配合しなくても、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがあり且つトマトの酸味が抑制されたトマト含有飲料を実現できるとされている（本件明細書【0008】）。

(2) 特許請求の範囲（訂正請求後。独立請求項のみ）

【請求項1】

糖度が9.4～10.0であり、糖酸比が19.0～30.0であり、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が0.36～0.42重量%であることを特徴とする、トマト含有飲料。

【請求項8】

少なくともトマトペースト(A)と透明トマト汁(B)を配合することにより、糖度が9.4～10.0及び糖酸比が19.0～30.0となるように、並びに、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が0.36～0.42重量%となるように、前記糖度及び前記糖酸比並びに前記グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量を調整することを特徴とする、トマト含有飲料の製造方法。

【請求項11】

少なくともトマトペースト(A)と透明トマト汁(B)を配合することにより、糖度が9.4～10.0及び糖酸比が19.0～30.0となるように、並びに、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が0.36～0.42重量%となるように、前記糖度及び前記糖酸比並びに前記グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量を調整することを特徴とする、トマト含有飲料の酸味抑制方法。

4. 審決の概要

特許庁の審決においては、以下のとおり、サポート要件違反の無効理由はないと判断された。

なお、請求人（原告）の主張した無効理由は複数（実施可能要件、進歩性等）存在するが、本稿では、サポート要件に関する部分のみを対象とする。以下、本件判決についても同様にサポート要件のみを対象とする。

請求人（原告）は、特許請求の範囲が規定する物性値の範囲までの拡張ないし一般化することは困難であると主張するので、以下に検討する。

発明の詳細な説明には、「糖度が9.4～10.0であり、糖酸比が19.0～30.0であり、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が、0.36～0.42重量%である」本件発明1～7、及び「糖度が9.4～10.0及び糖酸比が19.0～30.0となるように、並びに、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が0.36～0.42重量%となるように、前記糖度及び前記糖酸比並びに前記グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量を調整する」本件発明8～11の物性値の組合せについて、官能評価が良好とされた実験データが、実施例1～3について示されている。

そして、糖度の酸度に対する比率である糖酸比について、糖度が甘みに寄与し、酸度が酸味に寄与することから、糖酸比を高くすれば相対的に酸味に対して甘みが強くなる方向に飲料の味が変化するという概略の傾向は理解でき、糖度を「9.4～10.0」の範囲に、及びグルタミン酸等含有量を「0.36～0.42重量%」の範囲にしたもので、糖酸比を「19.0～30.0」としても、本件発明の課題である「主原料となるトマト以外の野菜汁や果汁を配合しなくても、濃厚な