

プロダクト・バイ・プロセスクレームの明確性要件の判断基準 —最高裁判決の趣旨の解釈—

知高判平成29年12月21日（平29（行ケ）10083）
（知財高裁ホームページ）

知的財産法研究会
弁護士法人関西法律特許事務所
弁護士 松本 司
かける法律事務所
弁護士 細井 大輔

第1. 事案の概要

特許権者（原告・被請求人）をX、相手方（被告、請求人）をY、審決を「本件審決」、その取消請求訴訟の知財高裁判決を「本件判決」といい、対象となった特許発明を「本件発明」という。なお、下線はいずれも筆者らが付したものである。

1. 本件発明の内容

(1) 特許番号 特許第4708059号

発明の名称：旨み成分と栄養成分を保持した無洗米

(2) 特許請求の範囲

（訂正請求後の請求項1を説明の便宜上、以下の構成要件に分説する。）

- A 外から順に、表皮(1)、果皮(2)、種皮(3)、糊粉細胞層(4)と、澱粉を含まず食味上もよくない黄茶色の物質の層により表層部が構成され、該表層部の内側は、前記糊粉細胞層(4)に接して、一段深層に位置する薄黄色の一層の亜糊粉細胞層(5)と、該亜糊粉細胞層(5)の更に深層の、純白色の澱粉細胞層(6)により構成された玄米粒において、
- B 前記玄米粒を構成する糊粉細胞層(4)と亜糊粉細胞層(5)と澱粉細胞層(6)の中で、摩擦式精米機により搗精され、表層部から糊粉細胞層(4)までが除去された、該一層の、マルトオリゴ糖類や食物繊維や蛋白質を含有する亜糊粉細胞層(5)が米粒の表面に露出しており、且つ
- C 米粒の50%以上に『胚芽(7)の表面部を削りとられた胚芽(8)』または『舌触りの良くない胚