



令和元年 10月 7日 (月)
(2019年)

No. 15027 1部377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

近畿支部 〒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 [知財高裁] [上]…………… (1)

主要判決全文紹介

《知的財産高等裁判所》

審決取消請求事件

(酸味のマスキング方法—アスパルテームをスクラロースに変更することの容易想到性) [上] (全2回)

—平成30年(行ケ)第10164号、令和元年8月28日判決言渡—

事案の概要

本件は、特許第3916281号に対する無効審判請求(無効2014-800118号)を不成立とした審決の取消訴訟である。本件発明と引用発明との一致点及び相違点の認定、及び相違点1が容易想到であることは当事者間に争いがなく、争点は、相違点2に係る進歩性判断の当否である。

請求項1に記載された発明(本件発明)、及び審決の認定した相違点2は次のとおりである。

【請求項1】 醸造酢を含有するドレッシング、ソース、漬物、及び調味料からなる群より選択される少なくとも1種の製品に、スクラロースを該製品の0.0028~0.0042重量%の量で添加することを特徴とす



特許業務法人
三枝国際特許事務所

SAEGUSA & PARTNERS

大阪オフィス

〒541-0045 大阪市中央区道修町1丁目7番1号 北浜コンビル
TEL: 06-6203-0941(代) FAX: 06-6222-1068 e-mail: mail@saegusa-pat.co.jp

社員・副所長 中野 睦子*
社員・副所長 菱田 高弘*

化学・バイオ部

宮川 直之 森嶋 正樹
定谷 幸平* 北野 善基*
東野 匡容* 兼本 伸昭*
河合 永文* 八木 祥次
難波 泰明 野村 千澄
来垣 善行 内藤 勝志
岩澤 朋之* 松野 陽介
西橋 毅 竹本 有貴

機械・電気部

鈴木 由充 新田 研太
木村 豊 鶴 寛
植田 慎吾 奥山 美保

商標・意匠部

松本 康伸* 小川 雅加美*
青木 寛史 上嶋 一美

代表社員・所長 林 雅仁*
社員・相談役 三枝 英二*

東京オフィス

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-8-1 虎の門三井ビル9F
TEL: 03-5511-2855 FAX: 03-5511-2857 e-mail: tokyo@saegusa-pat.co.jp

社員・副所長・東京オフィス所長 齋藤 健治
社員・副所長 岩井 智子

化学・バイオ部

藤田 雅史 洗 理恵*
池上 美穂 鴻 宗義

商標・意匠部

田上 英二 吉川 麻美
中村 剛* 羽鳥 慎也



*特定侵害訴訟代理可能

www.saegusa-pat.co.jp

る該製品の酸味のマスクング方法。

<相違点2>

酸味のマスクング剤が、本件発明では、スクラロースであり、その添加量が製品の0.0028～0.0042重量%であるのに対し、引用発明では、アスパルテームであって、その添加量が製品濃度で1～200mg%である点。

判示事項

1 本件発明の特徴について

酸味は、塩味、苦味、甘味などとともに総合的な味覚の完成に重要な要素であるが、酸味を必要以上に要しない、あるいは酸味を呈しない方がよい場合には、従来、酸味剤以外の味覚成分などを大量に併用し、酸味を抑える方法が広く行われていた。

しかし、この方法では、食品の本来の風味又は物性が変わるなどの問題があった。

本件発明は、醸造酢を含有するドレッシング、ソース、漬物、及び調味料からなる群より選択される製品において、スクラロースを、甘味の閾値以下の量に当たる該製品の0.0028～0.0042重量%の量で添加することを技術的特徴とするものであり、製品の物性等に影響を及ぼすことなく、製品の過剰な酸味を減少又は緩和することができるという効果を奏するものである。

本件発明の実施例には、スクラロースを、ピクルスに0.0028重量% (実施例2)、おろしポン酢ソースに0.0035重量% (実施例3)、青じそタイプのノンオイルドレッシングに0.0042重量% (実施例4)の量で添加した処方が記載され、いずれの製品においても、スクラロースにより過剰な酸味がマスクングされ、酸味が減少又は緩和された製品が得られている。

2 取消事由1 (進歩性に関する判断の誤り)について

2.1 引用発明、及び本件発明との対比

本件発明と引用発明とは、「製品の含有する食酢が、本件発明では醸造酢であるのに対し、引用発明ではそのような特定はない点」(相違点1)及び「酸味のマスクング剤が、本件発明ではスクラロースであり、その添加量が製品の0.0028～0.0042重量%であるのに対し、引用発明ではアスパルテームであり、その添加量が製品濃度で1～200mg%である点」(相違点2)において相違する。なお、1～200mg% = 0.001～0.2重量%である。

このうち相違点1については、当業者において、引用発明の食酢として醸造酢を用いることは容易に想到することができたものであり、被告も明らかに争わない。

そこで、以下、相違点2に係る容易想到性について検討する。

2.2 出願時における当業者の認識

2.2.1 高甘味度甘味料が酸味のマスクング剤としての機能を備えるとの認識について

本件特許の出願日の当時、当業者には、アスパルテーム、ステビア、サッカリン等の慣用された高甘味度甘味料が、酸味食物の酸味を消す効果、すなわち、酸味のマスクング剤としての機能を備えるとの認識があったものと認められる。

2.2.2 スクラロースについて

スクラロースがシヨ糖の約650倍の甘味を有する非代謝性ノンカロリー高甘味度甘味料であり、アスパルテーム、ステビア、サッカリンナトリウム等の他の高甘味度甘味料と比較し、甘味の質においてシヨ糖に似ていることは、当業者の技術常識であったものと認められる。

2.3 相違点2の容易想到性

2.3.1 アスパルテームに代えてスクラロースを採用することの容易想到性

文献には、シヨ糖の約650倍の甘味を有する非代謝性のノンカロリー高甘味度甘味料であるス