

審決取消請求事件

[平成26年11月10日判決（知財高裁） 平成25年（行ケ）第10271号](#)

キーワード：用語の解釈／実施可能要件

担当 弁理士 武田啓

1. 事案の概要

原告が被告の本件特許に対し特許無効審判を請求したところ、被告は訂正請求をした。特許庁は、訂正は認められないとした上で、請求不成立の審決をした。原告は、これを不服として審決取消訴訟を提起した。

2. 結論

審決取消

3. 本件特許

発明の名称：アルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法

登録番号：特許第3530247号

出願日：平成7年2月20日

登録日：平成16年3月5日

4. 本件発明

「シュクラロースからなることを特徴とするアルコール飲料の風味向上剤。」

「アルコール飲料にシュクラロースを添加することを特徴とするアルコール飲料の風味向上法。」

5. 争点

(1) 本件明細書に記載の「アルコールの軽やか風味」との用語に係る実施可能要件違反に関する審決の判断に誤りがあるか。

(2) 本件明細書に記載の「シュクラロースの添加量及び試行錯誤」に係る実施可能要件違反並びに一般化に係るサポート要件違反に関する審決の判断に誤りがあるか否か。

6. 裁判所の主な判断（下線は筆者）

(1) 「アルコールの軽やか風味」との用語に係る実施可能要件違反について

(a) 当業者は、本件発明の実施に当たり、アルコール飲料にシュクラロースを添加することによって、アルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」を抑える一方、「アルコールの軽やか風味」については「生かしたまま」、すなわち、減殺することなく、アルコール飲料全体の風味を向上させられるか、という点を確認する必要がある。そして、この確認のためには、「アルコールの軽やか風味」の意味を明らかにすることが不可欠というべきである。

本件明細書には、シュクラロースを添加したアルコール水溶液又はアルコール飲料が示した好ましい味として、「味覚の柔らかな、苦味のない、アルコールの焼け感のない（飲料）」、「清涼で好ましい（もの）」、「果汁感があり、清涼な甘味を持つ良好な（飲料）」などが記載されている。

しかしながら、本件明細書の記載のすべてを参酌しても、これらの「好ましい味」が「軽やか風味」に該当するものと直ちにいうことはできず、両者の関係は不明といわざるを得ない。

(b) 被告は、アルコールが単物質である以上、その風味は1つであり、「アルコールの軽やか風味」とは、その単一の風味を形容した呼称にすぎない旨主張する。

しかしながら、本件特許出願の前に公刊されていた文献においては、アルコールの風味に関し、①「灼くような味」（甲32）、②無水エタノールには、「やくような味がある。」（乙1）、②「申告された（アルコールの）味質は、甘味、酸味、苦味、またはその混合であった。」（乙2）などの記載が見られる。このことから、アルコールが複数の風味を有することは、本件特許出願当時、当業者に周知されていたといえ、したがって、被告の前記主張は採用できない。

(c) 被告は、アルコールが「エーテル様の快香」等の香りを有することは、当業者に経験上広く知られており、このようなアルコールの風味を、その性質に鑑みて「軽やか風味」と形容したにすぎない旨主張する。

確かに、「風味」は、一般に、「食品を口内に入れたときの味覚、きゅう覚などの総合的感覚」として定義付けされるものの（甲28）、本件明細書上、香り又はにおいに関する記載は、一切見られない。

また、本件明細書中の「アルコール飲料にはアルコールの軽やかな風味とともにアルコールに起因する苦味、バーニング感と称される口腔内が焼け付くような感覚が存在する。」という記載（【0003】）によれば、「軽やかな風味」は、「苦味」及び「バーニング感」と並列的に扱われているものとみることができる。そして、「苦味」は味覚であり、「バーニング感」も「口腔内が焼け付くような感覚」であることから、「軽やかな風味」についても、味覚に関わるものと解するのが自然である。

以上に鑑みると、「アルコールの軽やか風味」について「香り」と解することはできず、被告の前記主張は採用できない。

(d) アルコールは、甘味、苦味、酸味、その混合、「灼く(やく)ような味」など複数の風味を有するところ、本件明細書においては、シュクラロースの添加がアルコールの苦味及びバーニング感を抑えることは確認されているものの、アルコールの有する複数の風味のうちそれら2つの風味のみを特異的に抑えることまでは確認されておらず、しかも、「アルコールの軽やか風味を生かしたまま」であるか否かは明らかにされていない。

本件明細書は、「アルコールの軽やか風味」を、アルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」と併存するものとして位置付けているものと認められるところ、本件明細書上、これらの関係は不明であり、したがって、「苦味」及び「バーニング感」の抑制によって、「アルコールの軽やか風味を生かす」という効果をもたらされるか否かも、不明といわざるを得ない。被告は、「苦味」及び「バーニング感」を抑制することが「アルコールの軽やか風味」の向上であるかのような主張をするが、これは、本件明細書の客観的記載に反する解釈である。

(e) 以上によれば、「アルコールの軽やか風味」という用語の意味は、不明瞭といわざるを得ない。そして、前述のとおり、当業者は、本件発明の実施に当たり、「軽やか風味」については「生かしたまま」、すなわち、減殺することなく、アルコール飲料全体の風味を向上させられるか、という点を確認する必要があるところ、「軽やか風味」の意味が不明瞭である以上、上記確認は不可能であるから、本件特許の発明の詳細な説明は、「アルコールの軽やか風味」という用語に関し、実施可能性を欠くというべきである。

したがって、「アルコールの軽やか風味」の意味するところは明瞭といえる旨の本件審決の判断は、誤りである。

(2) 「シュクラロースの添加量及び試行錯誤に係る」実施可能要件違反並びに一般化に係るサポート要件違反について

「アルコールの軽やか風味」という用語の意味が不明瞭であることから、当業者において、「アルコールの軽やか風味を生かしたまま、アルコールに起因する苦味やバーニング感を抑えて、アルコール飲料の風味を向上する」ために必要なシュクラロースの添加量を定めることは不可能といわざるを得ない。

したがって、本件明細書は、添加量に関して実施可能性を欠くものといえるから、当業者は、本件明細書の記載に基づき、多種多様なアルコール飲料についてシュクラロースの添加量を定めることができるという本件審決の判断は、誤りである。

以上