

判決年月日	平成２６年１１月１０日	担当部	知的財産高等裁判所 第２部
事件番号	平成２５年（行ケ）第１０２７１号		
○ 「アルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法」という名称の発明につき，無効審判請求を不成立とした審決は，明細書の内容が実施可能性を欠いているにもかかわらず，記載要件（実施可能要件）違反がないとした点において誤りであるとして，取り消された事例			

（関連条文）平成6年法律第116号による改正前の特許法36条4項，123条1項4号

（関連する権利番号等）無効2012－800145号，特許第3530247号

1 本件発明は、「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。」（請求項1），「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。」（請求項2），「アルコール飲料に含まれるエチルアルコール100部に対してシュクラロースを0.0001～2.0部添加する請求項2記載のアルコール飲料の風味向上法。」（請求項3），「アルコール飲料に含まれるエチルアルコール100部に対してシュクラロースを0.001～2.0部添加する請求項2記載のアルコール飲料の風味向上法。」（請求項4）である。

2(1) 審決（無効2012－800145号）は，①本件明細書中，本件発明の目的について述べた「アルコール飲料のアルコールに起因する苦味やバーニング感を抑え，アルコールの軽やか風味を生かしたアルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法を提供すること」（【0004】）につき，「バーニング感」及び「アルコールの軽やか風味」という用語の意味は，いずれも不明瞭ではない，②当業者は，本件明細書の記載に基づき，過度の試行錯誤を強いられることなく，シュクラロースの添加量を定めることができると，それぞれ認め，本件明細書につき，実施可能要件違反はなく，また，特許請求の範囲の記載は，サポート要件に違反しない旨判断した。

(2) また，審決は，主引例（大橋司郎ほか「フレーバーエンハンサーとしてのソーマチンの特性と応用」月刊フードケミカル 1985－10 株式会社食品化学新聞社発行40頁から47頁）及び副引例（特開昭63－173572号公報等）から，本件発明を容易に想到し得たとはいえないとして，本件発明について進歩性の欠如を否定した。

3 争点は，①本件明細書の記載要件（実施可能要件）違反の有無，②サポート要件違反の有無，③進歩性の有無であるが，本判決は，以下のとおり，本件明細書は実施可能要件を欠くことから，その余の点については判断するまでもなく，原告の請求は理由があるとして，審決を取り消した。

(1) 「バーニング感」及び本件明細書においてこれと同義で用いられている「焼け感」

とは、「火による燃焼を連想させるような強い感覚」をいうものと思料されるところ、本件特許出願前に公刊された文献等によれば、本件特許出願当時において、アルコールの味覚を火による燃焼を連想させる言葉で表現することは、少なくともアルコールに接する者の間ではさほど珍しいことではなく、「バーニング感」及び「焼け感」は、そのような言葉の一例であったものと推認できる。

そして、本件明細書記載の実験例 1 の結果によれば、「バーニング感」又は「焼け感」は、アルコール度数の高いものに限らず、多くのアルコール飲料において、特段の困難を伴うことなく知覚し得るものといえる。

以上に鑑みれば、本件審決が、「バーニング感」や「焼け感」という用語は、アルコールを飲用する者であれば誰もが分かる感覚といえ、特段不明瞭な点はないと判断した点に誤りはないと思料する。

(2) 本件明細書中、「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】）があり、同記載の趣旨は、アルコール飲料には、「アルコールの軽やかな風味」、並びにアルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」が併存しているというものと認められる。そして、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。

しかしながら、本件明細書中、「アルコールの軽やか風味」の意味を端的に説明する記載は見られず、本件明細書の記載すべてを参酌しても、「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。したがって、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り、「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。

(3) 前述したとおり、「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決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決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