

判決年月日	平成18年4月27日	担当部	知的財産高等裁判所 第3部
事件番号	平成17年(行ケ)第10223号		
<p>「酸性水中油型乳化調味料」と題する発明について、特許請求の範囲の記載における「焼成用あるいはフライ用食品に用いる」との文言は、「物」の発明の構成を限定する意義を有するものと認めることはできないから、仮に同一の組成の酸性水中油型乳化調味料について当業者が容易に想到できたとすれば、進歩性があるということとはできないが、当該組成の酸性水中油型乳化調味料は、引用刊行物記載の各発明に基づいて、当業者が容易に想到することができたものとはいえないとして、上記発明についての特許を取消した特許庁の決定が取消された事例。</p>			

( 関連条文 ) 特許法 29 条 2 項

本件は、「酸性水中油型乳化調味料」と題する発明（本件発明 1，2）についての特許の特許権者である原告が、上記特許を取り消した特許庁の決定（本件決定）の取消しを求めた事案である。（本件発明 2 は、本件発明 1 の構成について、更に数値限定をした発明である。）

本件判決は、次のとおり判示し、特許請求の範囲の記載における「焼成用あるいはフライ用食品に用いる」との文言が、本件発明 1 の構成を限定する意義を有するとの原告の主張を退けたものの、本件決定における「引用発明において、刊行物 2 記載のオクテニルコハク酸エステル化澱粉を配合することは当業者が容易に想到しうるところであり、本件発明 1 の『強力な加熱処理を施しても、油相分離を生じ難くしかも滑らかな食感を保持する』という効果も、刊行物 1，2 の記載から当業者が予期しうる範囲のものであるとした判断は誤りである」として、本件決定を取消した。

「本件発明 1 は、『焼成用あるいはフライ用食品』にのみもっぱら用いられる『酸性水中油型乳化調味料』であるということとはできないから、請求項 1 における『焼成用あるいはフライ用食品に用いる』との文言は、本件発明 1 に係る『酸性水中油型乳化調味料』の使用目的ないし属性についての主観的な認識を示すにとどまり、本件発明 1 の効果の顕著性を検討するに際して参酌することはともかく、『物』の発明である本件発明 1 の構成を限定する意義を有するものと認めることはできないというべきである。……付言するに、……本件特許の出願前に、酸性水中油型乳化調味料に、レトルト殺菌、焼成、マイクロ波照射による加熱など、各種の加熱手段が適用され……、また、ホスホリパーゼ A 処理卵黄を含有する酸性水中油型乳化調味料が、焼成やフライという加熱処理に供される……という技術水準にあったことが認められるから、『焼成用あるいはフライ用食品に用いる』ことは、新たな用途ということができないのみならず、当業者には自明の使用目的にすぎないのであって、仮に本件発明 1 と同一の組成の酸性水中油型乳化調味料について当業者が

容易に想到できたとすれば、本件発明1が『焼成用あるいはフライ用食品に用いる』ものであることをもって、進歩性があるとする事はできないことは明らかである。」

「刊行物1の記載に接した当業者は、引用発明に、必要に応じ配合されるでんぷん、デキストリン、ガム類（ガム質）についても、その粘弾性を利用し、増粘剤として使用されているものと理解するというべきで……ある。……これに対し、オクテニルコハク酸化澱粉として、刊行物2に記載されている『エマルスター#30A』は、……低粘度であること……が認められ、刊行物1におけるでんぷん、デキストリン、ガム類のように、その粘弾性を利用し、増粘剤として使用するものとはいえない。……また、オクテニルコハク酸化澱粉は、積極的にでんぷんに界面活性を付与させるため疎水基を導入した加工でんぷんであって、でんぷん、デキストリン、ガム類とは、その化学的構造を異にするものであることは明らかである。……上記……に加え、刊行物1には、引用発明について、ホスホリパーゼA処理卵黄とラクトアルブミンとの併用を必須とし、これにより耐熱性ドレッシングとしての効果を奏するものであることが記載されている……ものの、ホスホリパーゼA処理卵黄とラクトアルブミンに加え、更にオクテニルコハク酸化澱粉を配合することの契機となる記載は存在しないし、また、刊行物2にも、オクテニルコハク酸化澱粉をホスホリパーゼA処理卵黄と併用することについて示唆する記載はない。これらの点と、……本件発明1のホスホリパーゼA処理卵黄とオクテニルコハク酸化澱粉を併用することによる相乗効果は、刊行物1、2の記載から当業者が予測することができないものであることを合わせ考えれば、刊行物1において、引用発明に必要に応じ配合することができると思われるでんぷん、デキストリン、ガム類に代えて、刊行物2の教示に従って、オクテニルコハク酸化澱粉を配合することについて、当業者が容易に想到することができたということとはできないというべきである。」