

**国際知財シンポジウム2024**  
**知財高裁・模擬裁判の事例**

**I 事案の概要**

Pony社は、発明の名称を「蓋体」とする発明（以下「本件発明」という。）について、特許権（以下「本件特許権」という。）を有している。本件発明は、収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体に関するものである。

Donkey社は、収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体（以下「被告製品」という。）を製造、販売している。

Pony社は、Donkey社が被告製品を製造、販売することは、Pony社の特許権を侵害するものであると主張し、Donkey社に対して、被告製品の製造及び販売の差止め並びに損害の賠償を求める訴えを提起した。

**II 本件特許の特許請求の範囲（請求項1）**

- A** 収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体であって、
- B** 収容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、貫通孔が形成された天板部と、
- C** 前記天板部の外周に設けられた部分であって、前記容器本体における前記開口を形成する上縁部に装着可能に構成された装着部と、
- D** 前記天板部に対して回転するように弾性変形可能に設けられた部分であって、前記貫通孔を閉塞可能な突起を有するフラップ部と、  
を備え、
- E** 前記フラップ部は、自然状態では前記突起が前記貫通孔から離間し、前記貫通孔の閉塞状態が前記突起によって維持されるように構成され、
- F** 前記貫通孔は、前記蓋体の平面視において前記フラップ部の基端部よりも外側に形成されている、
- G** 蓋体。

### III 本件明細書

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本開示は、収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に関する。

【背景技術】

【0002】

食材を収容して冷蔵庫で保存することに加え、収容された食材をそのまま電子レンジで加熱することが可能な保存容器が知られている。

【0003】

図5に示す従来技術の保存容器7は、収容空間を形成する容器本体8と、容器本体8に装着可能に構成された蓋体9と、を備える。

【0004】

蓋体9は、図6にも示すように、天板部91と、装着部92と、フラップ部93と、を備える。なお、天板部91、装着部92及びフラップ部93は、プラスチックで一体的に成型されている。

【0005】

天板部91は、容器本体8の開口を覆う概略長方形の板状の部分である。天板部91には、電子レンジでの加熱による保存容器7内の圧力の過剰な上昇を抑えるための貫通孔911が形成されている。

【0006】

装着部92は、天板部91の外周に設けられた部分である。装着部92は、容器本体8における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。

【0007】

フラップ部93は、装着部92の縁部から延びるように形成された板状の部分である。フラップ部93は、貫通孔911を閉塞可能な突起931を有する。

【0008】

図7Aに示すように、フラップ部93は、外力の加わっていない状態である自然状態では、突起931が貫通孔911から離間するように位置する。

【0009】

図7Bに示すように、ユーザがフラップ部93を弾性変形させて突起93

1を貫通孔911に嵌合させると、貫通孔911が閉塞状態になる。また、この状態では、元の形状に戻ろうとするフラップ部93の弾性力に反して突起931が貫通孔911に固定される。このため、ユーザにより貫通孔911から突起931が外されるまで、貫通孔911の閉塞状態が維持される。

**【発明の概要】**

**【発明が解決しようとする課題】**

**【0010】**

従来技術の保存容器7の蓋体9は、成型のしやすさなどの理由から、フラップ部93の根元の部分である基端部93aが装着部92の縁部に位置するように構成されている。このため、蓋体9の平面視において、フラップ部93の基端部93aは貫通孔911よりも外側に位置する。なお、蓋体9の平面視において、外側とは蓋体の中心から遠い方を意味する。

**【0011】**

保存容器7に収容された食材を電子レンジで加熱した後、保存容器7内に溜まった余分な水分だけを取り除きたい場合がある。しかしながら、従来技術の保存容器7は、図8に示すように貫通孔911から水分を排出させるために傾けると、フラップ部93が貫通孔911の下方に位置するため、貫通孔911から排出された水分がフラップ部に当たって飛び散ってしまうという問題があった。

**【0012】**

本開示の一局面は、貫通孔から排出した水分がフラップ部に当たらないようにすることのできる蓋体を提供することにある。

**【課題を解決するための手段】**

**【0013】**

本開示の一態様は、収容された食材を電子レンジで加熱可能な保存容器に用いられる蓋体である。蓋体は、天板部と、装着部と、フラップ部と、を備える。天板部は、収容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、貫通孔が形成されている。装着部は、天板部の外周に設けられた部分であって、容器本体における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。フラップ部は、天板部に対して回転するように弾性変形可能に設けられた部分であって、貫通孔を閉塞可能な突起を有する。フラップ部は、自然状態では突起が貫通孔から離間し、貫通孔の閉塞状態が突起によって維持されるように構成

されている。貫通孔は、蓋体の平面視においてフラップ部の基端部よりも外側に形成されている。

#### 【0014】

本開示によれば、貫通孔から排出した水分がフラップ部に当たらないようにすることのできる蓋体を提供することができる。

#### 【図面の簡単な説明】

#### 【0015】

【図1】実施形態の保存容器の斜視図。

【図2】実施形態の保存容器の平面図。

【図3A】貫通孔が開放された状態における実施形態の蓋体の部分断面図。

【図3B】貫通孔が閉塞された状態における実施形態の蓋体の部分断面図。

【図4】実施形態の保存容器で貫通孔から水分を排出した状態を示す図。

【図5】従来技術の保存容器の斜視図。

【図6】従来技術の保存容器の平面図。

【図7A】貫通孔が開放された状態における従来技術の蓋体の部分断面図。

【図7B】貫通孔が閉塞された状態における従来技術の蓋体の部分断面図。

【図8】従来技術の保存容器で貫通孔から水分を排出した状態を示す図。

#### 【発明を実施するための形態】

#### 【0016】

図1に示す実施形態の保存容器1は、容器本体2と、蓋体3と、を備える。容器本体2及び蓋体3は、耐熱温度が $-20\sim 140^{\circ}\text{C}$ のプラスチック製である。このため、ユーザは、保存容器1に食材を収容して冷蔵庫で保存することに加え、収容された食材をそのまま電子レンジで加熱することができる。

#### 【0017】

容器本体2は、上面に開口が形成された概略直方体の箱状の部品である。容器本体2は、食材を収容するための収容空間を形成する。

#### 【0018】

蓋体3は、容器本体2に装着可能に構成されている。蓋体3は、図2にも示すように、天板部31と、装着部32と、フラップ部33と、を備える。なお、天板部31、装着部32及びフラップ部33は、プラスチックで一体的に成型されている。

#### 【0019】

天板部 3 1 は、容器本体 2 の開口を覆う概略長方形の板状の部分である。天板部 3 1 には、電子レンジでの加熱による保存容器 1 内の圧力の過剰な上昇を抑えるための貫通孔 3 1 1 が形成されている。貫通孔 3 1 1 は、天板部 3 1 における隅（装着部 3 2 の近傍位置）に 1 つ形成されている。貫通孔 3 1 1 は、保存容器 1 内の水分をスムーズに排出することができ、かつ、保存容器 1 内の食材の排出を阻止することができるような大きさに設計されている。貫通孔 3 1 1 が円形の場合、その直径は 1 0 ～ 2 0 mm の範囲内であることが好ましい。

#### 【0 0 2 0】

装着部 3 2 は、天板部 3 1 の外周に設けられた部分である。装着部 3 2 は、容器本体 2 における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。保存容器 1 は、蓋体 3 の装着により密閉される。

#### 【0 0 2 1】

フラップ部 3 3 は、天板部 3 1 の上面から延びるように形成され、天板部 3 1 に対して回動するように弾性変形可能に設けられた板状の部分である。具体的には、フラップ部 3 3 は、蓋体 3 の平面視において、貫通孔 3 1 1 がフラップ部 3 3 の基端部 3 3 a よりも外側となる位置に設けられている。フラップ部 3 3 は、貫通孔 3 1 1 を閉塞可能な突起 3 3 1 を有する。

#### 【0 0 2 2】

図 3 A に示すように、フラップ部 3 3 は、外力の加わっていない状態である自然状態では、突起 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 から離間するように位置する。

#### 【0 0 2 3】

図 3 B に示すように、ユーザがフラップ部 3 3 を下方へ回動するように弾性変形させて突起 3 3 1 を貫通孔 3 1 1 に嵌合させると、貫通孔 3 1 1 が閉塞状態になる。また、この状態では、元の形状に戻ろうとするフラップ部 3 3 の弾性力に反して突起 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 に固定される。このため、ユーザにより貫通孔 3 1 1 から突起 3 3 1 が外されるまで、貫通孔 3 1 1 の閉塞状態が維持される。

#### 【0 0 2 4】

本実施形態の保存容器 1 によれば、ユーザは、保存容器 1 内に溜まった余分な水分だけを取り除きたい場合に、図 4 に示すように、フラップ部 3 3 に当たらないように貫通孔 3 1 1 から水分を排出することができる。

【符号の説明】

【0025】

1…保存容器、2…容器本体、3…蓋体、31…天板部、32…装着部、33…フラップ部、33a…基端部、311…貫通孔、331…突起。

【図1】

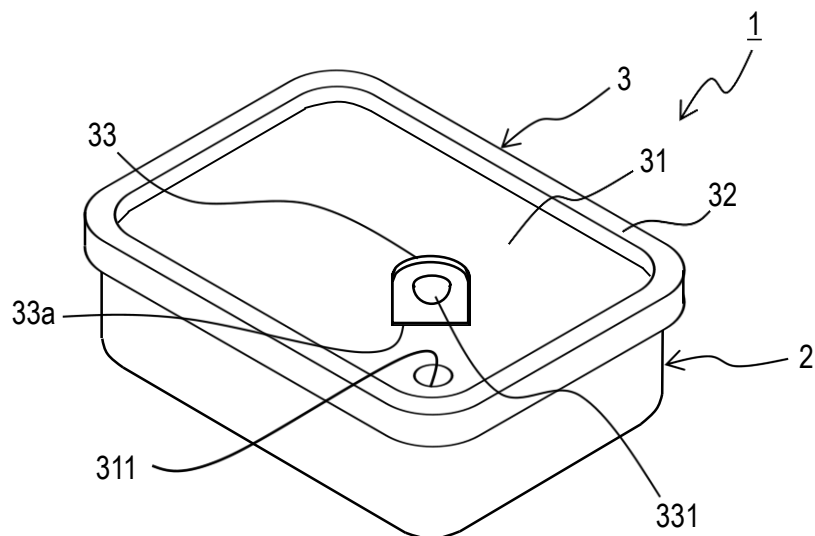


Fig.1

【図2】

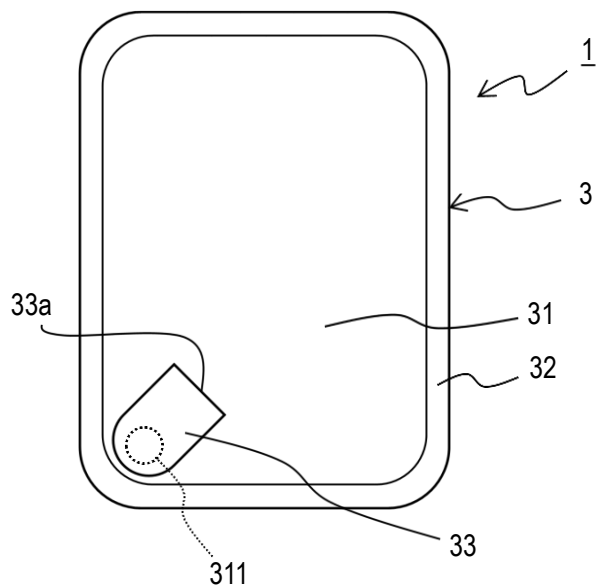


Fig.2

【図 3 A】

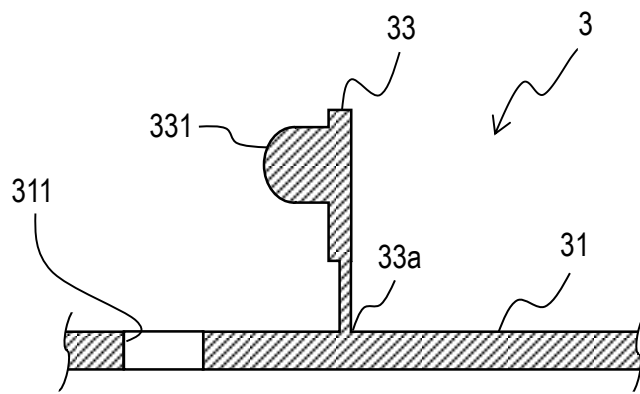


Fig.3A

【図 3 B】

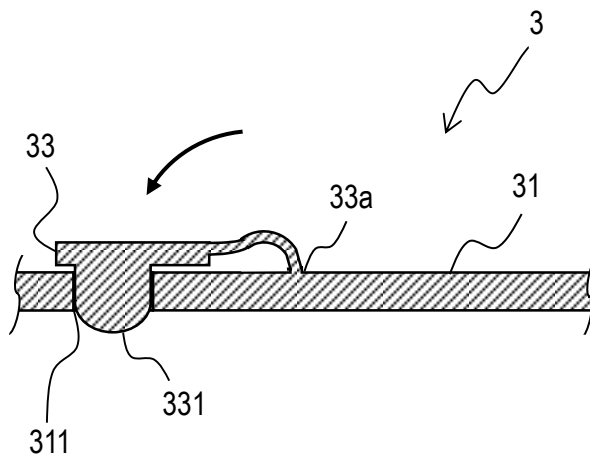


Fig.3B

【図 4】

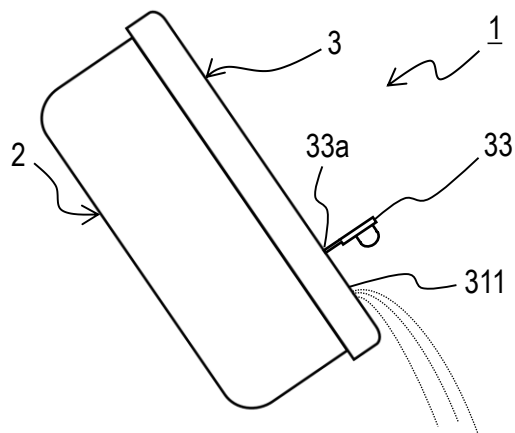


Fig.4

【図5】

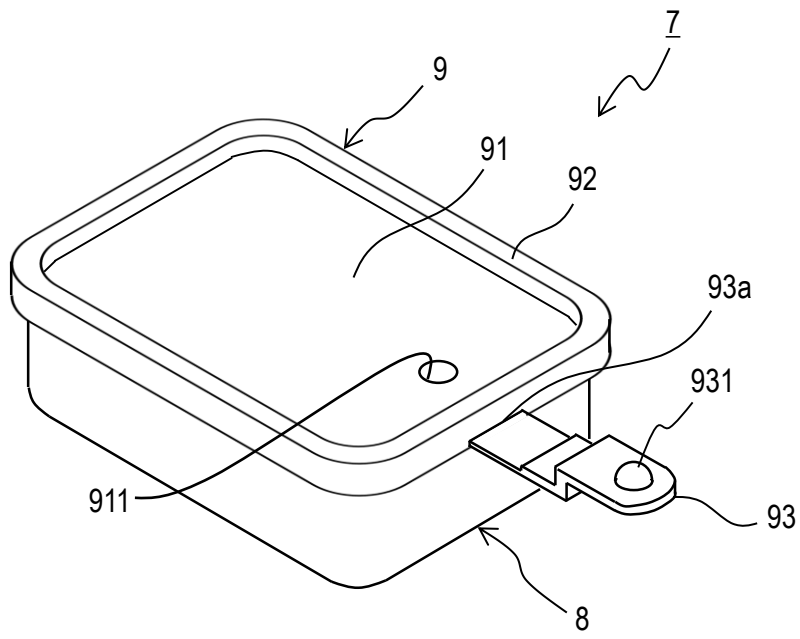


Fig.5

【図6】

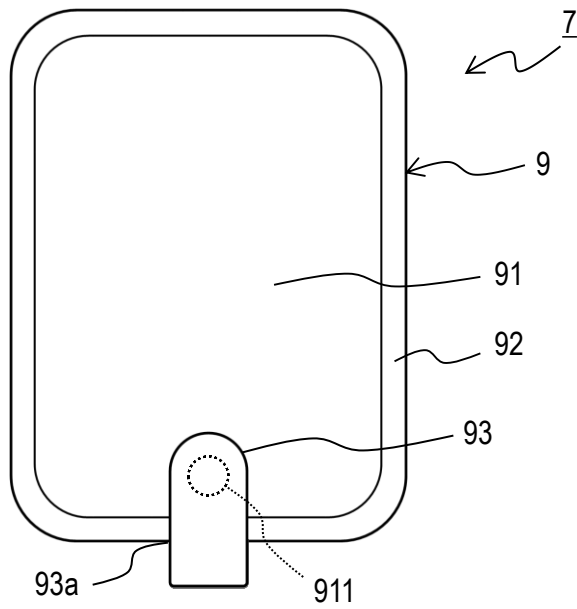


Fig.6



【図 7 A】

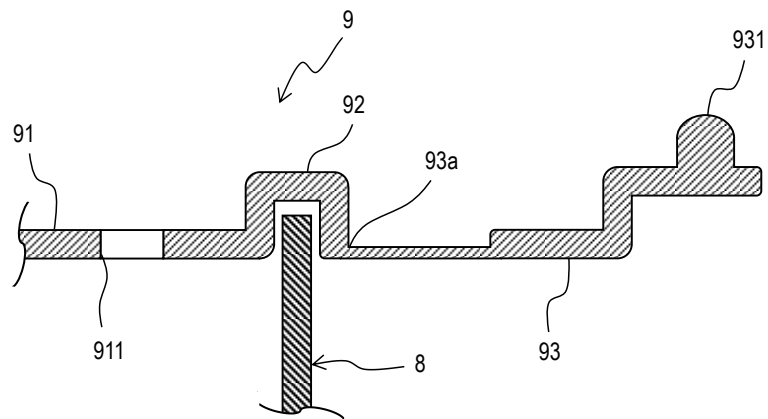


Fig.7A

【図 7 B】

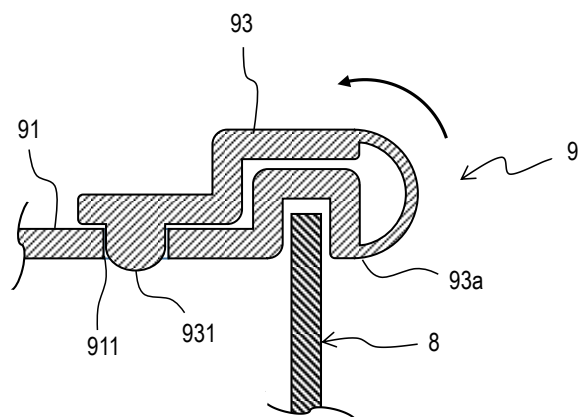


Fig.7B

【図 8】

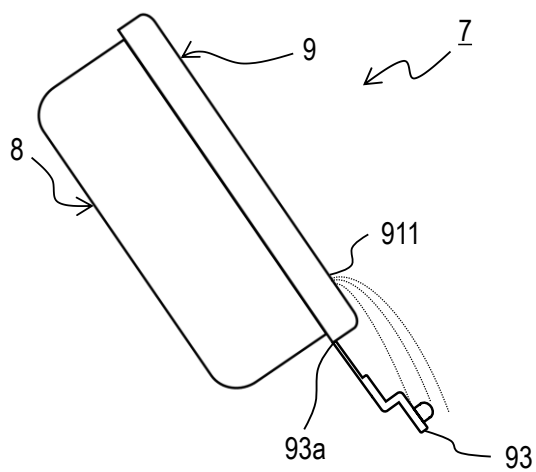
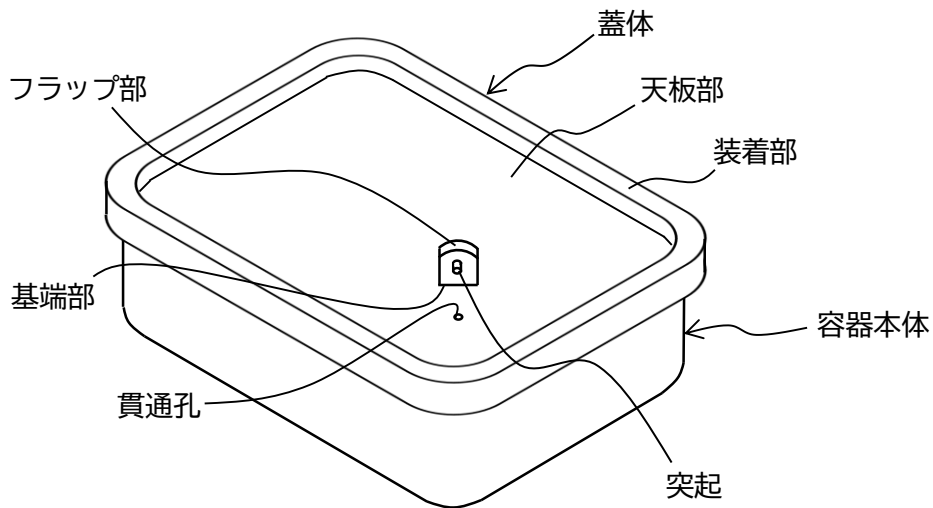


Fig.8

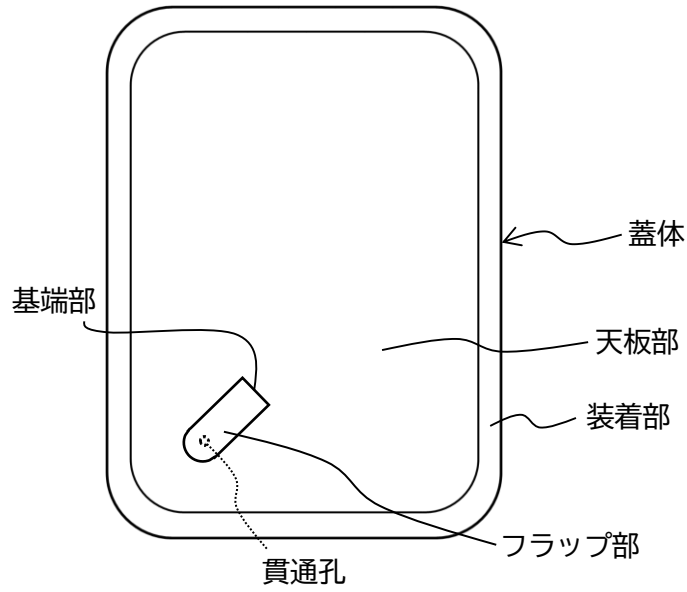
#### IV 被告製品の構成

- a 被告製品は、食材の保存容器に用いられる蓋体で、容器本体とともに耐熱プラスチック製であり、
- b 前記容器本体の開口を覆う天板部に、直径 3 mm の貫通孔が形成されており、
- c 前記天板部には、前記容器本体における前記開口を形成する上縁部に装着されることで前記保存容器内を密閉可能に構成された装着部と、
- d 弾性変形可能で、前記貫通孔を閉塞可能な突起を有するフラップ部が一体として形成され、
- e 前記フラップ部は、自然状態では前記突起が前記貫通孔から離間し、前記貫通孔の閉塞状態が前記突起によって維持されるように構成され、
- f 前記貫通孔は、天板部における隅の、平面視において前記フラップ部の基端部よりも外側に形成されている、
- g 蓋体である。

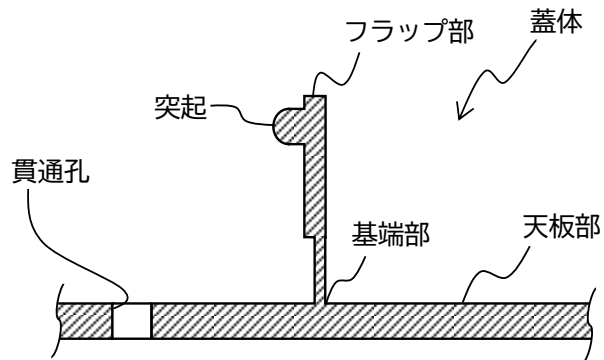
【図 1】被告製品（保存容器）の斜視図



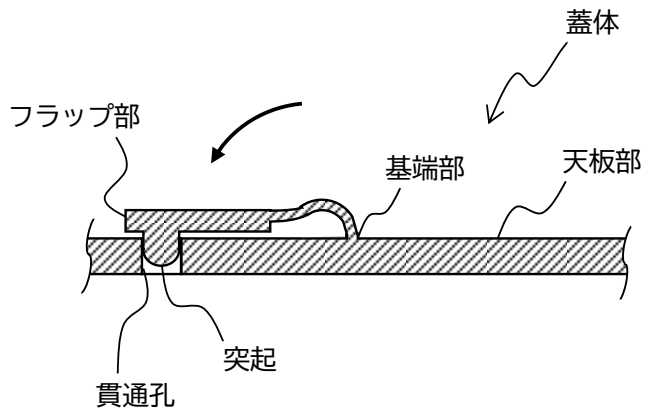
【図2】 被告製品（保存容器）の平面図



【図3 A】 貫通孔が開放された状態における蓋体の部分断面図



【図3 B】 貫通孔が閉塞された状態における蓋体の部分断面図



## V 充足論に関する当事者の主張

### 1 原告（特許権者）の主張

被告製品は本件発明の全ての構成要件を充足する。

### 2 被告（被疑侵害者）の主張

本件発明は、「排出された水分がフラップ部に当たって飛び散ってしまう」という課題を解決するために、「前記貫通孔は、前記蓋体の平面視において前記フラップ部の基端部よりも外側に形成されている」という構成を採用したものである。保存容器内の水分の排出に適さない貫通孔では、上記課題自体が生じないから、本件発明の「貫通孔」は保存容器内の水分の排出に適したものを前提にしていると解すべきである。

被告製品の貫通孔は、あくまでも電子レンジでの加熱による保存容器内の圧力の過剰な上昇を抑えるためのものであり、保存容器内の水分を排出することを想定して設計されていない。具体的には、被告製品の貫通孔は直径が3mmの円形であり、水分を排出するには小さすぎる。

第三者機関において被告製品の保存容器内の水分を排出する試験をしたところ、水分が全く排出されないわけではないものの、100ccの水分を排出するのに60秒以上かかることが明らかとなった。

したがって、被告製品は、本件発明の構成要件B、D～Fにいう「貫通孔」を備えない。

### 3 原告の反論

請求項1では、貫通孔の大きさは限定されていないし、貫通孔から水分を排出することは構成要件とされていない。

仮にこの点が構成要件であるとしても、被告製品においても水分は排出されるのであるから、構成要件を全て充足する。

なお、原告においても被告製品の性能を検証した。被告製品を傾けた状態で蓋体における上方部分を容器本体から少し離間させ、保存容器内に空気が入るようにしたところ、貫通孔から水分が勢いよく排出された。したがって、被告製品を用いた場合にも、保存容器内に溜まった余分な水分を貫通孔から取り除くことができることは明らかである。

## VI 無効論における主引用例（米国特許出願公開第2006/0077XX号明細書）

### 【特許請求の範囲】

#### 【請求項1】

食材を真空状態で保存するための保存容器に用いられる蓋体であって、  
収容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、前記保存容器内の空気を吸引するための貫通孔が形成された天板部と、  
前記天板部の外周に設けられた部分であって、前記容器本体における前記開口を形成する上縁部に装着可能に構成された装着部と、  
前記保存容器内の圧力が前記保存容器外の圧力よりも低い状態で前記貫通孔を閉塞するフラップ部と、  
を備え、  
前記天板部には、上方に突出したドーム状の薄肉部であって、前記保存容器内の圧力が前記保存容器外の圧力よりも十分に低くなると凹むように変形する圧力インジケータが形成されている  
蓋体。

### 【発明の詳細な説明】

#### 【技術分野】

#### 【0001】

本開示は、食材を真空状態で保存するための保存容器に関する。

#### 【背景技術】

#### 【0002】

食材を収容した収容空間内の空気を抜くことで真空状態にすることが可能な保存容器が知られている。この種の保存容器の蓋体は、真空引き用の貫通孔と逆止弁とを備える。

#### 【発明の概要】

#### 【発明が解決しようとする課題】

#### 【0003】

ユーザは、保存容器内の真空状態が維持されているかを把握することができなかった。

#### 【0004】

本開示の一局面は、保存容器内の真空状態が維持されているかを把握する

ことのできる蓋体を提供することにある。

**【課題を解決するための手段】**

**【0005】**

本開示の一態様は、食材を真空状態で保存するための保存容器に用いられる蓋体である。蓋体は、天板部と、装着部と、フラップ部と、を備える。天板部は、収容空間を形成する容器本体の開口を覆う部分であって、保存容器内の空気を吸引するための貫通孔が形成されている。装着部は、天板部の外周に設けられた部分であって、容器本体における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。フラップ部は、保存容器内の圧力が保存容器外の圧力よりも低い状態で貫通孔を閉塞する。天板部には、圧カインジケータが形成されている。圧カインジケータは、上方に突出したドーム状の薄肉部であって、保存容器内の圧力が保存容器外の圧力よりも十分に低くなると凹むように変形する。

**【0006】**

本開示によれば、保存容器内の真空状態が維持されているかを把握することのできる蓋体を提供することができる。

**【図面の簡単な説明】**

**【0007】**

**【図1】** 実施形態の保存容器の斜視図。

**【図2】** 実施形態の保存容器の平面図。

**【図3A】** 自然状態の圧カインジケータの部分断面図。

**【図3B】** 保存容器内の圧力が低い状態での圧カインジケータの部分断面図。

**【図4A】** 自然状態のフラップ部の部分断面図。

**【図4B】** 真空ポンプが使用されている状態でのフラップ部の部分断面図。

**【発明を実施するための形態】**

**【0008】**

図1に示す実施形態の保存容器1は、食材を真空状態で保存するためのものであって、容器本体2と、蓋体3と、を備える。容器本体2及び蓋体3は、耐熱温度が $-40\sim 100^{\circ}\text{C}$ のプラスチック製である。このため、ユーザは、保存容器1に食材を収容して冷凍庫で冷凍保存することに加え、収容された食材をそのまま電子レンジで解凍することができる。

**【0009】**

容器本体 2 は、上面に開口が形成された概略直方体の箱状の部品である。容器本体 2 は、食材を収容するための収容空間を形成する。

#### 【0010】

蓋体 3 は、容器本体 2 に装着可能に構成されている。蓋体 3 は、図 2 にも示すように、天板部 3 1 と、装着部 3 2 と、フラップ部 3 3 と、を備える。なお、天板部 3 1、装着部 3 2 及びフラップ部 3 3 は、プラスチックで一体的に成型されている。

#### 【0011】

天板部 3 1 は、容器本体 2 の開口を覆う概略長方形の板状の部分である。天板部 3 1 には、貫通孔 3 1 1 及び圧力インジケータ 3 1 2 が形成されている。

#### 【0012】

貫通孔 3 1 1 は、電子レンジでの加熱による保存容器 1 内の圧力の過剰な上昇を抑えるための孔である。貫通孔 3 1 1 は、天板部 3 1 における端（装着部 3 2 寄りの位置）に 1 つ形成されている。本実施形態では、天板部 3 1 の上面における貫通孔 3 1 1 の周囲の環状領域が上方に少し突出している。

#### 【0013】

図 3 A に示すように、圧力インジケータ 3 1 2 は、上方に突出したドーム状の薄肉部である。圧力インジケータ 3 1 2 は、保存容器 1 内の圧力が保存容器 1 外の圧力よりも十分に低くなると、図 3 B に示すように凹むように変形する。なお、圧力インジケータ 3 1 2 には、凹んだ形状から元の形状へ復帰しやすくするためのばねが設けられていてもよい。

#### 【0014】

図 1 及び図 2 に示すように、装着部 3 2 は、天板部 3 1 の外周に設けられた部分である。装着部 3 2 は、容器本体 2 における開口を形成する上縁部に装着可能に構成されている。保存容器 1 は、蓋体 3 の装着により密閉される。

#### 【0015】

フラップ部 3 3 は、天板部 3 1 の上面から延びるように形成され、天板部 3 1 に対して回転するように弾性変形可能に設けられた板状の部分である。具体的には、フラップ部 3 3 は、蓋体 3 の平面視において、貫通孔 3 1 1 がフラップ部 3 3 の基端部 3 3 a よりも外側となる位置に設けられている。フラップ部 3 3 は、天板部 3 1 の上面における貫通孔 3 1 1 の周囲の環状領域に密着することで貫通孔 3 1 1 を閉塞可能なシール面 3 3 1 を有する。なお、シー

ル面 3 3 1 には、気密性を高めるためのゴムシートなどが貼り付けられていてもよい。

#### 【0 0 1 6】

図 4 A に示すように、フラップ部 3 3 は、外力の加わっていない状態である自然状態では、シール面 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 の周囲の環状領域に接触するように位置する。

#### 【0 0 1 7】

図 4 B に示すように、ユーザが真空ポンプ 4 により天板部 3 1 の上方における貫通孔 3 1 1 付近の空気を吸引すると、フラップ部 3 3 における貫通孔 3 1 1 を閉塞する部分において、上面に加わる圧力が下面に加わる圧力よりも低くなる。このため、フラップ部 3 3 が上方へ回動するように弾性変形して貫通孔 3 1 1 が開放され、貫通孔 3 1 1 を介して保存容器 1 内の空気が真空ポンプ 4 により吸引される。そして、保存容器 1 内の圧力が十分に低下すると、圧力インジケータ 3 1 2 が凹むように変形する（図 3 A → 図 3 B）。なお、真空ポンプ 4 は、ユーザが手動で吸引操作するものであってもよい。

#### 【0 0 1 8】

ユーザが真空ポンプ 4 による空気の吸引を終了すると、フラップ部 3 3 における貫通孔 3 1 1 を閉塞する部分において、上面に加わる圧力が下面に加わる圧力よりも高くなる。このため、図 4 A に示すように、差圧によりフラップ部 3 3 が下方に押し付けられ、シール面 3 3 1 が貫通孔 3 1 1 の周囲の環状領域に密着して貫通孔 3 1 1 が自動的に閉塞される。つまり、フラップ部 3 3 は、保存容器 1 外から保存容器 1 内への空気の逆流を防ぐ逆止弁として機能する。

#### 【0 0 1 9】

本実施形態の保存容器 1 によれば、ユーザは、圧力インジケータ 3 1 2 の形状に基づいて、保存容器 1 内の真空状態が維持されているかを把握することができる。

#### 【符号の説明】

#### 【0 0 2 0】

1…保存容器、2…容器本体、3…蓋体、3 1…天板部、3 2…装着部、3 3…フラップ部、3 3 a…基端部、3 1 1…貫通孔、3 1 2…圧力インジケータ、3 3 1…シール面



【図 1】

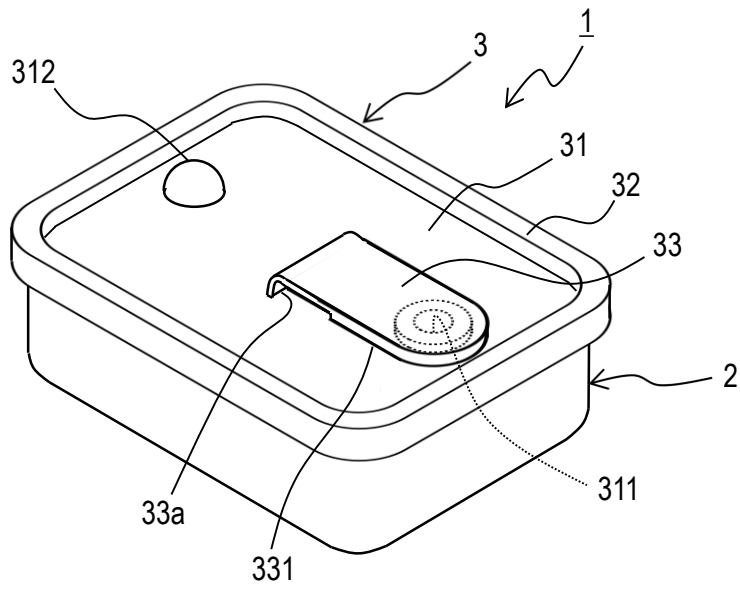


Fig.1

【図 2】

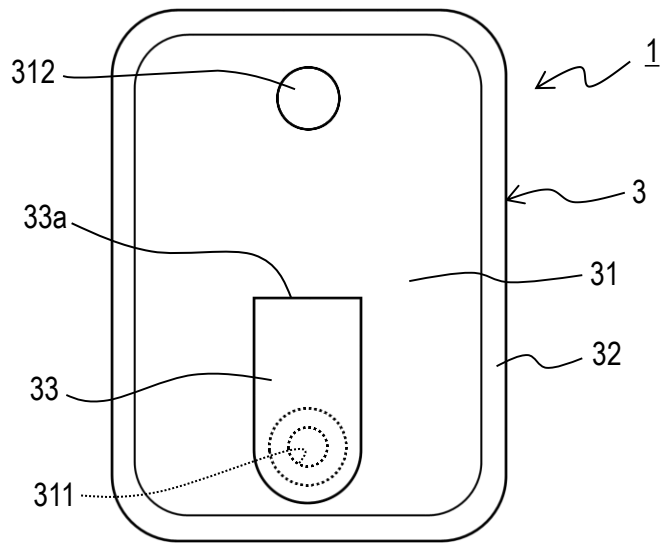


Fig.2

【図 3 A】

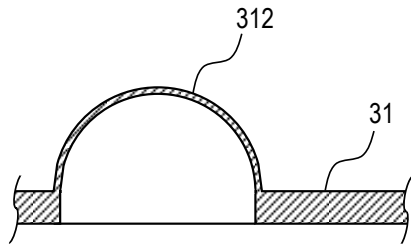


Fig.3A

【図 3 B】

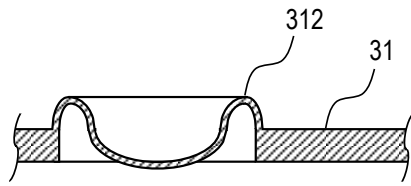


Fig.3B

【図 4 A】

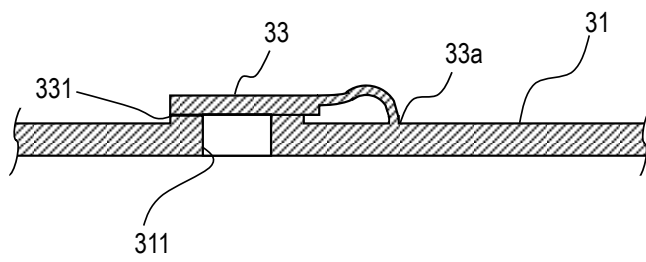


Fig.4A

【図 4 B】

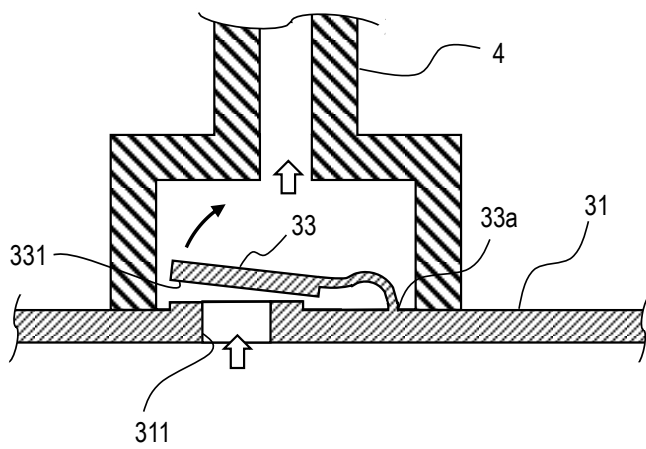


Fig.4B

## **VII 周知技術**

自然状態では突起が貫通孔から離間し、貫通孔の閉塞状態が突起によって維持される構成のフラップ部の基端部が蓋体の装着部に位置しており、貫通孔がフラップ部の基端部よりも内側に形成されている保存容器は周知技術である（本件明細書に記載の従来技術）。

## **VIII 本件発明と主引用発明との相違点（争いが無い。）**

### **1 相違点 1**

本件発明は電子レンジで食材を加熱するために用いられるものであるのに対し、主引用発明は電子レンジで食材を解凍するために用いられるものである点。

### **2 相違点 2**

本件発明のフラップ部は、貫通孔を閉塞可能な突起を有し、自然状態では突起が貫通孔から離間し、貫通孔の閉塞状態が突起によって維持されるように構成されているのに対し、主引用発明のフラップ部は、天板部の上面における貫通孔の周囲の領域に密着することで貫通孔を閉塞可能なシール面を有し、自然状態ではシール面が天板部の上面における貫通孔の周囲の領域に接触し、保存容器内の圧力が保存容器外の圧力よりも相対的に低い状態においては、差圧によりフラップ部が下方に押し付けられ、シール面が天板部の上面における貫通孔の周囲の領域に密着して貫通孔が閉塞され、一方で、保存容器外の圧力が保存容器内の圧力よりも相対的に低くなると、差圧によりフラップ部が上方へ回動するように弾性変形して、シール面が天板部の上面における貫通孔の周囲の領域から離間して貫通孔が開放されるように構成されている点。

## **IX 無効論に関する当事者の主張**

### **1 被告（被疑侵害者）の主張**

冷凍された食材が解凍されるのは加熱されるからであり、解凍は加熱の一態様にすぎないから、相違点 1 は実質的な相違点ではない。

主引用発明のフラップ部は、貫通孔を開閉するという機能が本件発明のフラップ部と共通している。突起の有無や自然状態での構成の違いは単な

る設計事項にすぎない。仮に設計事項とまではいえないとしても、自然状態では突起が貫通孔から離間し、貫通孔の閉塞状態が突起によって維持される構成のフラップ部は周知技術であるから、このような構成を主引用発明に適用することは容易である。

## 2 原告（特許権者）の主張

主引用発明の保存容器は、「耐熱温度が $-40\sim 100^{\circ}\text{C}$ のプラスチック製」である。あくまでも食材の冷凍及び電子レンジでの解凍に使用することが想定されているにすぎず、電子レンジでの加熱に適さないことは明らかである。したがって、主引用発明は「電子レンジで加熱可能な保存容器」ではない。

主引用発明のフラップ部は真空引きの際に逆止弁として機能するものであり、本件発明のフラップ部とは機能や作用の観点で全く異なるものであるから、これらの構成の違いが単なる設計事項であるとはいえない。仮に、主引用発明のフラップ部を、貫通孔を閉塞可能な突起を有する周知のフラップ部に置き換えたとすると、真空ポンプによる吸引中はフラップ部の突起が貫通孔から離間した状態となる。このため、真空ポンプによる吸引が終了しても貫通孔は自動的に閉塞せず、保存容器外の空気が保存容器内に流入してしまうから、そのような置き換えにはむしろ阻害要因がある。

以上