



# 岡本特許 ニュース

岡本特許事務所  
〒541-0041 大阪市中央区北浜 3-2-1  
TEL06-6202-5858 FAX06-6229-1068

[http:// www.okamoto-pat.jp/](http://www.okamoto-pat.jp/)

2017 SEPTEMBER / 197号

## ★ 飲食品の特許とサポート要件<平成 28 年(行ケ)第 10147 号> ★

独特な風味を有するトマト含有飲料の特許有効性が無効審判と裁判で争われ、その結果、無効ではないとした審決が知財高裁により取り消されました。風味というところのない効果を扱う飲食品業界の難しさがよく分かります。しかし、他の技術分野でも参考になるところがあると思われます。

### 1. 事件の概要

- ・原告 カゴメ株式会社（無効審判請求人）
- ・被告 株式会社伊藤園（特許権者）
- ・特許 特許第 5189667 号
- ・原審判 無効 2015-800008

#### ・特許請求の範囲

【請求項 1】（訂正請求後）「糖度が 9.4～10.0 であり、糖酸比が 19.0～30.0 であり、グルタミン酸及びアスパラギン酸の含有量の合計が、0.36～0.42 重量%であることを特徴とする、トマト含有飲料。」

#### ・発明の効果

主原料となるトマト以外の野菜汁や果汁を配合しなくても、濃厚な味わいでフルーツトマトのような甘みがあり且つトマトの酸味が抑制されたトマト含有飲料を実現できる。（本件明細書には、12 人のパネラーが「酸味」「甘み」「濃厚」を 7 段階（-3 点～+3 点）で評価した風味評価試験の結果が記載されています。）

#### ・主要な論点

サポート要件（特許請求の範囲の記載が、明細書の発明の詳細な説明に記載したものであること〔特許法 36 条 6 項 1 号〕）が満たされているかどうか。

### 2. 判決の内容

飲食品の風味は、飲食品中における甘味、酸味、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味、こく、香り等の要素に影響を及ぼす様々な成分及び飲食品の物性によって左右されることが本件出願日当時の技術常識である。風味の評価試験で測定された成分及び物性以外の成分及び物性も、本件発明のトマト含有飲料の風味に影響を及ぼすと当業者は考えるのが通常である。したがって、請求項に記載された①「糖度」、②「糖酸比」及び③「グルタミン酸・アスパラギン酸の含有量の合計」の 3 つの要素を変化させて、「酸味」「甘み」「濃厚」という風味との関連を測定するには、次のような方法が取られるべきである。

①風味に見るべき影響を与えるのが、「甘み」「酸味」及び「濃厚」の三つの要素のみである場合や、ほかに影響を与える要素はあるが、その条件をそろえる必要がない場合には、そのことを技術的に説明した上で上記三要素を変化させて風味評価試験をする。

②風味に見るべき影響を与える要素が、「甘み」「酸味」及び「濃厚」の三つ以外にも存在し、その条件をそろえる必要がないとはいえない場合には、当該他の要素を一定にした上で上記三要素の含有量を変化させて風味評価試験をするという方法がとられるべきである。

本件明細書には、①の説明はなされておらず、②に従って他の成分や物性の条件をそろえたものとして記載されていたわけでもないため、請求項に記載された数値範囲と「酸味」「甘み」「濃厚」という風味との関係の技術的意味を、当業者が理解できるとはいえない。

また、「甘み」「酸味」又は「濃厚」という風味評価を 1 点上げるにはどの程度その風味が強くなればよいのかをパネラー間で共通に手順が踏まれたことや各パネラーの個別の評点の記載がないまま、風味の評点を全パネラーの平均値でのみ示す、あるいは、各風味の変化と加減点又は減点の幅を等しくとらえるための評価基準を示す手順が踏まれたことの記載がないまま、各風味の評点（全パネラーの評点の平均）を単純に足し合わせて評価する、という評価試験の記載から、実施例 1～3 について所望の効果（風味）が得られたことを当業者が理解できるとはいえない。