

官能評価に係る発明

知的財産事例研究会 弁護士 松本 司

第1事件:知財高判平成26年3月26日 (平25(行ケ)10172) 第2事件:知財高判平成26年11月10日 (平25(行ケ)10271)

第3事件:知財高判平成26年12月9日(平26(行ケ)10117・10123)

(いずれも裁判所ホームページ)

第1 はじめに

いずれの事件もシュクラロース(スクラロース¹、sucralose)に係る発明の無効審判(審決はいずれも請求不成立)に係る審決取消判決である。シュクラロースは、1976年、英国企業が、蔗糖(スクロース、sucrose)をもとに開発した、蔗糖の約600倍の甘み(蔗糖の約600分の1の量で同等の甘みを感じる)をもつとされる人工甘味料である。我が国では、平成11年、食品添加物(食品衛生法)に指定された。各事件の特許発明の効果は、明細書上、いずれもヒトの感覚(味覚)を使って対象物を評価する官能評価(官能検査、官能試験)により裏付けられている。なお、本件各事件の被告(特許権者)はシュクラロースの日本の総代理店である。

第2 各事件の概要

1 第1事件

- (1) 特許発明 (特許第3938968号 渋味のマスキング方法)
 - ① 特許請求の範囲(【請求項1】下線部が訂正請求部分) 茶、紅茶及びコーヒーから選択される渋味を呈する飲料に、スクラロースを、該飲料の 0.0012~0.003重量%<u>の範囲であって、甘味を呈さない量</u>用いることを特徴とする渋味のマ スキング方法。
 - ② 発明の詳細な説明(本稿に関係する部分のみ抽出する。以下同じ。)

¹ 第1事件の特許では「スクラロース」、第2、第3事件の特許では「シュクラロース」と表記されている。本稿では引用部分以外は「シュクラロース」と表記する。