

**特定加熱食肉製品の製造方法等に関する特許権の侵害を理由として、被控訴人によるローストビーフの製造販売等による損害の賠償を求めた事案において、控訴人の請求を棄却した原判決を取り消し、その請求を一部認容した事例  
(ローストビーフ事件)**

知財高裁 令和5年12月27日判決（令和4年（ネ）第10055号）  
特許権侵害差止等請求控訴事件  
原審：東京地裁 令和4年4月8日判決（平成30年（ワ）第36232号）  
特許権侵害差止等請求事件

知的財産権法研究会  
弁護士 金 啓彦

## 第1 事案の概要

### 1 当事者

(1) X1（原審原告・控訴人）、X2（原審原告・控訴人）

X1（一審原告、控訴人）は、食肉製品の製造販売、食肉製品の製造技術のコンサルティング及び販売等を業とする株式会社であり、発明の名称を「特定加熱食肉製品、特定加熱食肉製品の製造方法及び特定加熱食肉製品の保存方法」とする特許権（以下「本件特許権」といい、本件特許権にかかる特許を「本件特許」という。）を有していた。

X2（一審原告、控訴人）は食肉の加工及び売買等を業とする株式会社であり、X1より本件特許の独占的通常実施権を付与されていた（以下、X1及びX2を併せて「Xら」という。）。

(2) Y（原審被告・被控訴人）

Yは、食肉の加工及び販売、食肉加工品の製造及び販売等を業とする株式会社である。

### 2 Xらの請求の概要

Xらは、Yが製造、販売しているローストビーフが、本件特許権に係る特許発明の技術的範囲に属するとして、Yに対し、①特許法100条1項、2項に基づきY製品の製造、販売の差し止め及び廃棄、②民法709条及び特許法102条2項に基づき、特許権侵害の損害賠償を求めた。

原審は、本件特許が特許無効審判によって無効とされるべき事由があるとして、Xらの請求を

棄却した。なお、原審係属中に特許無効審判が請求されており、特許庁の審決予告を受けて、請求項の訂正請求がなされ、この訂正を認める旨の審決が確定した。

原審の請求棄却判決を受けてXらが控訴し、控訴審にて訂正後の請求項の発明に係る請求を追加する旨の訴えの変更がなされた。

### 3 本件特許権の概要

#### (1) 本件特許権

特許番号 特許第5192595号  
発明の名称 特定加熱食肉製品、特定加熱食肉製品の製造方法及び特定加熱食肉製品の保存方法  
出願日 平成24年5月17日  
出願番号 特願2012-113587  
登録日 平成25年2月8日

#### (2) 発明の概要

本件特許権は、特定加熱食肉製品<sup>1</sup>（ローストビーフを代表とする製品）をスライスして保存する方法に関するものである。

従来、特定加熱食肉製品は、スライスされた状態で真空パックや含気パックで保存されると、短時間で褐変してしまい、商品価値が損なわれることが課題とされていた。

本件特許権にかかる発明はこの課題を解決するものであり、その目的は、①スライスした後の褐変を防止して優れた肉色を維持した特定加熱食肉製品及びその製造方法を提供すること、②褐変を防止して優れた肉色を維持したスライスされた特定加熱食肉製品の保存方法を提供することにあった。

### 4 争点

本件の争点としては、構成要件充足性、特許の有効性（進歩性、明確性要件、実施可能要件、サポート要件）、消滅時効、損害額と多岐にわたるが、主な争点としては、構成要件充足性と進歩性の点である。

## 第2 褐変が生じる仕組み

### 1 褐変が生じる仕組み

上記のとおり、本件特許権にかかる発明は、スライスされた特定加熱食肉製品の褐変を防止し、優れた肉色を維持することを目的としている。

そこで、食肉の色素変化の仕組み（褐変が生じる仕組み）について説明する。

まず、食肉の色素変化にはタンパク質であるグロビンと鉄が結びついたミオグロビンという色素タンパク質が影響している。

すなわち、屠殺する前の家畜の筋肉中ではミオグロビンが酸素の貯蔵・運搬の役割を果たして

---

1 「特定加熱食肉製品」とは、「その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品（乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く）」と定義されている。

いる。家畜が屠殺されると酸素の供給が断たれ、筋肉内のミオグロビンは還元型ミオグロビンとなる。この還元型ミオグロビンは酸素を奪われた不安定な状態にあり、酸素と結合しやすい。還元型ミオグロビンを大量に含む食肉<sup>2</sup>は紫がかった暗赤色をしている。

還元型ミオグロビンが空気にさらされるなどして酸素と結合すると、オキシミオグロビンに変化する。オキシミオグロビンを大量に含む食肉は鮮やかな赤色であり、視覚的に「新鮮である」「美味しそうである」と感じさせることができる。

オキシミオグロビンは、さらに長期間空気にさらすとヘム鉄が酸化してメトミオグロビンに変化する。メトミオグロビンの割合が増加するに従って、鮮やかな赤色であった食肉は褐色になる。褐色となった食肉は視覚的に「古い肉」「劣化している」と感じられ、消費者からは避けられやすくなる。

このような仕組みから、食肉（本件ではローストビーフ）を製造する食肉加工業者にとって、食肉製品の製造・販売過程において、オキシミオグロビンを大量に含む状態に留め、食肉を鮮やかな赤色に保つことは、商品価値を維持するという目的達成のために重要である。

## 2 発明の特徴

本件特許にかかる発明は、特定加熱食品製品をスライスした後、所定の手順及び条件にて処理することで、還元型ミオグロビン、オキシミオグロビン、メトミオグロビンの存在比を所望の範囲に制御することができ、その結果、長期保存によっても褐変することなく良好な色調を維持できるとするものである。

## 第3 原審

### 1 本件特許にかかる発明（請求項1）

本件特許権に係る特許請求の範囲の請求項1の記載は、以下のとおりである。

特定加熱食肉製品をスライスする工程と、スライスされた特定加熱食肉製品における還元型ミオグロビンをオキシミオグロビンに酸素化する工程と、当該酸素化する工程の後、スライスされた特定加熱食肉製品を非鉄系脱酸素材とともにガスバリア性を有する包材に密封する工程とを含み、上記スライスされた上記特定加熱食肉製品は、ガスバリア性を有する包材に密封された状態、且つ、当該包材内の酸素濃度が検出限界以下の条件下で、全ミオグロビン量を100%としたときにオキシミオグロビンが12%以上、メトミオグロビンが50%未満、還元型ミオグロビンが34%以上となる割合となっていることを特徴とする特定加熱食肉製品の製造方法。

### 2 構成要件

上記1の請求項を分説すると、以下のとおりとなる。

- A 特定加熱食肉製品をスライスする工程と
- B スライスされた特定加熱食肉製品における還元型ミオグロビンをオキシミオグロビンに酸素化する工程と
- C 当該酸素化する工程の後、スライスされた特定加熱食肉製品を非鉄系脱酸素材とともにガスバリア性を有する包材に密封する工程とを含み

2 切った直後の食肉は、還元型ミオグロビンを大量に含むため、紫がかった赤色をしている。