

冷凍枝豆特許事件

H15.2.26 東京地裁 特許権侵害差止等請求事件

【「冷凍塩味茹枝豆」特許について】

- ・発明の名称：塩味茹枝豆の冷凍品およびその包装品（製品特許）
- ・登録番号：第2829817号
- ・出願日：1993年5月20日
- ・登録日：1998年9月25日
- ・特許の要件：
 - (A)豆の薄皮に塩味が感じられること
 - (B)豆の中心まで薄い塩味が浸透していること
 - (C)緑色が維持されていること
 - (D)ソフトな食感であること
 - (E)茹でた枝豆の冷凍品であること

【「冷凍塩味茹枝豆」特許の経緯】

- ・1993年5月20日 本発明の特許出願
- ・同年12月 「塩あじえだ豆」(原告製品)を発売
- ・1994年11月29日 特許公開公報により、本件特許が公開される
- ・1995年11月 原告商品パッケージに特許に関する表示を開始
- ・1996年3月 本件特許の審査請求
- ・1998年9月25日 特許登録
- ・以降1999年6月まで [異議取消申立]ニチロ ニチレイ マルハ 明治乳業 明商
ライフフーズ 五十嵐冷蔵 ノースイ 他
- ・2000年6月1日 [無効審判申立]台湾区冷凍蔬果工業同業公會
- ・2001年6月30日 特許維持決定 1～3
- ・同年10月1日 特許権の実施許諾交渉を開始
- ・2002年2月13日 [無効審判申立]ニチロ
- ・2002年3月26日 [本件訴訟提訴]
- ・2002年3月19日 [無効審判申立]
- ・2003年2月18日 特許無効の審決
- ・2003年2月26日 本件訴訟判決

【本件事件の争点】

- (1) 本件特許権には、新規性の欠如、進歩性の欠如、訂正要件違反による、無効理由が存在することが明らかといえるか。
- (2) 損害額はいくらか。

1 無効理由

(1)新規性

[結論]

共通 豆の薄皮に塩味が感じられ、緑色の維持され、ソフト感のある、塩味茹枝豆の冷凍品 構成要件A, C, D

相違 塩味の程度に関して「豆の中心まで薄塩味が浸透している」という構成を充足しているか確認できない 構成要件B

理由 平成3年当時のノースイ製品の製造工程のうち、条件が明らかでない

再現実験が、当時のノースイ製品の製造方法を再現した実験であるということではできず、株式会社ニチレイ作成の「実験報告書」及び財団法人日本食品分析センター作成の「試験報告書」記載の試験結果をもって、ノースイ製品が「豆の中心まで薄塩味が浸透している」という構成を備えていたとまでは認めることができない。

・ 販売時期

平成元年ころ	台湾にて、新しい茹枝豆の冷凍品の開発を開始
平成2年ころ	ニュー・ロング・ブランチング製法により、ノースイ製品を開発
平成2年12月ころ	ノースイ製品の試験的な輸入開始
平成3年度	約300トンのノースイ製品を直接又は輸入代行の委託等の方法で輸入し、「塩あじえだまめ」という商品名で発売。 ノースイ製品と同じニュー・ロング・ブランチング製法で製造した冷凍茹枝豆を、「塩ゆでだまめ」という商品名で国内発売

ノースイのニュー・ロング・ブランチング製法

スチーム・ブランチャーとは、入口側を低く、出口側を高くした円筒形の装置であり、円筒体内には、同軸にらせん状の回転式輸送羽根が設けられている。

枝豆は、円筒体の低い方から円筒体内に投入

円筒体の低い側の底部に貯まった食塩水により熱水ブランチング処理

次いで、らせん状の回転式輸送羽根により円筒体内を上方に輸送される過程で、加熱スチームの噴射によるスチーム・ブランチング処理。

証拠 平成3年8月12日付け「冷凍食品新聞」

同月13日付け「冷食タイムズ」

平成3年5月6日当時の「塩あじえだまめ」の包装袋

・ ノースイ製品等の製造方法に関連する文書

- ノースイの開発担当者、平成3年4月25日付け作成「製造工程図」
- 平成3年5月20日付け「事前教示に関する照会書」
同照会書添付の「枝豆の加工工程のこと」と題する書面
- 平成3年4月1日付け作成の「冷凍野菜規格書」
- 平成3年4月12日、ノースイの担当常務に送付されたファックス文書
- ノースイの加工食品部社員、平成3年5月10日付け作成の「台湾出張報告書」

(2) 容易想到性の有無（進歩性）

・ 容易想到性に関する判断

[結論]

本件発明は、本件出願前に日本国内において公然知られ、また、公然実施をされた発明であるノースイ製品及び周知慣用手段に基づいて、当業者が容易に発明することができたものであるといえることができる。

根拠

スチーム・ブランチャーを用いて「豆の薄皮に塩味が感じられる」という構成を有している枝豆（ノースイ製品）に基づいて、さらに、「豆の中心まで薄塩味を浸透」させた枝豆に思い到ることは、塩味の浸透の程度の差にすぎないのであるから、さして困難を伴うものではないといえるべきである。

ブランシングをする際の食塩水における塩分濃度、加熱時間、加熱温度等を適宜調整し、組み合わせることによって、緑色を維持しながらもそのような構成を達成できることは、格別の証拠の検討をするまでもなく、健全な社会通念ないし経験則上明らかである

本件発明出願当時の当業者にとって容易であったものといえる。

原告は、技術分野は「漬物」に関するものであり、本件発明における「新鮮な茹で枝豆の莢の鮮やかな色調と風味を維持する」という技術的課題をおよそ前提としておらず、本件発明とは技術的分野が異なるから、引用例たり得ないと主張する。

ブランシングした枝豆を、食塩を含む調味液に漬けた後に冷凍することにより、味付冷凍枝豆を製造する方法に関する記載であり、本件発明とは、「ブランシングをした味付け済みの冷凍茹で枝豆」に関する発明であるという点で差異がなく、同一の技術分野に属するものといえることができる。この点の原告の主張は理由がない。

[参考判例]

平成 12 年 4 月 11 日 最高裁第三小法廷

「本件特許のように、特許に無効理由が存在することが明らかで、無効審判請求がされた場合には無効審決の確定により当該特許が無効とされることが確実に予見される場合にも、その特許権に基づく差止め、損害賠償等の請求が許されると解することは、次の諸点にかんがみ、相当ではない。

（一）このような特許権に基づく当該発明の実施行為の差止め、これについての損害賠償等を請求することを容認することは、実質的に見て、特許権者に不当な利益を与え、右発明を実施する者に不当な不利益を与えるもので、衡平の理念に反する結果となる。また、（二）紛争はできる限り短期間に一つの手続で解決するのが望ましいものであるところ、右のような特許権に基づく侵害訴訟において、まず特許庁における無効審判を経由して無効審決が確定しなければ、当該特許に無効理由の存在することを以て特許権の行使に対する防御方法とすることが許されないとするのは、特許の対世的な無効までも求める意思のない当事者に無効審判の手続を強いることとなり、また、訴訟経済にも反する。さらに、（三）特許法一六八条二項は、特許に無効理由が存在することが明らかであって前記のとおり無効とされることが確実に予見さ

れる場合においてまで訴訟手続を中止すべき旨を規定したものと解することはできない。

したがって、特許の無効審決が確定する以前であっても、特許権侵害訴訟を審理する裁判所は、特許に無効理由が存在することが明らかであるか否かについて判断することができると解すべきであり、審理の結果、当該特許に無効理由が存在することが明らかであるときは、その特許権に基づく差止め、損害賠償等の請求は、特段の事情がない限り、権利の濫用に当たり許されないと解するのが相当である。」

[条文]

(定義)

第二条 この法律で「発明」とは、自然法則(=自然界において経験によって見いだされる法則)を利用した技術的思想の創作のうち高度のものをいう。

2 この法律で「特許発明」とは、特許を受けている発明をいう。

3 この法律で発明について「実施」とは、次に掲げる行為をいう。

一 物(プログラム等を含む。以下同じ。)の発明にあつては、その物の生産、使用、譲渡等(譲渡及び貸渡しをいい、その物がプログラム等である場合には、電気通信回線を通じた提供を含む。以下同じ。)若しくは輸入又は譲渡等の申出(譲渡等のための展示を含む。以下同じ。)をする行為

二 方法の発明にあつては、その方法の使用をする行為

三 物を生産する方法の発明にあつては、前号に掲げるもののほか、その方法により生産した物の使用、譲渡等若しくは輸入又は譲渡等の申出をする行為

4 この法律で「プログラム等」とは、プログラム(電子計算機に対する指令であつて、一の結果を得ることができるよう組み合わされたものをいう。以下この項において同じ。)その他電子計算機による処理の用に供する情報であつてプログラムに準ずるものをいう。

(平6法116・平14法24・一部改正)

(特許の要件)

第二十九条 産業上利用することができる発明(=産業利用可能性)をした者は、次に掲げる発明(=新規性、既に公開されている発明を除く)を除き、その発明について特許を受けることができる。

一 特許出願前に日本国内又は外国において公然知られた発明 (= 公知)

二 特許出願前に日本国内又は外国において公然実施をされた発明 (= 公用)

三 特許出願前に日本国内又は外国において、頒布された刊行物に記載された発明又は電気通信回線を通じて公衆に利用可能となつた発明

(= 公知文献記載 世界主義)

2 特許出願前にその発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者が前項各号に掲げる発明に基いて容易に発明をすることができたとき(=進歩性)は、その発明については、同項の規定にかかわらず、特許を受けることができない。

(平11法41・一部改正)