

2016. 11. 29

知財高裁平成26年(行ケ)10254号
平成27年11月26日判決
特許維持審決に対する審決取消訴訟
記載要件等

中村合同特許法律事務所 化学セクション
弁理士 藤代 昌彦



事件の経緯

NAKAMURA & PARTNERS

本件特許：特許第4779658号

発明の名称：「青果物用包装袋及び青果物包装体」

原告：株式会社ベルグリーンワイズ

被告（特許権者）：住友ベークライト株式会社

H18.1.16 出願（特願2006-7100号）

H23.7.15 設定の登録

H24.9.13 訂正審判請求（訂正2012-390119） → H24.10.29 訂正認容審決

H25.4.26 訂正審判請求（訂正2013-390063） → H25.7.12 訂正認容審決

H26.3.3 特許無効審判請求（無効2014-800033） → H26.10.16 特許維持審決

H26.11.21 本件審決取消訴訟提起 → 特許維持判決

本件発明

NAKAMURA & PARTNERS

【請求項1】

フィルムを含む包装袋であり、
前記包装袋に1個以上の切れ込みがあり、
切れ込み1個あたりの長さL(mm)／フィルムの厚みT(mm)の比(L／T)が16以上250以下であり、
Tが0.01mm以上0.1mm以下であり、
青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下であることを特徴とする青果物用包装袋。

【背景技術】

青果物の鮮度保持

低酸素、高二酸化炭素環境

適度

呼吸が抑制されて劣化や追熟が軽減

過度

異常代謝によって異臭、トロケなどの劣化が促進

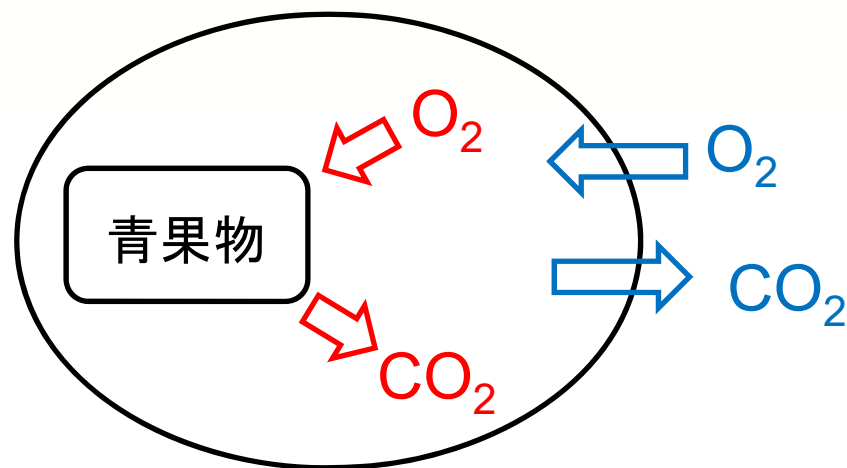
本件発明

NAKAMURA & PARTNERS

【背景技術】

MA (Modified Atmosphere) 効果

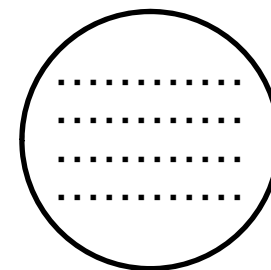
青果物を包装し、青果物自身の呼吸速度と包材のガス透過速度のバランスによって包装内のガス濃度を青果物の保存に適した雰囲気にする



【従来技術の問題点】

フィルムに孔径が数 μm ～数十 μm の微細な孔を無数に形成することにより、フィルムの酸素透過度を制御

- フィルムが白っぽくなって透明性が低下し、見栄えが悪くなる
- 特殊な装置が必要であり、青果物の呼吸速度や特性に合わせたフィルムの量産が困難



本件発明

NAKAMURA & PARTNERS

【発明が解決しようとする課題】

フィルムへの加工が容易であり、加工を施してもフィルムの見栄えが悪くなることなく、MA効果による青果物の鮮度保持が可能であり、簡易な仕組みで安価に、しかも小ロットで製造することができる青果物用の包装袋を提供すること

【請求項1】

フィルムを含む包装袋であり、
前記包装袋に1個以上の切れ込みがあり、

- ① 切れ込み1個あたりの長さL(mm)／フィルムの厚みT(mm)の比(L／T)が16以上250以下であり、
- ② Tが0.01mm以上0.1mm以下であり、
- ③ 青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下であることを特徴とする青果物用包装袋。

争点(取消事由)

- (1) 明確性要件に係る判断の誤り
- (2) サポート要件に係る判断の誤り
- (3) 実施可能要件に係る判断の誤り
- (4) 本件発明の新規性に係る判断の誤り
 - ア 引用例1に基づく新規性判断の誤り
 - イ 引用例2に基づく新規性判断の誤り
- (5) 本件発明の進歩性に係る判断の誤り
 - ア 引用例1に基づく進歩性判断の誤り
 - イ 引用例2に基づく進歩性判断の誤り

明確性要件

裁判所の判断

特許法36条6項2号は、特許請求の範囲の記載に関し、特許を受けようとする発明が明確でなければならない旨規定する。同号がこのように規定した趣旨は、仮に、特許請求の範囲に記載された発明が明確でない場合には、特許が付与された発明の技術的範囲が不明確となり、第三者に不測の不利益を及ぼすことがあり得るので、そのような不都合な結果を防止することにある。そして、特許を受けようとする発明が明確であるか否かは、特許請求の範囲の記載だけではなく、願書に添付した明細書の記載及び図面を考慮し、また、当業者の出願当時における技術常識を基礎として、特許請求の範囲の記載が、第三者に不測の不利益を及ぼすほどに不明確であるか否かという観点から判断されるべきである。

上記のとおり、特許法36条6項2号は、特許請求の範囲の記載に関して、「特許を受けようとする発明が明確であること。」を要件としているが、同号の趣旨は、それに尽きるのであって、その他、発明に係る機能や作用効果を左右する要因となる事項の全てを記載することを要件としているわけではない。

明確性要件

原告の主張(1)

本件発明は、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下である」との発明特定事項を含むが、包装した青果物の重量及び包装袋の切れ込みの長さの合計は一義的に定まらない。

裁判所の判断(1)

・・・「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計」は、包装袋全体に設けられた切れ込みの長さの合計と、青果物用包装袋に包装されている青果物の重量又は包装される青果物のあらかじめ設定されている重量とに基づいて、一義的に定まる数値であると認められる。

したがって、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計」との発明特定事項は、不明確であるとはいえない。

明確性要件

原告の主張(2)

本件発明1の特許請求の範囲には、その構成要件を満たしていても、従来技術を下回る鮮度保持効果しか奏さない領域が含まれており、本件発明1は、発明を特定するための事項が不足している。

裁判所の判断(2)

本件発明1の特許請求の範囲(請求項1)の記載は、・・・のとおりであり、その構成の意義は一義的に明らかであって、特許が付与された発明の技術的範囲が不明確となり、第三者に不測の不利益を及ぼすようなものではないから、原告の上記主張は理由がない。

・・・特許請求の範囲には、特許出願人が発明を特定するために必要と認める事項の全てを記載すればよいのであり(特許法36条5項)、同条6項に規定する要件を満たす範囲で、発明特定事項として何を挙げるかは特許出願人の意思に委ねられている。そして、特許法36条6項2号の趣旨は、特許請求の範囲の記載に関して、特許を受けようとする発明が明確であることを要件とすることに尽きるのであって、発明に係る機能や作用効果を左右する要因となる事項の全てを記載することを要件としているわけではない。

したがって、発明特定事項(鮮度保持効果を左右する要因となる事項)の不足をもって明確性要件違反をいう原告の上記主張は、理由がない。

明確性要件

原告の主張(3)

充填物の種類や量，包装袋の材質によって青果物の鮮度保持性が大きく変動するにもかかわらず，切れ込みの長さ¹と厚みのみに関するパラメータで全ての合成樹脂製の包装袋において，全ての青果物の鮮度保持性が制御できるとする本件発明1は不明確である。

裁判所の判断(3)

・・・本件発明1の特許請求の範囲(請求項1)に記載された構成は，その意義が一義的に明らかであって，特許の付与された発明の技術的範囲が不明確となり，第三者に不測の不利益を及ぼすようなものではないことは，前記・・・のとおりである。

原告の上記主張は，要するに，充填物の種類や量，包装袋の材質によって青果物の鮮度保持性が大きく変動するから，本件発明1は，全ての合成樹脂製の包装袋において，全ての青果物の鮮度保持性を制御し得る発明としての特定事項に欠け，不明確である旨主張するものと解されるが，前記・・・と同様に，理由がない。

サポート要件

裁判所の判断

特許請求の範囲の記載がサポート要件に適合するか否かは、特許請求の範囲の記載と発明の詳細な説明の記載とを対比し、特許請求の範囲に記載された発明が、発明の詳細な説明に記載された発明で、発明の詳細な説明の記載により当業者が当該発明の課題を解決できると認識できる範囲のものであるか否か、また、発明の詳細な説明に記載や示唆がなくとも当業者が出願時の技術常識に照らし当該発明の課題を解決できると認識できる範囲のものであるか否かを検討して判断すべきものと解される。

本件明細書には、本件発明1において、青果物用包装袋を、①フィルムを含む包装袋に1個以上の切れ込みを設け、かつ、青果物100g当たりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下であり、②切れ込み1個当たりの長さ L (mm)／フィルムの厚み T (mm)の比(L/T)が16以上250以下であり、③ T が0.01mm以上0.1mm以下であるように形成することによって、本件発明1の上記課題が解決されることが記載されているから、本件発明1の特許請求の範囲(請求項1)は、本件明細書の記載により、当業者が本件発明1の上記課題を解決できると認識できる範囲内のものということができ、サポート要件を充足するといふべきである。

サポート要件

NAKAMURA & PARTNERS

原告の主張

青果物の種類やフィルムの材質に関わらず、良好な鮮度保持効果を有するとはいえない。

本件明細書の実施例

青果物: バナナ、緑豆モヤシ、ブロッコリー、ホウレンソウ、ニンジン、トマト
包装袋: ポリプロピレンフィルム
ポリプロピレンと線状低密度ポリエチレンのラミネートフィルム

原告による実験(甲13、22、23、88～92)についての裁判所の判断

甲13、22、23→「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下である」構成の下限值付近の実験例1例を示すものにすぎない

甲88～92→本来、青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計は、袋内の酸素濃度と比例し、袋内の二酸化炭素濃度と反比例する関係にあると考えられるが、甲88～92の実験結果の一部には、この関係があるとは認められないものが存する

(原告による指摘は無かったが…)

訂正審判(訂正2012-390119)において、被告(特許権者)は、当初明細書中の比較例8(本件発明1の範囲内であるが、鮮度保持効果なし)を削除している

実施可能要件

裁判所の判断

特許法36条4項1号が実施可能要件を定める趣旨は、明細書の発明の詳細な説明に、当業者がその実施をすることができる程度に発明の構成等が記載されていない場合には、発明が公開されていないことに帰し、発明者に対して特許法の規定する独占的権利を付与する前提を欠くことになるからであると解される。

そして、物の発明における発明の実施とは、その物の生産、使用等をする行為をいうから（特許法2条3項1号）、物の発明について上記の実施可能要件を充足するためには、当業者が、明細書の発明の詳細な説明の記載及び出願当時の技術常識とに基づいて、過度の試行錯誤を要することなく、その物を製造し、使用することができる程度の記載があることを要する。

当業者であれば、本件明細書の発明の詳細な説明の記載及び本件特許の出願当時の技術常識に基づいて、本件発明1及び2を実施することが可能であったと認められる。

新規性(引用例1)

NAKAMURA & PARTNERS

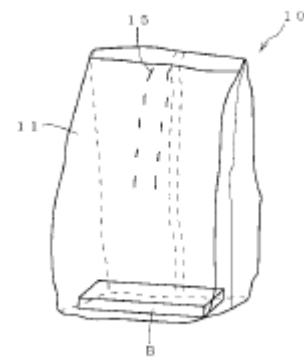
引用例1(特開2004-284654号公報)に記載された発明(引用発明1)

透湿度が5.2又は18.1g/(m²・24hrs)の延伸ポリプロピレンフィルムを用いた包装袋において、
長さが0.5, 1.0又は1.5mmであるスリットを少なくとも一つ以上有し、かつ、

前記延伸ポリプロピレンフィルムの**総面積に対し前記スリットの合計全長**が50, 100, 250, 270又は400mm/m²の**比率**となるように前記スリットが形成されている包装袋に、

水耕栽培されたカイワレ100g又は水耕栽培された豆苗300gを包装した包装袋。

【図1】



【背景技術】

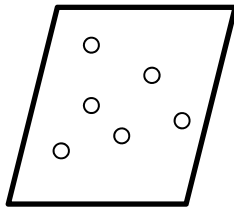
青果物の根や株を切り取らずに包装する場合、容器内部に余剰な水分が充満し、青果物に水っぽさ、腐り、異臭、とろけ等様々な悪影響を及ぼすだけでなく、容器内部への水滴の付着によって見た目が悪くなるという問題がある。

新規性(引用例1)

NAKAMURA & PARTNERS

引用例1(特開2004-284654号公報)に記載された発明(引用発明1)

【従来技術の問題点】



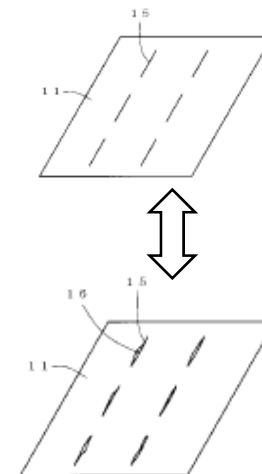
補助穴を設ける

- ・貫通した大きな穴である場合
常に開放した状態となるため、常に水分が容器外部へ放出される
- ・小さな穴である場合
水滴によってその穴がふさがってしまうため、水分の制御が難しく、加えてコストも上がってしまう

【解決手段】

包装袋の内部水蒸気圧の変化に伴って、スリットの開孔面積が変化し、包装袋の内部水蒸気圧の制御を良好に行うことができる

一つのスリットの長さを0.5～1.5mmと設定しているため、包装袋の強度を損なうことなく、効率的に包装袋の内部水蒸気圧の制御を行うことができる

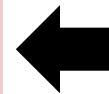


新規性(引用例1)

NAKAMURA & PARTNERS

一致点・相違点

本件発明1	引用発明1
フィルムを含む包装袋であり、	○
前記包装袋に1個以上の切れ込みがあり、	○
切れ込み1個あたりの長さL(mm)／フィルムの厚みT(mm)の比(L／T)が16以上250以下であり、	特定なし (相違点1)
Tが0.01mm以上0.1mm以下であり、	特定なし (相違点2)
青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下である	特定なし (相違点3)
ことを特徴とする青果物用包装袋。	○



新規性(引用例1)

NAKAMURA & PARTNERS

裁判所の判断

引用発明1は、包装袋に設けるスリットの形状を、スリット一つ当たりの長さ、フィルムの総面積に対するスリットの合計全長により特定しているものの、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計長」により特定するものではなく、引用発明1において特定された事項から、引用発明1における青果物100g当たりのスリットの合計長を特定することはできない。

したがって、相違点3は、実質的な相違点であるというべきである。

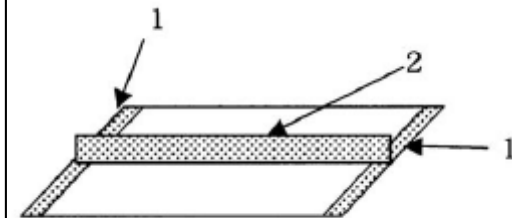
・・・引用例1には、・・・引用発明1が、青果物の根や株等を切り取らずに包装する際に、余剰な水分による悪影響を抑え、かつ水分蒸散によるしおれが起こらないように内部水蒸気圧を制御する青果物用鮮度維持包装袋を提供することを目的とするものであり、所定の長さのスリットを設けることにより、包装袋の内部水蒸気圧の変化に伴って、スリットの開孔面積が変化し、包装袋の内部水蒸気圧の制御を極めて良好に行うことができ、一つのスリットの長さを0.5～1.5mmと設定しているので、包装袋の強度を損なうことなく、効率的に包装袋の内部水蒸気圧の制御を行うことができ、従来の補助穴の代わりにスリットを形成しているので、包装袋の製造が容易になるとともに安価で提供することができるという効果を奏するものであることが記載されているにすぎず、設けるスリットの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もない。したがって、・・・引用発明1において、かかる構成が実質的には開示されているということとはできない。

新規性(引用例2)

NAKAMURA & PARTNERS

引用例2(特開2005-112428号公報)に記載された発明(引用発明2)

厚み30 μ mの片面熱シール性二軸延伸防曇ポリプロピレンフィルムに長さ2mmの切れ目を0.02個/cm²の割合で開け、このフィルムを120×190mmの合掌背貼り袋に加工し、これにあらかじめ7cmにカットしたグリーンアスパラガス(約100g)を入れてヒートシールにより密封包装した包装袋。



【背景技術】

青果物自身の呼吸により包装内のガス濃度を野菜の保存に適した雰囲気にするというMA効果を有する青果物用鮮度保持資材が開発され、主に流通用に使用されている。青果物は種類、温度や切り方等により呼吸量が全く異なるため、青果物のMA包装においては、それらに応じて包装体のガス透過量を調節する必要があり、フィルムに微細孔や傷を設け、その数や大きさによってガスの透過量を調節するフィルムが複数のメーカーによって開発されている

新規性(引用例2)

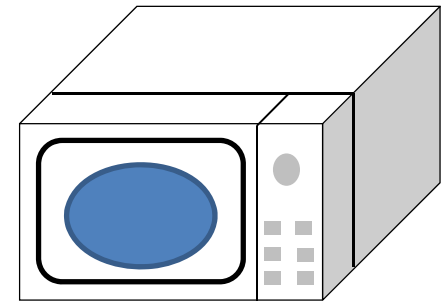
NAKAMURA & PARTNERS

引用例2(特開2005-112428号公報)に記載された発明(引用発明2)

【従来技術の問題点】

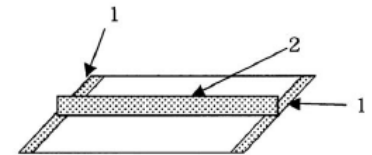
MA包装技術を用い、かつ電子レンジで簡便に加熱調理できる食品を作ろうとする場合

- ・密封した包装体では、加熱時に発生する水蒸気により膨張、破裂する危険性がある
- ・加熱調理時の水蒸気を逃せる大きさの穴を包装にあけると、流通時には包装内の成分が大気と変わらずMA効果がない



【解決手段】

開口部1個の開孔面積が 0.05mm^2 以下である微細孔、未貫通及び／又は貫通のクラック、あるいは切り込みの内少なくとも1種を有している、高分子フィルムを合掌背貼りした包装袋であり、合掌背貼り部のシール強度が $0.1\sim 0.6\text{kgf}/15\text{mm}$ (JIS Z 0238)であり、前記合掌背貼り部以外の袋のシール強度より小さく、合掌背貼り部のシール幅が $1\sim 20\text{mm}$ であり、合掌背貼り方向と平行方向にある袋の長さ(LP)と合掌背貼り方向と垂直方向にある袋の長さ(LV)の比 LP/LV が1以上10以下であることを特徴とする包装袋



新規性(引用例2)

NAKAMURA & PARTNERS

一致点・相違点

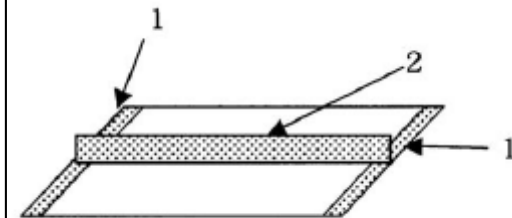
本件発明1	引用発明2 (審決)	引用発明2 (裁判所)
フィルムを含む包装袋であり、	○	○
前記包装袋に1個以上の切れ込みがあり、	○	○
切れ込み1個あたりの長さL(mm)／フィルムの厚みT(mm)の比(L／T)が16以上250以下であり、	○	○
Tが0.01mm以上0.1mm以下であり、	○	○
青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計が0.08mm以上17mm以下である	18.24mm (相違点4)	特定なし (相違点4')
ことを特徴とする青果物用包装袋。	○	○

新規性(引用例2)

NAKAMURA & PARTNERS

引用例2(特開2005-112428号公報)に記載された発明(引用発明2)

厚み30 μ mの片面熱シール性二軸延伸防曇ポリプロピレンフィルムに長さ2mmの切れ目を0.02個/cm²の割合で開け、このフィルムを120×190mmの合掌背貼り袋に加工し、これにあらかじめ7cmにカットしたグリーンアスパラガス(約100g)を入れてヒートシールにより密封包装した包装袋。



審決

切れ目一つ当たりの長さ、単位面積当たりの個数、包装袋の大きさ、包装されたグリーンアスパラガスの重量から、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計長」は、計算により「18.24mm」と導かれる。

判決

引用発明2は、包装袋に設ける切れ目の形状を、切れ目一つ当たりの長さ、単位面積当たりの個数により特定しているものの、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計長」により特定するものではない。

新規性(引用例2)

裁判所の判断

・・・引用発明2は、・・・包装袋に設ける切れ目の形状を、切れ目一つ当たりの長さ、単位面積当たりの個数により特定しているものの、「青果物100gあたりの切れ込みの長さの合計長」により特定するものではない。

そして、引用例2には、・・・引用発明2が、新鮮な青果物の流通中における鮮度低下を抑えられ、かつ袋ごと電子レンジにより加熱調理することができ、その際確実に開口し、開口後も持ち運びしやすい、簡便かつ低コストの青果物鮮度保持用の包装袋を提供することを目的とし、フィルムに開口面積が所定数値以下の開口部を設け、かつ、フィルムの合掌背貼り部のシール強度やシール幅、袋の形状を調整することで、青果物の包装袋として用いることができ、青果物の鮮度を保持しながら青果物を保存することができ、さらに、電子レンジで過熱する際、包装袋のまま過熱することができ、加熱時に発生する水蒸気により包装袋が膨張、破裂し、内容物の飛散で電子レンジを汚したり、取り出そうとした際にやけどをしたりすることがないという効果を奏するものであることが記載されているにすぎず、設ける切れ込みの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もない。したがって、相違点4'にかかる本件発明1の構成が、引用発明2において、実質的に開示されているということとはできない。

進歩性(引用例1、2、甲3及び甲4)

NAKAMURA & PARTNERS

裁判所の判断

①甲3(特開2005-230004号公報)及び甲4(特開2003-274849号公報)

甲3及び4には、包装袋内の酸素及び二酸化炭素の濃度を青果物の保存に適した雰囲気にするというMA効果を利用した包装袋であって、長さ5mm以下の切れ込みを設けた包装袋が記載されていると認められる。

②引用発明1+引用発明2、甲3に記載の発明、甲4に記載の発明

引用例1には、・・・包装袋に設けるスリットの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もない。また、引用例2にも、・・・包装袋に設ける切れ込みの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もない。さらに、甲3及び4にも、・・・包装袋に設けるスリットの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もない。・・・したがって、引用発明1において、引用例2、甲3及び4に記載された発明を組み合わせる動機付けがあるとはいえない。

③引用発明2+引用発明1、甲3に記載の発明、甲4に記載の発明

・・・引用例2、引用例1、甲3及び4には、いずれも包装袋に設けるスリットの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想については、記載も示唆もないから、引用発明2において、引用例1、甲3及び4に記載された発明を組み合わせる動機付けがあるとはいえない。

考察

- 証拠として提出する実験データとしては、技術的矛盾のない、十分な数のデータを提出すべき
- 仮に、引用発明2において、「青果物100gあたりの合計長」の計算値が本件発明1の範囲内であった場合、本件発明1は、
 - 新規性なし？（引用発明2は本件発明1の構成要件を全て満たす）
 - 新規性あり？（引用例2には包装袋に設けるスリットの合計長を包装する青果物量に応じて好適化するという技術的思想なし）