

判決年月日	平成20年12月11日	担当 部	知的財産高等裁判所 第 1 部
事 件 番 号	平成20年（行ケ）第10194号		
○特許出願に係る名称を「フライ食品用の具材」とする発明につき，引用発明に対して新規でなく，また，当業者が容易に想到し得たものであるとの原告の主張が排斥され，特許を無効とすることができないとする審決が維持された事例			

（関連条文）特許法29条1項3号，2項

本件は，被告の有する名称を「フライ食品用の具材」とする発明に係る特許について，原告が無効審判請求をしたところ，特許庁は，被告請求人である被告の訂正請求を認めた上，審判請求は成り立たないとの審決をしたため，原告が，同審決の取消しを求めた事案である。

本判決は，取消事由の一つとして主張されている本件発明1の甲4発明に対する進歩性が不存在であるとの原告主張につき，次のとおり判示するなどし，原告の取消事由の主張を認めることができないとして，審決を維持すべきものとした。

「甲4発明は，味，食感及び常温における保存性に優れるエビを提供するために，グリシン等のアミノ酸からなる微生物増殖抑制成分と，乳酸ナトリウム等の有機酸及び／又は有機酸塩を併用するものであると認められ，この常温における保存性に優れるとされるエビにつき，『冷凍フライ食品』とするために，このエビに衣を付けた上，更に冷凍保存しようとするための動機付けを，甲4が当業者に与えるものとはいえない。」，「本件発明1は，具材部分と表皮部分とを有する冷凍フライ食品の具材に架橋澱粉又は乳酸ナトリウムを添加することにより，プレフライして冷凍保存した後に電子レンジで再加熱した場合，又は冷凍保存した後にフライした場合，クリスピーな食感のフライ食品が得られるという効果を奏し得るものであり，このような効果は，エビ自体の味，食感や常温における保存性を目的とする甲4発明からは予測できない格別なものというべきである。」