

判決年月日	平成 2 4 年 1 月 3 1 日	担当 部	知的財産高等裁判所 第 3 部
事 件 番 号	平成23年（行ケ）10142号		
○引用刊行物 2 記載の示唆に基づいて、引用発明の内部加熱のための被調理物加熱層 1 4 を透過するマイクロ波の一部が透過しないように被調理物加熱層 1 4 のセラミック材をなくし、フェライト粉によってマイクロ波を遮蔽するようすことは当業者が格別の困難性を要することなくなし得たことを前提に、本願発明の相違点 A に係る構成に至ることが容易であるとした判断は、前提を欠くとして、本願発明は、引用発明、引用刊行物 2 記載の事項及び周知の事項に基づいて当業者が容易に発明をすることができたとした審決が取り消された事例			

（関連条文）特許法 2 9 条 2 項

1 本件は、原告らが、発明の名称を「電子レンジのマイクロ波を利用し、陶磁器に熱交換の機能性を持たせ、調理、加熱、解凍を行う技術」とする発明について、特許出願をしたところ、拒絶査定を受けたので、これに対する不服の審判を請求し（不服 2 0 1 0 － 7 1 8 6 号事件）、特許庁が、平成 2 3 年 3 月 1 5 日、「本件審判の請求は、成り立たない。」との審決をしたため、その審決取消を求めた事案である。

審決は、本願発明は、引用発明、引用刊行物 2 記載の事項及び周知の事項に基づいて当業者が容易に発明をすることができたものであるから、特許法 2 9 条 2 項の規定により特許を受けることができないというものである。

2 裁判所の判断

裁判所は、本願発明と引用発明の相違点に係る容易想到性について、次のように判示して、審決を取り消した。すなわち、

引用発明は、調理品等の味覚が損なわれるのを防止するためフェライト材とセラミック材とが併存するように被調理物加熱層 1 4 を構成し、マイクロ波の外部加熱と赤外線の誘電加熱とを併用加熱することによって、課題を解決するものであるのに対して、引用刊行物 2 記載の技術は、素材に対し、均一な温度による解凍又は加熱を実現するため、マイクロ波を対象物に直接照射させないようにアルミ箔などで遮断して、外部加熱のみによって素材を加熱するものである。すなわち、引用発明は、素材を内外から加熱することに発明の特徴があるのに対して、引用刊行物 2 記載の技術は、マイクロ波の素材への直接照射を遮断することに発明の特徴があり、両発明は、解決課題及び解決手段において、大きく異なる。引用発明においては、外部加熱のみによって加熱を行わなければならない必然性も動機付けもないから、引用発明を出発点として、引用刊行物 2 記載の技術事項を適用することによって、本願発明に至ることが容易であるとする理由は存在しない。

したがって、審決が、引用刊行物 2 記載の示唆に基づいて、引用発明の内部加熱のための被調理物加熱層 1 4 を透過するマイクロ波の一部が透過しないように被調理物加熱層 1 4 のセラミック

材をなくし、フェライト粉によってマイクロ波を遮蔽するようすことは当業者が格別の困難性を要することなくなし得たことを前提に、本願発明の相違点Aに係る構成に至ることが容易であるとした判断は、前提を欠くものであり、誤りというべきである。