

特許権	判決年月日	令和元年 8 月 2 8 日	担当部	知財高裁第 1 部
	事 件 番 号	平成 3 0 年(行ケ)第 1 0 1 6 4 号		
○ 発明の名称を「酸味のマスキング方法」とする特許について、マスキング剤として、アスパルテームを製品濃度 1 ～ 2 0 0 m g % (= 0 . 0 0 1 ～ 0 . 2 重量%) で添加する引用発明から、スクラロースを製品の 0 . 0 0 2 8 ～ 0 . 0 0 4 2 重量% で添加することは、容易に想到することができたとして、進歩性が認められなかった事例。				

(事件類型) 審決 (無効・不成立) 取消 (結論) 審決取消

(関連条文) 特許法 2 9 条 2 項, 3 6 条 6 項 1 号

(関連する権利番号等) 無効 2 0 1 4 - 8 0 0 1 1 8 号事件

判 決 要 旨

1 本件は、発明の名称を「酸味のマスキング方法」とする特許についての無効審判請求について、請求不成立とした審決に対する取消訴訟である。原告は、取消事由として、進歩性に関する判断の誤り及びサポート要件に関する判断の誤りを主張した。

なお、本件発明と引用発明の相違点の 1 つが、酸味を緩和する対象となる製品の含有している食酢が、本件発明では、醸造酢であるのに対し、引用発明では、そのような特定はない点であることは、当事者間に争いがない。

2 本判決は、概要、以下のとおり判示し、進歩性判断の誤りを理由に審決を取り消した。

(1) 本件出願前に頒布された各文献には、ショ糖の約 6 5 0 倍の甘味を有する非代謝性のノンカロリー高甘味度甘味料であるスクラロースが、アスパルテーム、ステビア、サッカリンナトリウム等の他の高甘味度甘味料と比較して、甘味の質においてショ糖に似ているという特徴があることから、多くの種類の食品において嗜好性の高い甘味を付与することが見込まれているとの記載があり、加えて、本件出願前に、ショ糖や、アスパルテーム、ステビア、サッカリンといった慣用の高甘味度甘味料が酸味のマスキング剤としての機能を備えることが、当業者に周知であったことからすると、引用発明のアスパルテームに代えてスクラロースを採用してみることは、当業者が容易に想到することができたというべきである。

(2) 上記各文献には、スクラロースをその甘さが感じられる閾値より低い濃度で用いた場合でも、塩なれ効果、卵風味の向上効果を奏すること、製品 1 0 0 重量部に対して 0 . 0 0 0 1 ～ 0 . 1 重量部 (製品に対して 0 . 0 0 0 1 ～ 0 . 1 重量%) のスクラロースを用いた実施例によれば、カプサイシン 0 . 0 0 1 % のとき、甘味度が 0 である 0 . 0 0 0 1 重量部 (同 0 . 0 0 0 1 重量%) 又は 0 . 0 0 5 重量部 (同 0 . 0 0 5 重量%) で辛味増強効果を奏すること、スクラロースの甘味を感じさせない 0 . 0 0 2 5 重量% のアルコール / スクラロース水溶液でエチルアルコールの苦味の抑制効果を奏することの各記載があ

る。

以上の記載によれば、スクラロースの添加については、向上させようとする風味や製品によって使用量は上下するものの、下限値として、製品に対して0.0001重量%、0.0025重量%、0.005重量%で用いたものなどが知られており、スクラロースの甘味を感じさせない量であっても製品の風味の向上が可能であることを当業者は認識していたものと認められる。

他方、引用例には、アスパルテームによる酸味緩和効果を得るための下限値として1mg%（0.001重量%）、1.5mg%（0.0015重量%）、5mg%（0.005重量%）が挙げられ、上記のスクラロースと同様のレベルの使用量で酸味のマスキングが行えることが記載され、更に、アスパルテームの甘味により、食品・調味料の呈味バランスが崩れないようアスパルテームの添加量は食品・調味料の種類に応じ、適宜設定すべきであるとされている。

また、酸味のマスキングは、甘味の付与を目的とするものではなく、所望の酸味のマスキング効果を奏する場合には、甘味がつきすぎて味のバランスが崩れることがないように、甘味料の使用を減らすことは考えても、増量することは考えないから、スクラロースを酸味のマスキング剤に使用する場合であっても、当業者は、酸味のマスキングが実現可能な低い濃度でスクラロースを使用することを指向する。

そうすると、スクラロースを、引用発明の食酢を含む食品（ドレッシング、ソース、漬物、及び調味料などの製品）における、酸味のマスキング剤として使用するにあたり、酸味緩和効果が得られるものの、スクラロースの甘味により前記製品の旨味バランスを崩さない濃度範囲のうち低い濃度を、製品ごとに選択して、スクラロースの従来の使用濃度である0.0001～0.005重量%に重複する0.0028～0.0042重量%という濃度範囲に至ることは、当業者に容易であったといえることができる。

(3) 本件明細書の実施例2～4を参照しても、0.0028～0.0042重量%の濃度範囲を境にして、当業者の期待、予測を超える格別顕著な効果を奏しているとは評価できない。

(4) 以上によれば、アスパルテームを製品濃度1～200mg%（＝0.001～0.2重量%）で添加する引用発明から、スクラロースを製品の0.0028～0.0042重量%で添加することは、容易に想到することができたものである。