

## 第1 事案の概要

### 1. 特許庁における手続の経緯

被告は、名称を「アルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法」とする発明につき、特許出願をし、設定登録を受けた（特許第3530247号）。原告が、本件特許について無効審判請求をした（無効2012-800145号）ところ、被告は、訂正請求書により、特許請求の範囲及び発明の詳細な説明の変更を内容とする訂正請求をした。特許庁は、本件訂正請求は認められないとした上で、「本件審判の請求は、成り立たない。」との審決（以下「**本件審決**」という。）をした。

### 2. 本件特許に係る発明の要旨

【請求項1】 シュクラロースからなることを特徴とするアルコール飲料の風味向上剤。

【請求項2】 アルコール飲料にシュクラロースを添加することを特徴とするアルコール飲料の風味向上法。

【請求項3】 アルコール飲料に含まれるエチルアルコール100部に対してシュクラロースを0.0001～2.0部添加する請求項2記載のアルコール飲料の風味向上法。

【請求項4】 アルコール飲料に含まれるエチルアルコール100部に対してシュクラロースを0.001～2.0部添加する請求項2記載のアルコール飲料の風味向上法。

### 3. 本件審決の理由の要点

#### （1）原告が主張した無効理由

本件明細書中、アルコールに起因する「バーニング感」や「焼け感」という用語及び「アルコールの軽やか風味を生かした」という用語は、いずれも一般的なものではなく、本件明細書の記載を参酌しても、本件発明がどのような風味を改善しようとするものであるか、不明確である。また、多種多様なアルコール飲料において、どのような範囲でシュクラロースを加えれば風味が改善されるかは不明であり、相当の試行錯誤を重ねても、本件発明の実施は困難である。

#### （2）本件審決の判断

①アルコールを飲食した際に口腔内やのどに焼けるような感覚を覚えることは、誰もが経験するところであること、②本件明細書記載の実験例1（以下「**実験例1**」という。）において、アルコール濃度5%の水溶液につき、「焼け」感、すなわち、「バーニング感」の有無が評価されていることから、・・・「バーニング感」や「焼け感」という用語は、一般的な用語ではないとしても、アルコールを飲用する者であれば誰もが分かる感覚といえ、特段不明瞭な点はない。

「アルコールの軽やか風味を生かしたアルコール飲料の風味を向上する」（本件明細書【0024】）の趣旨は、「苦味」や「バーニング感」が抑制される結果、アルコールが本来有している「アルコールの軽やか風味が生か」され、「風味が向上する」ものと理解され、「アルコールの軽やか風味」という用語の意味するところは明瞭といえる。

当業者は、本件明細書の記載に基づき、過度の試行錯誤を強いられることなく、多種多様なアルコール飲料においてシュクラロースの添加量を定めることができるものといえる。

## 第2 裁判所の判断

### 1. 取消事由1（用語に係る実施可能要件違反に関する判断の誤り）について

本件明細書によれば、本件発明の目的は、「アルコール飲料のアルコールに起因する苦味やバーニング感を抑え、アルコールの軽やか風味を生かしたアルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法を提供すること」（【0004】）であるから、「バーニング感」及び「アルコールの軽やか風味」という用語の意味の明瞭性が、実施可能要件に関して問題となる。

#### （1）「バーニング感」又は「焼け感」について

ア 本件明細書には、「バーニング感と称される口腔内が焼け付くような感覚」という記載がある（【0003】）。また、実験例1における嗜好性の評価項目の説明中にも、「焼け：バーニング感があるとしたパネルの数。」という記載が存在する（【0013】）。

上記記載によれば、本件明細書において、「バーニング」は、「焼け」と同義の用語として使われていることが明らかであり、この点に鑑みると、英語の「burning」の読みを片仮名表記したものと認められる。・・・中略・・・

以上によれば、「バーニング感」及びこれと同義で用いられている「焼け感」とは、「火による燃焼を連想させるような強い感覚」をいうものと思料される。

イ ①小学館英和辞典の「burn」の項に、「The whisky burned in his throat. ウイスキーがのどに火のように熱かった。」という用例が掲げられていること、②本件特許出願当時において、アルコールの味覚を火による燃焼を連想させる言葉で表現することは、少なくともアルコールに接する者の間ではさほど珍しいことではなく、「バーニング感」及び「焼け感」は、そのような言葉の一例であったものと推認できる。

そして、実験例1の結果によれば、20名の味覚パネルが、5%という比較的低濃度のアルコール水溶液について「焼け」、すなわち、「バーニング感」の有無を「苦み」の有無と明確に区別して評価していたことが認められ、このことから、「バーニング感」又は「焼け感」は、アルコール度数の高いものに限らず、多くのアルコール飲料において、特段の困難を伴うことなく知覚し得るものといえる。

ウ 以上に鑑みれば、本件審決が、「バーニング感」や「焼け感」という用語は、アルコールを飲用する者であれば誰もが分かる感覚といえ、特段不明瞭な点はないと判断した点に誤りはないと思料する。

#### （2）「アルコールの軽やか風味」について

ア 本件明細書には、「アルコール飲料にはアルコールの軽やかな風味とともにアルコールに起因する苦味、バーニング感と称される口腔内が焼け付くような感覚が存在する。」という記載（【0003】）があり、同記載の趣旨は、その文言自体から、アルコール飲料には、「アルコールの軽やか風味」並びにアルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」が併存しているというものと認められる。

そして、本件発明は、「アルコール飲料にシュクラロースを添加することにより、アルコールの軽やか風味を生かしたまま、アルコールに起因する苦味やバーニング感を抑えて風味を向上させることができる」というものであるところ（本件明細書【0007】）、アルコール飲料にシュクラロースという異物を添加すれば、これによって、アルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」のみならず、これらと併存する「アルコールの軽やか風味」も影響を受ける可能性がある。

この点に鑑みると、当業者は、本件発明の実施に当たり、アルコール飲料にシュクラロースを添加することによって、アルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」を抑える一方、「アルコールの軽やか風味」については「生かしたまま」、すなわち、減殺することなく、アルコール飲料全体の風味を向上させられるか、という点を確認する必要がある。そして、この確認のためには、「アルコールの軽やか風味」の意味を明らかにすることが不可欠というべきである。

イ 本件明細書には、シュクラロースを添加したアルコール水溶液又はアルコール飲料が示した好ましい味として、「味覚の柔らかな、苦味のない、アルコールの焼け感のない（飲料）」、「清涼で好ましい（もの）」、「果汁感があり、清涼な甘味を持つ良好な（飲料）」などが記載されている。

しかしながら、本件明細書の記載のすべてを参酌しても、これらの「好ましい味」が「軽やか風味」に該当するものと直ちにいうことはできず、両者の関係は不明といわざるを得ない。

ウ 被告は、アルコールが「エーテル様の快香」等の香りを有することは、当業者に経験上広く知られており、このようなアルコールの風味を、その性質に鑑みて「軽やか風味」と形容したにすぎない旨主張する。

確かに、「風味」は、一般に、「食品を口内に入れたときの味覚、きゅう覚などの総合的感覚」として定義付けされるものの、本件明細書上、香り又ははにおいに関する記載は、一切見られない。

また、本件明細書中の「アルコール飲料にはアルコールの軽やかな風味とともにアルコールに起因する苦味、バーニング感と称される口腔内が焼け付くような感覚が存在する。」という記載（【0003】）によれば、「軽やかな風味」は、「苦味」及び「バーニング感」と並列的に扱われているものとみることができる。そして、「苦味」は味覚であり、「バーニング感」も「口腔内が焼け付くような感覚」であることから、「軽やかな風味」についても、味覚に関わるものと解するのが自然である。

以上に鑑みると、「アルコールの軽やか風味」について「香り」と解することはできず、被告の前記主張は採用できない。

エ 被告は、①「アルコールの軽やか風味を生かしたまま、アルコールに起因する苦味やバーニング感を抑えて風味を向上させる」（本件明細書【0007】）とは、「アルコールの軽やか風味」、すなわち、単物質であるアルコールの単一の風味を希釈等により損なうことなく、苦味やバーニング感という不快な感覚のみを特異的に抑えて、その結果として、アルコール飲料全体の風味を向上させることを意味するものといえ、その内容は、明瞭である、②当業者も、「アルコールの軽やか風味を生かす」ことは、すなわち、「苦味やバーニング感などの不快な感覚を抑制又は除去してアルコール本来の風味を生かす」ことを意味するものと、容易に理解できるはずである旨主張する。

しかしながら、アルコールは、甘味、苦味、酸味、その混合、「灼く（やく）ような味」など複数の風味を有するところ、本件明細書においては、シュクラロースの添加がアルコールの苦味及びバーニング感を抑えることは確認されているものの、アルコールの有する複数の風味のうちそれら2つの風味のみを特異的に抑えることまでは確認されておらず、しかも、「アルコールの軽やか風味を生かしたまま」であるか否かは明らかにされていない。

また、前記のとおり、本件明細書は、「アルコールの軽やか風味」を、アルコールに起因する「苦味」及び「バーニング感」と併存するものとして位置付けているものと認められるところ、本件明細書上、これらの関係は不明であり、したがって、「苦味」及び「バーニング感」の抑制によって、「アルコールの軽やか風味を生かす」という効果をもたらされるか否かも、不明といわざるを得ない。被告は、「苦味」及び「バーニング感」を抑制することが「アルコールの軽やか風味」の向上であるかのような主張をするが、これは、本件明細書の客観的記載に反する解釈である。

### (3) 小括

以上によれば、「アルコールの軽やか風味」という用語の意味は、不明瞭といわざるを得ない。そして、前述のとおり、当業者は、本件発明の実施に当たり、「軽やか風味」については「生かしたまま」、すなわち、減殺することなく、アルコール飲料全体の風味を向上させられるか、という点を確認する必要があるところ、「軽やか風味」の意味が不明瞭である以上、上記確認は不可能であるから、本件特許の発明の詳細な説明は、「アルコールの軽やか風味」という用語に関し、実施可能性を欠くというべきである。

したがって、「アルコールの軽やか風味」の意味するところは明瞭といえる旨の本件審決の判断は、誤りである。

## 2. 取消事由2（シュクラロースの添加量及び試行錯誤に係る実施可能要件違反に関する判断の誤り）について

前述したとおり、「アルコールの軽やか風味」という用語の意味が不明瞭であることから、当業者において、「アルコールの軽やか風味を生かしたまま、アルコールに起因する苦味やバーニング感を抑えて、アルコール飲料の風味を向上する」ために必要なシュクラロースの添加量を決めることは不可能といわざるを得ない。

したがって、本件明細書は、添加量に関して実施可能性を欠くものといえるから、当業者は、本件明細書の記載に基づき、多種多様なアルコール飲料についてシュクラロースの添加量を決めることができるという本件審決の判断は、誤りである。

2015年8月17日

