

「サントリー v s アサヒ」事件（特許権侵害差止請求事件）	
事件の表示	平成27年（ワ）第1025号 判決日：平成27年10月29日 担当部：東京地方裁判所民事第46部
判決	請求棄却（原告請求棄却）
参照条文	特許法第29条第1項第2号、第2項、第104条の3第1項
キーワード	進歩性、公然実施発明

1. 事案の概要

本件は、発明の名称を「pHを調整した低エキス分のビールテイスト飲料」とする特許第5382754号の特許権者であるサントリーホールディングス株式会社（原告）が、アサヒビール株式会社（被告）に対し、被告が製造・販売するノンアルコールビールテイスト飲料「Asahi DRY ZEROドライゼロ」が本件特許発明の技術的範囲に属するとして、その製造、譲渡等の差止め及び廃棄を求めた事案である。

被告は、ドライゼロが本件発明の技術的範囲に属すること自体は争わず、本件特許には複数の無効理由があるため、特許法104条の3第1項により権利行使できないと主張した。裁判所は、原告が優先日前から販売していた「オールフリー」及び被告が優先日前から販売していた「ダブルゼロ」をそれぞれ公然実施発明と認定し、いずれからも本件発明は容易想到であるとして、本件特許は無効審判により無効にされるべきものと判断し、原告の請求を棄却した。

2. 経緯

平成23年11月22日 優先日
平成24年11月19日 原出願
平成25年 5月27日 分割出願（特願2013-110731）
平成25年10月11日 特許第5382754号設定登録
平成26年 8月 7日 訂正審決確定
平成27年 1月16日 東京地方裁判所へ訴訟提起
平成27年10月29日 東京地裁判決（原告請求棄却）
平成27年11月12日 原告が知財高裁へ控訴
平成28年 4月14日 被告が特許無効審判を請求
平成28年 7月20日 和解成立（控訴及び無効審判を取り下げ）

3. 本件特許

3. 1. 特許請求の範囲

【請求項1】

エキス分の総量が0.5重量%以上2.0重量%以下であるノンアルコールのビールテイスト飲料であって、

pHが3.0以上4.5以下であり、

糖質の含量が0.5g/100ml以下である、

前記飲料。

3. 2. 本件発明の概要

（要約）

・低エキスかつ低糖質のノンアルコールビールテイスト飲料において、pHを3.0以上4.5以下とすることにより、飲み応え感及び適度な酸味を付与することを目的とする数値限定発明である。

・請求項1では、①エキス分の総量、②pH、③糖質の含量という3つの数値範囲によって飲料を特定している。

4. 争点

被告は、サポート要件違反、実施可能要件違反、補正要件違反、公然実施発明1（オールフリー）に基づく進歩性欠如、公然実施発明2（ダブルゼロ）に基づく進歩性欠如等を主張した。

本判決は、そのうち公然実施発明1及び公然実施発明2に基づく進歩性欠如について判断し、本件特許は無効にされるべきものとした。

本勉強会では、主として以下の2点を取り上げる。

- ① 自社製品である「オールフリー」を主引用発明とした進歩性判断
- ② 競合他社製品である「ダブルゼロ」を主引用発明とした進歩性判断

5. 公然実施発明1（サントリー「オールフリー」）

5. 1. 本件発明との対比

項目	本件発明	オールフリー
エキス分の総量	0.5～2.0重量%	0.39重量%
pH	3.0～4.5	3.78
糖質	0.5g/100ml以下	0.5g/100ml未満 （糖質ゼロ）

相違点は、エキス分の総量のみである。本件発明が0.5重量%以上であるのに対し、オールフリーは0.39重量%であった。

5. 2. 原告の主張

（要約）

- ・本件発明は、エキス分の総量、pH及び糖質の含量という3つの数値範囲と、飲み応え感及び適度な酸味付与という効果との関連性を見いだした技術思想に特徴がある。したがって、オールフリーの多数の分析項目から3項目だけを抜き出して引用発明を特定すべきではない。
- ・オールフリーは市場で高い評価を受けた商品であり、飲み応えを改善する課題があったとはいえない。
- ・オールフリーは「アルコール、カロリー、糖質ゼロ」を商品コンセプトとしており、エキス分を増加させる方向への変更には阻害要因がある。
- ・本件発明は、オールフリーから予測できない顕著な効果を奏する。

5. 3. 裁判所の判断

(要約)

- ・エキス分の総量、pH及び糖質は、ノンアルコールのビールテイスト飲料の性状を特定する上でごくありふれた分析項目であり、当業者が当然に着目する事項である。請求項上も3つの数値の相互の特定の相関関係は規定されていないため、各数値を個別に対比して相違点を認定することができる。
- ・オールフリーには、消費者から「コク（飲み応え）がない」「物足りない」「味が薄い」との評価があり、飲み応えを改善する動機付けが存在した。
- ・飲み応えを向上させるため各種のエキス分を添加することは周知であり、オールフリーのエキス分0.39重量%を0.5重量%以上とすることは容易である。
- ・非糖質由来のエキス分も存在するため、エキス分を増加させても「糖質ゼロ」の商品コンセプトを破壊するとはいえない。
- ・エキス分の増加により飲み応えが向上すること自体が周知であるため、予測し得る範囲を超えた顕著な効果は認められない。

以上から、本件発明はオールフリーに基づいて容易に想到できるとされた。

6. 公然実施発明2（アサヒ「ダブルゼロ」）

6. 1. 本件発明との対比

項目	本件発明	ダブルゼロ
エキス分の総量	0.5～2.0重量%	1.07重量%
pH	3.0～4.5	3.05
糖質	0.5g／100ml以下	0.9g／100ml

相違点は、糖質の含量のみである。本件発明が0.5g／100ml以下であるのに対し、ダブルゼロは0.9g／100mlであった。

6. 2. 原告の主張

(要約)

- ・ダブルゼロは主成分を糖質とする麦芽エキスをを使用することを特徴としているため、糖質の含量を低下させることには阻害要因がある。
- ・本件発明には、ダブルゼロから予測できない顕著な効果がある。

6. 3. 裁判所の判断

(要約)

- ・優先日当時、健康志向の高まりを受け、「糖質ゼロ」と表示されたノンアルコールビールテイスト飲料が消費者から支持されていた。栄養表示基準上、100ml当たり糖質0.5g未満であれば「糖質を含まない」旨の表示が可能であった。
 - ・したがって、ダブルゼロに接した当業者には、糖質を0.5g/100ml未満まで減少させる強い動機付けがあり、その変更自体も容易である。
 - ・糖質を減少させても、非糖質由来のエキスを増加させるなどして、エキス分の総量及びpHを本件発明の範囲内に維持することに困難性はない。
 - ・「糖質ゼロ」商品への需要を考えれば、麦芽エキスの使用量を減少させてでも糖質を低下させる動機があり、阻害要因は認められない。
 - ・明細書中の発明品3と、ダブルゼロに近い発明品4との官能評価を比較しても、発明品3の効果が顕著に優れているとは認められない。
- 以上から、本件発明はダブルゼロに基づいても容易に想到できるとされた。

7. 裁判所の結論

本件発明は、オールフリー及びダブルゼロのいずれを主引用発明としても容易想到であり、本件特許は特許無効審判により無効にされるべきものと認められる。

したがって、原告は特許法104条の3第1項により本件特許権を行使することができず、その他の無効理由等について判断するまでもなく、原告の請求はいずれも棄却された。

8. コメント

本件では、特許権者であるサントリー自身が優先日前から販売していた「オールフリー」が公然実施発明となり、本件発明との相違点であるエキス分の数値範囲について、当業者が容易に想到できると判断された点が興味深いと思います。

自社製品を改良した発明を出願する場合には、出願前に販売した自社製品の構成を十分に把握し、当該製品との差異だけでなく、その差異にどのような技術的意義があり、どのような効果が得られるのかを検討しておくことが重要であると考えます。

また、本件発明は、エキス分、pH及び糖質という複数の数値範囲によって特定されていましたが、裁判所は、これらの数値を個別に対比して公然実施発明との相違点を認定し、その相違点に係る数値変更が容易であると判断しました。この点からも、複数のパラメータの組合せに発明の特徴

がある場合には、単に各パラメータの数値範囲を規定するだけでなく、各パラメータの相互関係や、その組合せによって得られる効果を明細書に十分に記載しておくことが重要であると感じました。

さらに、数値限定発明について進歩性を主張するためには、設定した数値範囲によって従来技術から予測できない顕著な効果が得られることを、実施例や比較例等によって十分に裏付けておくことが重要であると考えます。

以上