判決年月日	平成２６年３月２６日	担当部	知的財産高等裁判所　第２部
事件番号	平成25年（行ケ）10172号		

○　特許請求の範囲が「茶，紅茶及びコーヒーから選択される渋味を呈する飲料に，スクラロースを，該飲料の０．００１２～０．００３重量％の範囲であって，甘味を呈さない量用いることを特徴とする渋味のマスキング方法。」であるのに，甘味閾値の具体的測定方法が定義されていない明細書の記載について，審決が，甘味閾値は極限法により求められるものであり，濃度の薄い方から濃い方に試験し（上昇系列），次に濃度の濃い方から薄い方に試験し（下降系列），平均値を用いて測定するのが一般的であると認めて，「明細書に具体的測定方法が定義されていなくとも，本件出願当時の技術常識を勘案すると不明確であるとまで断言することはできない。」と判断したことは誤りである。

（関連条文）特許法３６条６項２号

原告は，発明の名称を「渋味のマスキング方法」とする特許について，被告に対し無効審判の請求をした。特許庁は，訂正を認めた上で，原告主張の各無効理由（①進歩性の欠如，②実施可能要件違反，③サポート要件違反，④明確性要件違反）について，いずれも理由がないと判断して，無効不成立審決をした。本件は，原告が本件審決の取消しを求める事案である。

本判決は，概要，以下のとおり判示し，本件審決を取り消した。

当業者は，同一の測定方法を用いた極限法によるスクラロース水溶液の甘味閾値であっても，２つの文献で約１．６倍異なる数値が記載されている上，訂正発明における各種飲料における甘味閾値の測定は，スクラロース水溶液に比べてより困難であるから，測定方法が異なれば，甘味閾値はより大きく変動する蓋然性が高いとの認識のもとに訂正明細書の記載を読むと解するのが相当である。

したがって，甘味閾値の測定方法が訂正明細書に記載されていなくとも，極限法で測定したと当業者が認識するほど，極限法が甘味の閾値の測定方法として一般的であるとまではいえず，また，極限法は人の感覚による官能検査であるから，測定方法等により閾値が異なる蓋然性が高いことを考慮するならば，特許請求の範囲に記載されたスクラロース量の範囲である０．００１２～０．００３重量％は，上下限値が２．５倍であって，甘味閾値の変動範囲（ばらつき）は無視できないほど大きく，「甘味の閾値以下の量」すなわち「甘味を呈さない量」とは，０．００１２～０．００３重量％との関係でどの範囲の量を意味するのか不明確であると認められるから，結局，「甘味を呈さない量」とは，特許法３６条６項２号の明確性の要件を満たさないものといえる。

被告による試験結果である甲２５には，訂正明細書の実施例４を追試した際のコーヒーにおけるスクラロースの甘味閾値は０．００１６９％と記載されており，この値は，訂正発明の「０．００１２～０．００３重量％」の範囲内の数値であるが，渋味のマスキング効果を確認したスクラロースの添加量は０．００１６％であり，甘味の閾値と非常に接近している。

そうすると，上記のように「０．００１２～０．００３重量％」の範囲に甘味閾値が存在する場合には，特に正確に甘味閾値を測定する必要があり，誰が測定しても「甘味を呈さない量」であるか否かが正確に判別できるものでなければならない。