判決年月日	平成２６年１１月１０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）第１０２７１号		

○　「アルコール飲料の風味向上剤及び風味向上法」という名称の発明につき，無効審判請求を不成立とした審決は，明細書の内容が実施可能性を欠いているにもかかわらず，記載要件（実施可能要件）違反がないとした点において誤りであるとして，取り消された事例

（関連条文）平成６年法律第１１６号による改正前の特許法３６条４項，１２３条１項４号
（関連する権利番号等）無効２０１２－８００１４５号，特許第３５３０２４７号

１　本件発明は，「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１），「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２），「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０．００１～２．０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。」（請求項４）である。

２⑴　審決（無効２０１２－８００１４５号）は，①本件明細書中，本件発明の目的について述べた「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】）につき，「バーニング感」及び「アルコールの軽やか風味」という用語の意味は，いずれも不明瞭ではない，②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，シュクラロースの添加量を決めることができると，それぞれ認め，本件明細書につき，実施可能要件違反はなく，また，特許請求の範囲の記載は，サポート要件に違反しない旨判断した。

⑵　また，審決は，主引例（大橋司郎ほか「フレーバーエンハンサーとしてのソーマチンの特性と応用」月刊フードケミカル　１９８５－１０　株式会社食品化学新聞社発行　４０頁から４７頁）及び副引例（特開昭６３－１７３５７２号公報等）から，本件発明を容易に想到し得たとはいえないとして，本件発明について進歩性の欠如を否定した。

３　争点は，①本件明細書の記載要件（実施可能要件）違反の有無，②サポート要件違反の有無，③進歩性の有無であるが，本判決は，以下のとおり，本件明細書は実施可能要件を欠くことから，その余の点については判断するまでもなく，原告の請求は理由があるとして，審決を取り消した。

⑴「バーニング感」及び本件明細書において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ところ，本件特許出願前に公刊された文献等によれば，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，本件明細書記載の実験例１の結果によれば，「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。
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。

⑵　本件明細書中，「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，アルコール飲料には，「アルコールの軽やかな風味」，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，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。

しかしながら，本件明細書中，「アルコールの軽やか風味」の意味を端的に説明する記載は見られず，本件明細書の記載すべてを参酌しても，「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。したがって，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り，「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。

⑶　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。

以　　上