

判決年月日	平成26年10月30日	担当部	知的財産高等裁判所 第3部
事件番号	平成25年(ネ)第10112号		
<p>発明の名称を「食品類を内包した白カビチーズ製品及びその製造方法」とする特許権（特許第3748266号）に基づく損害賠償請求につき，被控訴人らが製造・販売等するチーズ製品は同特許発明の技術的範囲に属しないとして，控訴人の請求を棄却した原判決を是認した事案。</p>			

(関連条文) 特許法70条

- 1 本件は，控訴人が，被控訴人Aの製造・販売するチーズ製品が本件特許権を侵害し，かかる侵害行為を被控訴人Bが教唆ないし幫助していると主張して，被控訴人らに対し，不法行為に基づき，損害賠償を請求した事案である。被控訴人らは，被控訴人製品及びその製造方法は本件各発明の技術的範囲に属しないと主張して争った。
- 2 原判決（東京地方裁判所平成24年(ワ)第33474号・平成25年11月26日判決）は，被控訴人製品等は，本件各発明の構成要件を充足しないとして，控訴人の請求を棄却した。控訴人は，本件控訴を提起し，控訴審において均等侵害の主張を追加した。被控訴人らは，均等論の各要件を充足しないとして均等侵害の成立を争った。
- 3 本判決は，以下のとおり，被控訴人製品等は，本件各発明の構成要件C及びFを充足せず，また，均等論の第2，第1要件を充足しないとして，被控訴人製品等は本件各発明の技術的範囲に属しないと判断した。
 - (1) 構成要件C及びFにおける「内包」とは，完成品であるチーズ製品の外観から香辛料が見えない状態で内部に含み持たれており，見た目が通常のカマンベールチーズ製品と異なることを意味するものと解するのが相当である。

被控訴人製品等は，各個片の表面のうち上面，底面及び外縁部を構成する面は白カビで覆われるものの，6ポーションカット切断面は白カビに覆われずに黒胡椒とチーズが露出しており，完成品であるチーズ製品の外観から香辛料が見えない状態で内部に含み持たれているとはいえず，見た目も通常のカマンベールチーズ製品と異なるとはいえない。したがって，被控訴人製品等は，構成要件C及びFを充足しない。
 - (2) 被控訴人製品等について，本件各発明との関係において均等侵害は成立しない。

ア 置換可能性（第2要件）について

本件各発明は，構成要件C及びFの「香辛料を内包」との構成により，通常のカマンベールチーズ製品と比べて，外観上全く見分けがつかないとの作用効果を奏するものである。これに対し，被控訴人製品等は，6ポーションカット切断面が白カビチーズに覆われておらず香辛料が露出しているから，上記作用効果，すなわち，

通常のカマンベールチーズ製品と比べて、外観上全く見分けがつかないとの作用効果を奏しないことは明らかである。したがって、被控訴人製品等は、第2要件を充足しない。

イ 非本質的部分（第1要件）について

本件各発明の本質的部分すなわち技術思想の中核的部分は、構成要件A 2及びD 2の「チーズカードを結着するように熟成させ」て、「結着部分から引っ張ってもはがれない状態に一体化させ」、さらに、構成要件B及びEの「その後、加熱」することにより、構成要件C及びFの「香辛料を内包」との構成を得、これによって、通常のカマンベールチーズ製品と比べて、外観上全く見分けがつかず、また、加熱時に流動化したチーズが切断面から流れ出たり、香辛料が流出したり漏れたりすることがないという作用効果を奏する点にあるものと認められる。

これに対し、被控訴人製品等は、構成要件C及びFの「香辛料を内包」との構成を具備しないから、通常のカマンベールチーズ製品と比べて、外観上全く見分けがつかないとの作用効果を奏するものではないし、「香辛料を内包」との構成によって、加熱時に流動化したチーズが切断面から流れ出たり、香辛料が流出したり漏れたりすることがないという作用効果を奏するものでもない。

そうすると、本件各発明と被控訴人製品等との上記相違点は、本件各発明の本質的部分というべきである。したがって、被控訴人製品等は、第1要件も満たさない。