

令和 7 年度

特定侵害訴訟代理業務試験

〔事例問題 1〕

《注 意》

1. 試験問題は、監督員から試験開始の合図があるまで開かないでください。
2. 問題集はどのページも切り離してはいけません。
3. 試験時間は、9 時 3 0 分から 1 2 時 3 0 分までの **3 時間**です。
試験開始後 3 0 分間と試験終了前 1 0 分間は、試験室から退室できません。
退室可能な時間帯に退室希望される場合、挙手の上、監督員の指示に従ってください。
4. 試験中は、次のもの以外は、机の上に置かないでください。
○受験票 ○筆記具 ○時計
受験票は、受験番号が記載されている面を表にして、通路側に置いてください。
試験時間中の付せん紙の使用は認めておりません。
5. 問題の解答は、黒又は青インク（消しゴムや摩擦熱等で消せるものは不可とします。）
のボールペン又は万年筆を用い、解答用紙の実線枠内に楷書で丁寧に記入してください。
前記以外の筆記具で記入した場合には無効となります。解答用紙の下書きとして、鉛筆
で記入することはできますが、試験時間終了までに消しゴムで綺麗に消してください。
試験問題及び試験時に配付するメモ用紙については、マーカー（蛍光ペンを含みます。）及
び色鉛筆等で記入することができます。
6. 解答用紙の枠外及び用紙裏面に記入された解答は、採点対象といたしません。
7. 貸与法文は、書き込み及び折り曲げをしないでください。
8. アラーム付きの時計は、音を鳴らさないでください。スマートウォッチや携帯電話、
ウェアラブル端末等の電子機器類は、電源を切って鞆にしまってください。
9. 試験中の喫煙及び飲食は、禁止とします。ただし、水分補給のため、蓋付きのペット
ボトル（5 0 0 ml 程度）に入った飲料は 1 本に限り、飲むことができますが、机上
に容器を置かず、必ず蓋を締めて足下に置いてください。
10. 書き損じや汚損等による解答用紙の追加配付や取替えは行いません。
11. 試験問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
12. 試験終了の合図があったら直ちに筆記具を置いてください。
13. 不正の手段によって試験を受け、又は受けようとした場合、合格の決定を取り消し、
又はその試験を受けることを禁止します。
14. この問題集は、試験終了後、持ち帰ることができます。
ただし、途中で退室する方で、持ち帰りを希望する場合は、下欄の実線枠内に受験番
号及び氏名を記入し、監督員に預けてください。試験時間終了後、受験者が退出して
から 5 分以内に、試験を受けた試験室に取りに来てください。

受験番号	氏 名

[事例問題 1] (50点)

【問題】

問 1 起案

被告訴訟代理人の立場に立って、別紙 1 (甲第 2 号証・特許公報)、別紙 2 (被告代表者の言い分)、別紙 3 (報告書(被告研究開発部門・従業員 X))、別紙 4 (報告書(被告経理部門・従業員 Y)) 及び別紙 5 (訴状) に基づいて、別紙 6 (答弁書) の空欄 1 から 10 に記載すべき文章を起案してください。

なお、以下の注に留意してください。

注 1 現在施行されている法令と現在存在する全ての判例に基づいて起案してください。

注 2 甲第 1 号証及び甲第 3 号証の添付は、省略しています。

注 3 空欄の大きさは、解答すべき内容及び分量と関係ありません。

注 4 この問題の事例は、架空の事案です。

問 2 小問

(1) X 社は、A 特許権の特許権者である。

Y 社は、最近 M & A で子会社化した Z 社に、A 特許権の侵害品の製造を持ち掛け、Z 社は、製品甲を製造し、Y 社において販売を開始した。

Z 社は、Y 社からの依頼の当初より、A 特許権の存在と製品甲が A 特許権の実施品になることも説明も受けて認識していたが、Z 社は、Y 社の依頼を断り切れず、Y 社と製品の仕様等についてお互い提案等を出し合う等の打合せを繰り返し行った上で製品化した。

そして、製品甲は令和 2 年 8 月 1 日から令和 4 年 7 月 31 日まで販売され、X 社は、これにより、総額 2000 万円 (Y 社の販売行為により 1200 万円、Z 社の製造販売行為により 800 万円) の損害を被った。

X 社は、Y 社及び Z 社による製品甲の製造販売行為を、いずれも令和 4 年 10 月 1 日に認識するに至った。

以上の事実関係を前提に、以下の問に解答してください。なお、各問は、いずれも独立したものとします。

ア X社は、Y社及びZ社に対し、最大幾らの損害賠償請求を行うことができるか。Y社及びZ社のそれぞれに対する請求金額及びその理由を民法の条文も摘示の上で解答せよ。なお、弁護士費用及び弁理士費用は考慮しないものとする。

イ X社は、Z社に対しては損害賠償債務全額を免除したが、Y社に対しては債務を免除する意思を有していない場合、Y社に対して、損害賠償請求は認められるか。請求の可否とその理由を民法の条文も摘示の上で解答せよ。また、請求できる場合は最大幾らの損害賠償請求をすることができるかについても解答せよ。なお、弁護士費用及び弁理士費用、また、Y社とZ社との間の契約その他の合意は考慮しないものとする。

ウ X社は、Y社に対しては令和7年9月1日に特許権侵害に基づく損害賠償請求訴訟を提起したが、Z社に対しては、これまで何らの訴訟提起も警告状の送付も行っていなかった。その後、X社は、Z社に対しても令和7年10月15日に特許権侵害に基づく損害賠償請求訴訟を提起したが、損害賠償請求は認められるか。請求の可否とその理由を民法の条文も摘示の上で解答せよ。

(2) 特許権(本件特許権)を有するA社は、B社が製造販売する製品(B製品)が本件特許権に係る発明(本件発明)の技術的範囲に含まれるとして、B社に対し、B製品の製造販売の差止めを求める訴訟(前訴)を提起した。

前訴において、裁判所は、B製品は本件発明の技術的範囲に含まれないとの心証を形成し、口頭弁論を経た後、令和6年12月24日にA社の請求を棄却する判決をし、同判決は確定した。

以上の事案を前提に、以下のア～ウの各設問における本訴において、裁判所はどのような判決をすべきか、理由を付して解答してください。解答に当たり、根拠条文があれば引用してください。

なお、以下のア～ウは相互に独立した設問です。

ア 前訴判決が確定した後、A社は、B製品の分析を改めて行ったところ、裁判所が認定したB製品の構成は誤りであるとの認識に至った。そこで、A社は、B製品は本件発明の技術的範囲に含まれるとして、本

件特許権の侵害に基づき、B社に対し、B製品の製造販売の差止めを求める訴訟（本訴）を提起した。

イ 前訴判決が確定した後、A社は、C社との間で本件特許権の譲渡契約を締結し、特許庁に対して移転登録手続を行った。本件特許権の譲受人であるC社は、B製品が本件発明の技術的範囲に含まれるとして、B社に対し、本件特許権の侵害に基づき、B製品の製造販売の差止めを求める訴訟（本訴）を提起した。

ウ 前訴判決が確定した後、A社は、前訴で侵害を主張した請求項（本件発明1）とは異なる請求項に係る発明（本件発明2）を検討したところ、B製品が本件発明2の技術的範囲に含まれるとの認識に至った。そこで、A社は、B製品は本件発明2の技術的範囲に含まれるとして、B社に対し、B製品の製造販売の差止めを求める訴訟（本訴）を提起した。

甲第2号証

(別紙1)

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 特 許 公 報 (B 2)

(11) 特許番号

特許第〇〇〇〇〇〇〇号

(P〇〇〇〇〇〇〇)

(45) 発行日 令和4年〇月〇日 (2022. 〇. 〇)

(24) 登録日 令和4年3月9日

(51) Int.Cl.

F1

(略)

(略)

請求項の数1 (全〇頁)

(21) 出願番号	特願2019-000000 (P2019-000000)	(73) 特許権者	000000000
(22) 出願日	令和元年6月1日 (2019. 6. 1)		甲川食品株式会社
(65) 公開番号	特開2020-000000 (P2020-000000A)		東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号
(43) 公開日	令和2年12月5日 (2020. 12. 5)	(74) 代理人	000000000
審査請求日	令和〇年〇月〇日 (〇. 〇. 〇)		弁理士 甲山 二郎
		(72) 発明者	甲川 太郎
			東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号
			甲川食品株式会社内
		審査官	〇〇 〇〇
			(略)

(54) 【発明の名称】 筋組織状こんにゃくの製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

こんにゃく粉に適度の水を加えて膨潤させ、これにゲル化剤を加えて得られたこんにゃくのりを、

ノズル押し出し直後の糸状こんにゃくのり間のすき間を3 mm 以下とした多孔のノズルで押し出し、

多数本の糸状こんにゃくのり同士が膨張することで一体化することを特徴とする筋組織状こんにゃくの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【産業上の利用分野】

【0001】

本発明はこんにゃく粉を原料として得られる食品、詳しくは筋組織状こんにゃくの新規な製造方法を提供するものである。

【従来の技術】

【0002】

こんにゃくは今日まで、板こんにゃく、糸こんにゃく等として長年に渡って食されてきた。近年我国の食生活も欧米型となりつつあり、肉食の普及により、高カロリー、低繊維化傾向が目立ってきている。こんにゃくは我国独特の食品であり、低カロリー食品として注目を集めているものの、その食感に難があり、普及が停滞しているようである。

【0003】

これに対しこれまでに、こんにゃく食品業界において種々の改良が行われてきた。しかし、これらは視覚に訴える形態的な改良が主体であった。近年になって、多様化食品として他の素材を添加したこんにゃく、あるいはこんにゃく製品を凍結解凍した製品のように、風味、歯切れ等の食感を改良した製品が市販されるようになった。更に、弾力性を与えるべく多孔質とした製品も提案されている。こんにゃくの風味、歯切れ等を改良する試みは更になされ、

糸状こんにやくを集束することにより、従来得られなかった製品を得る方法が提案されている。

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

糸状こんにやくを集束することにより従来にないこんにやく製品を得る試みには、集束された多数本の糸状こんにやくの全てが部分的に結着されているものとか、端部又は中間部のみが結着されているものなどがある。また、多数本の糸状こんにやくの周りを筒状こんにやくで被覆して集束一体化したものも提案されている。このような糸状こんにやくの集束一体化のうちでも、各糸状こんにやくを接触する部分でのみ接着させて一体化させたもの及びその製法は、歯切れ等を良くする一手段として次第に評価されつつある。

【0005】

しかし、前記例示した従来技術はいずれも製法が複雑であった。第6図にみられるように、押出装置(1)のノズル(2)から押し出された多数本の糸状こんにやく(3)は、それぞれが分散状態のまま加熱缶(4)中で熱処理され、次に、吸水ローラ(5)で脱水された後、第6図下方及び第5図に示された上型(6)と下型(7)間で押圧して一体化し、このような複雑な工程によって、筋組織状のこんにやく製品(9)を得ようとするものである。ノズルの一般的な構造は孔径1～3mmφ、孔間隔10mm程度である。しかし、工程が複雑化せざるを得ず、解決しなければならない問題点となっていたのである。

【課題を解決するための手段】

【0006】

本発明者は、従来の糸状こんにやくの集束化が加熱ゲル化後に行われることにより前記のような複雑な工程となっており、このような複雑な工程によらずとも糸状こんにやくを一体化可能な方法について検討し、ここに本発明の完成をみたのである。その特徴とする点は、ノズル押し出し直後の多数本の糸状こんにやくのり同士が押し出し圧力の開放により膨張しゲル化前の短時間のうちに外力を加えることなく接するように、ノズルの押し出し孔間隙を小さくし、ノズル押し出し直後の成形体間のすき間を小さくしたことにある。ノズルの押し出し孔の間隙は3mm以下がよく、ノズル押し出し直後の成形体間のすき間が3mm以下となるように出口押し出し孔間隙(a)を設けるとよい。また、押し出し孔は平行であっても、傾斜していてもよい。

【0007】

ここで孔間隙とは多数設けられた押し出し孔間に存在するすき間をいう。その場合、押し出し孔は丸孔に限らず角孔等の異形のものも含まれる。

【作用】

【0008】

本発明の方法によると、多数本の糸状こんにやくのり同士がノズル加圧押し出し直後の圧力開放により膨張しゲル化前の短時間のうちに接して、何ら外力を加えなくとも互いに接着する作用をし、一体化強度が大きな筋組織状こんにやく製品が得られる。また、従来のように糸状こんにやく表面の水を取る工程も必要としないので、工程の簡略化が可能となる。さらに、糸状こんにやくそれぞれが互いに接触する部分でのみ接着させて集束一体化することにより、集束された多数本の糸状こんにやくの全てが部分的に結着されているものや端部又は中間部のみが結着されているものなどと比べて、風味や歯切れ等の食感が格段によくなる。

【実施例】

【0009】

第1図は糸状こんにやく装置の押出装置の側面図であり、糸状こんにやくの押出装置はホッパー(10)中に投入されたこんにやくのりをノズル(11)の多数の押し出し孔(13)から押し出す構造である。本発明においては、第2図にみられるような水平に設けられるノズルの場合、その孔間隙(a)を3mm以下としている。その理由は押し出し孔(13)の孔径(b)を小から大な方

向に変化させても、孔間隙(a)が3 mm を超えると糸状こんにゃくの接触一体化が外力なしでは不能となるからである。

【実施例 1】

【0010】

こんにゃく精粉 10.0 g を水 170ml に膨潤溶解し、こんにゃくのりを調製した。次いでこれを 1.5 時間室温に放置した後、混練機に入れて十分に混練し、石灰 0.5 g を含む石灰乳 20ml を添加し、素早く混練した。80℃に加温した温水を用意し、第 2 図に示したノズルを装着した押出装置により、温水上方の空中から下向きに温水中へ押し出した。

【0011】

その結果を第 1 表に示した。第 1 表において、孔間隙(a)の最小値を 0.5mm としているが、ノズル加工技術はそれ以下の孔間隙(a)を設けることを可能としているので、本発明は孔間隙(a)の最小値については製作可能域とし、特に限定しない。ここで得られた製品(12)は第 4 図のような形状をしている。

第 1 表 (略)

【0012】

以上の実施例で明らかなように、本発明の方法によると、従来の押し出された糸状こんにゃくのりを一旦湯中に入れて半固化状態のこんにゃくを得た後に型に入れて押ししたり、向きをそろえて重ね合わせて加圧保持して結着させたり、また別々に押し出された糸状こんにゃくをガイドローラ等の装置を使って集束したりするようなこんにゃくの集束一体化、結着一体化、積層一体化等の一体化が、何ら外力を使用することなく押し出し成形と同時に連続的かつ安定的に容易に可能である。

【発明の効果】

【0013】

本発明の筋組織状こんにゃくの製造方法は以上のとおりであるから、従来の複雑な工程を一挙に簡略化でき、低コストでこんにゃく製品の多様化を達成できた。このことにより、製品をスライスする際にも分離する等の難点のない、しかも、歯切れのよい製品が提供できることとなった。

【図面の簡単な説明】

【0014】

【第 1 図】糸状こんにゃくの押出装置の側面図である。

【第 2 図及び第 3 図】ノズルの実施態様を示す図である。

【第 2 図】ノズルの平面図である。

【第 3 図】ノズルの縦断面図である。

【第 4 図】本発明によって得られた筋組織状こんにゃくの製品例を示す部分斜視図である。

【第 5 図】従来の製造装置に用いられる成形型の断面図である。

【第 6 図】従来の製造装置の側面図である。

【符号の説明】

【0015】

(10) ……ホッパー

(11) ……ノズル

(12) ……製品

(13) ……押出し孔

(15) ……傾斜押出し孔

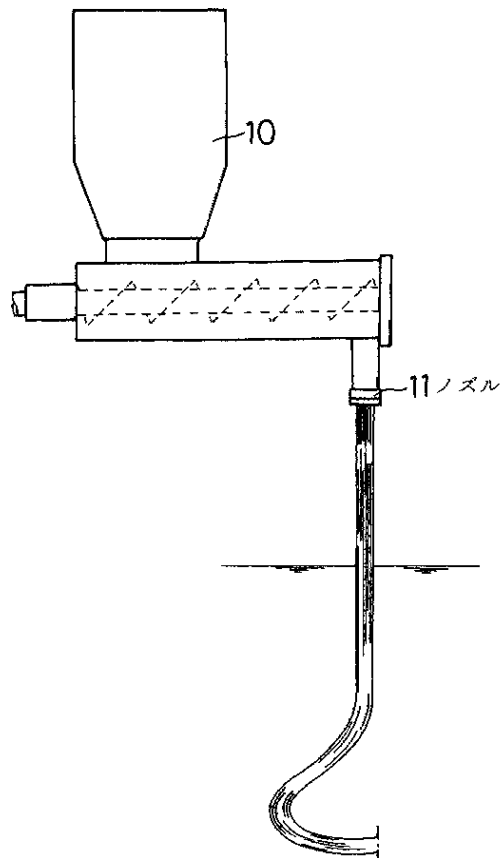
(a) ……孔間隙

(b) ……孔径

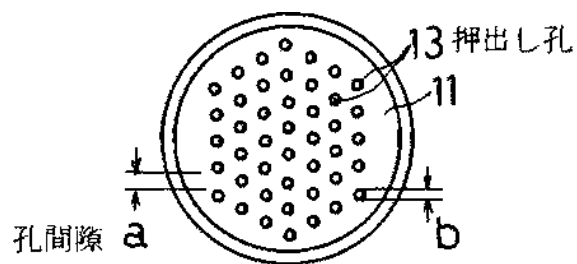
(c) ……成形体間のすき間

(4)

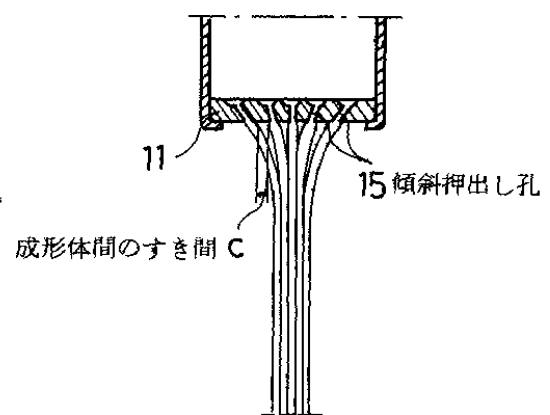
【第1図】



【第2図】

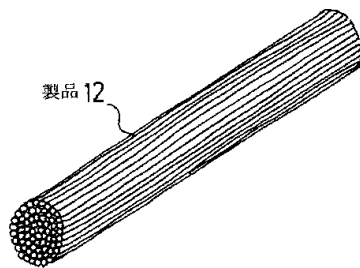


【第3図】

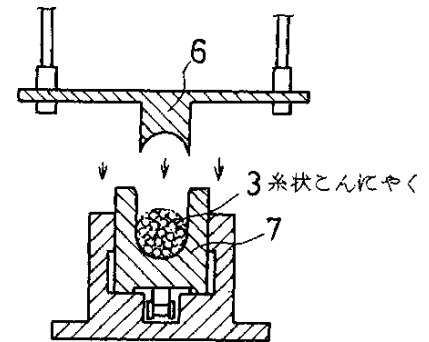


(5)

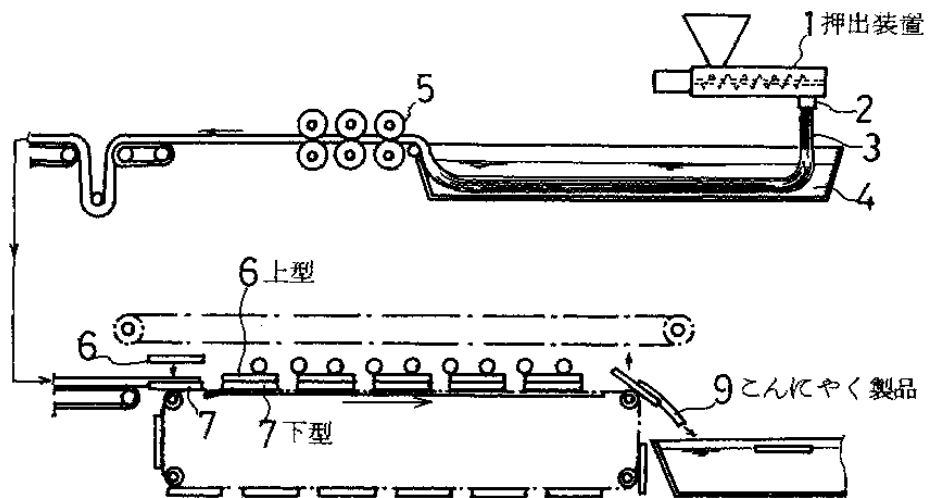
【第4図】



【第5図】



【第6図】



(別紙 2)

被告代表者の言い分

- 1 今回、原告から突然、訴訟を提起され、驚いております。原告は、全国展開しているこんにゃくの製造販売業者ですが、弊社よりも小規模な業者です。
- 2 弊社は、先代の社長の時代からこんにゃく製品の開発に取り組み始めており、筋状こんにゃく製品の製造販売を始めたのは、平成 24 年頃からです。先代の社長は、目皿の製造販売業者から孔の開いていない目皿を購入し、自ら工具を使用して様々な目皿を製作していました。そのときの目皿の一つが図 A の目皿（被告旧目皿）です。この目皿には、主孔に相当する孔径 1.5 mm の孔があり、孔の間隔は 1 mm ありますが、連通孔に相当する孔はありません。

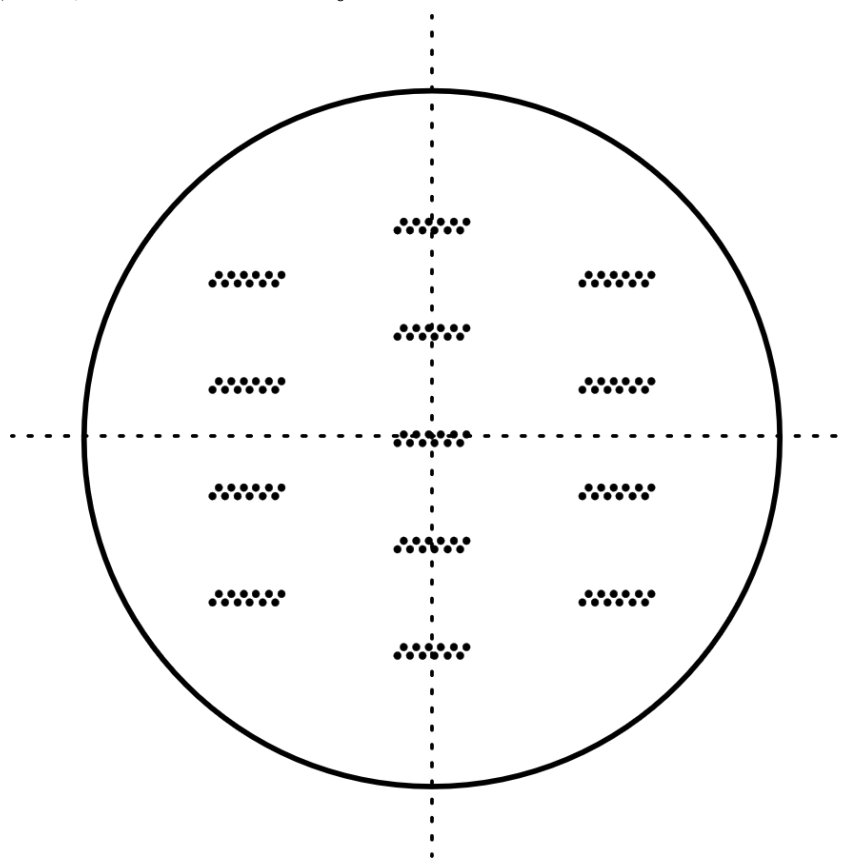


図 A：被告旧目皿（全体）

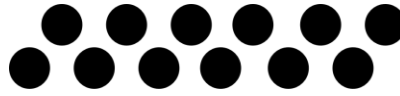


図 B：被告旧目皿（主孔部分の拡大）

先代は、この目皿を使用して筋状こんにゃくを製造し、「しゃぶしゃぶこんにゃく」という商品名で販売していました。

訴状で問題となっている被告製品の製造方法は、その後の令和 2 年頃から弊社で独自に研究開発した製法です。上記の先代が開発した目皿では、孔面積が小さいため圧力が過剰になり、練り機と目皿を繋ぐホースが外れるなどの問題が発生し、こんにゃくのりを安定して押し出すためにはこんにゃくのりの練り方や圧力を細かく調整する必要がありました。そこで、主孔を連通孔でつなぎ、目皿に掛かる圧力を調整する形状にしました。主孔の大きさや間隔、連通孔の幅などは試行錯誤を繰り返して、現在の形状になりました。

訴状では、弊社の目皿の孔の形状や、そこから押し出されるこんにゃくのりの態様について、原告の特許との違いを無視した主張をしていますが、それは許されないと思います。また、原告の特許は、むしろ、先代が開発した目皿（被告旧目皿）と同じなのではないかと思います。こちらの方が原告の特許出願より先なので、特許は認められないのではないのでしょうか。

詳細は、弊社研究開発部門の X に報告書（別紙 3）をまとめさせましたので、そちらを御確認ください。

- 3 原告が販売している製品は、鍋やおでんの具材として使用する「こんにゃく」そのものですが、被告製品は、こんにゃくだけでなく、海藻や調味料も一体となったサラダです。また、被告製品は、ダイエット目的や健康志向の消費者向けの比較的高価格帯の製品ですので、一般消費者向けの低価格帯で大量販売される原告の製品とは需要者も違います。しかも、被告製品は、総合スーパー大手 Z 社のプライベートブランド商品として、同社との共同開発で誕生した製品です。したがって、Z 社の店舗でしか販売されておりませんし、弊社しか Z 社に卸していません。

詳細は、弊社経理部門の Y に報告書（別紙 4）を用意させましたので、そちらを御確認ください。

- 4 弊社としましては、原告の特許権を侵害していることはないと考えておりますので、訴訟では、裁判所に弊社の主張を御理解いただけるよう、合理的かつ説得的に反論してください。仮に原告の特許権を侵害していることになれば、損害を賠償する必要があることは理解していますが、損害額は合理的な範囲内に収まるよう御反論ください。

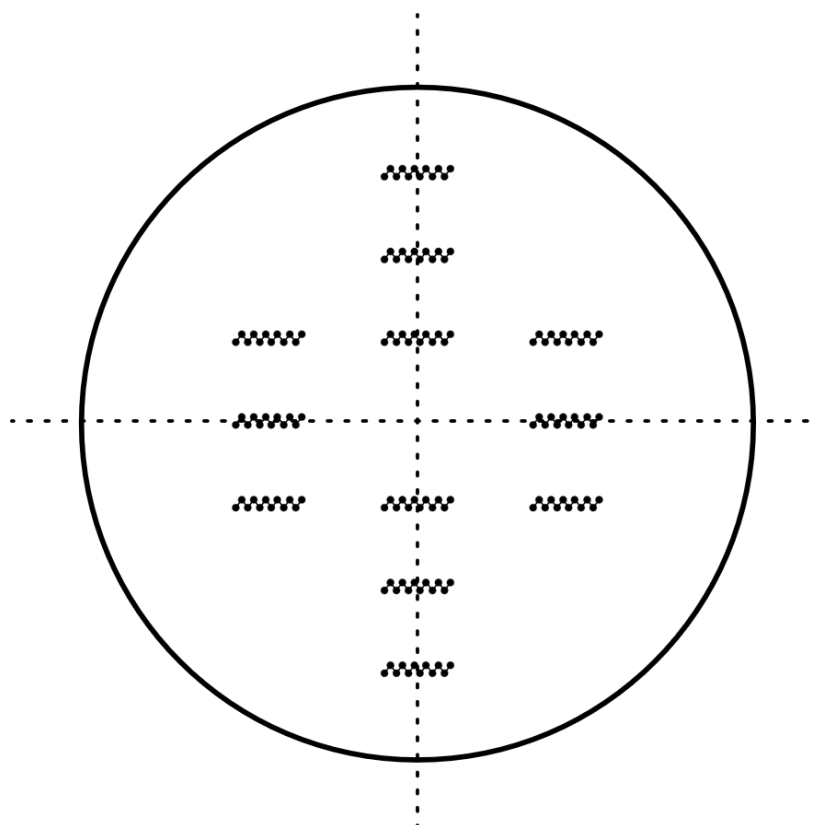
以 上

(別紙 3)

報 告 書

(被告研究開発部門・従業員 X)

- 1 私は、弊社の研究開発部門に所属しており、平成 20 年頃から弊社工場で勤務しています。先代社長のこんにゃく製造装置の研究開発にも関わってきました。
- 2 弊社のこんにゃく製品の製造装置は、押出装置にこんにゃくのりを投入して、ノズルから成形されたこんにゃくのりが押し出されますが、ノズルには目皿と呼ばれる部材を装着します。この目皿に開けた孔の大きさ、形状、配置などによって、押し出されるこんにゃくのりの形状を変えることができます。弊社では、こんにゃくのりの配合やその混練方法、目皿の形状などについても研究開発を行っています。
- 3 訴状別紙の被告目皿目録の図面自体は正しく、弊社の目皿の図面で間違いはありません。しかし、弊社の製法は、原告の特許とは違います。
第一に、特許公報（甲 2）の第 2 図では、「多孔のノズル」は一つ一つ独立した小さな孔になっています。しかし、弊社の製造装置の目皿は、【図 A】のとおりになっています。



【図 A：被告目皿（全体）】

また、弊社の目皿の孔の部分は、【図 B】のとおりです。



【図 B：被告目皿（孔部分の拡大）】

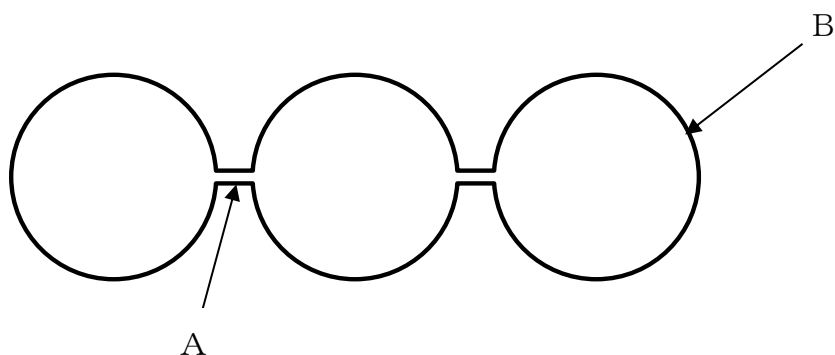
【図 A】及び【図 B】のように、弊社の目皿では、主孔を 2 列 1 組で各列の位置をずらし、この主孔の間をジグザグ状に連通する連通孔を設けています。このように、主孔と連通孔によって一続きの孔になっています。主孔の直径は 1.2 mm あります。連通孔で繋がった主孔同士を中心間の間隔は 1.72 mm であり、連通孔で繋がっていない、横に並んだ主孔同士の間隔は 2 mm です。また、連通孔の幅は 0.23 ～ 0.26 mm です。

第二に、原告の特許では、「多数本の糸状こんにゃくのり同士が膨張することによって一体化する」とされています。しかし、弊社の製法では、こ

のようにはなっていません。

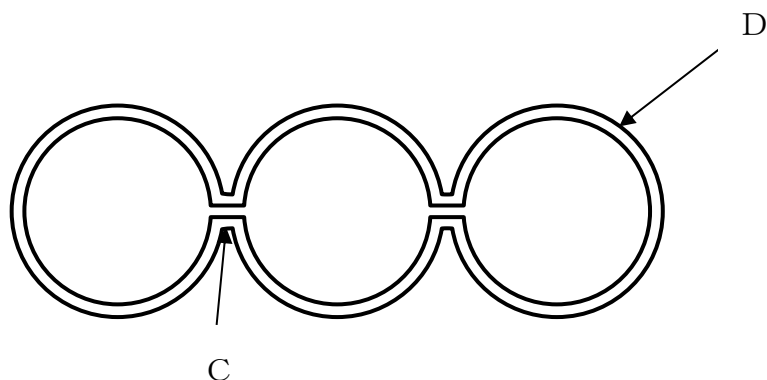
弊社の目皿では、主孔と連通孔からなり、各主孔は連通孔で繋がっているのですが、主孔から押し出されたこんにゃくのりは、その時点で連通孔から押し出されたこんにゃくのりによって連結一体化され、帯状になっています。

- 4 弊社の連通孔付目皿から押し出されたこんにゃくのりの断面形状は、以下の【参考図1】のとおりです。Aが連通孔の部分から押し出されたこんにゃくのり、Bが主孔の部分から押し出されたこんにゃくのりです。



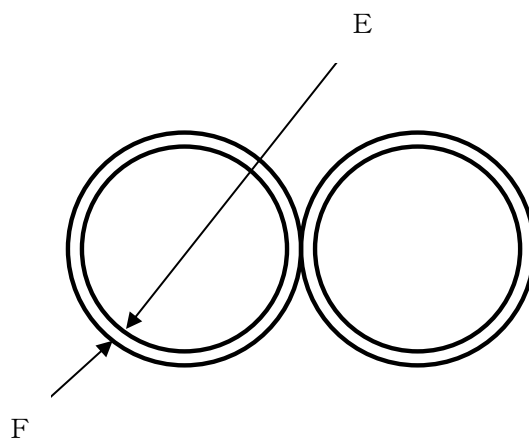
【参考図1】

そして、これらが膨張した場合には【参考図2】の断面形状になります。Cが連通孔の部分から押し出されたこんにゃくのりが膨張した後の形状、Dが主孔の部分から押し出されたこんにゃくのりが膨張した後の形状です。



【参考図2】

これに対し、原告の特許のような単独孔目皿から吐出されたこんにゃくのりは、【参考図 3】の断面形状になります。E が膨張前の糸状こんにゃくの断面形状、F が膨張後の糸状こんにゃくの断面形状です。



【参考図 3】

- 5 また、社長が「被告代表者の言い分」（別紙 2）で申し上げているとおり、弊社は、現在の目皿を使用する前に、平成 24 年頃から、先代が開発した別の目皿（被告旧目皿）を用いて、「しゃぶしゃぶこんにゃく」という製品を製造していました。社内の記録では、同年 10 月頃、包材業者に商品の包材を発注し、包材が同年 11 月に納入された後、「しゃぶしゃぶこんにゃく」を販売しています。その在庫品が一部、工場に残っておりました。在庫品には「24. 12. 1 製造」の日付印が押されており、商品が開封されたとか、日付などが改ざんされたという痕跡はありません。レシピも残っておりますが、当時使用されていたこんにゃくのりの原料は現在の製品と同一であり、内容物のこんにゃくの形状、構造は原告の特許の方法によって製造される筋組織状こんにゃくと同一です。

弊社は、少なくとも私が工場勤務を始めた平成 20 年頃から工場で「しゃぶしゃぶこんにゃく」を製造していた平成 24 年以降の時期も含めて数年前までは、工場への部外者の立入りを禁じていませんでした。また、商品の製造状況は、誰でも自由に見ることができました。例えば、観光客や近隣の小学校の児童による工場見学が行われていたほか、他社の新入社員を研修の一環として工場見学に受け入れたこともあります。

以上

(別紙 4)

報 告 書

(被告経理部門・従業員 Y)

- 1 私は、本社の経理部にて勤務しています。事前に御質問いただいていた事項について御説明いたします。
- 2 まず、こんにゃく製品の市場についてですが、原告が販売しているこんにゃく製品と同種の製品は、10社以上の大手メーカーから、合計30種類以上の製品が販売されています。原告のシェアは多くても全体の5%くらいではないでしょうか。各社のシェアは、最近は大きい変動はありません。
- 3 次に、被告製品の開発経緯ですが、弊社は平成7年から大手総合スーパーのZ社と取引を開始しています。そして、長年の取引実績が評価され、令和4年頃、Z社のプライベートブランド商品の共同開発を持ち掛けられました。弊社としては、社運を賭けて多額の研究開発費を投じ、健康志向の消費者向けの高価格帯の製品の開発に成功しました。このように、Z社との共同開発の成果として誕生したのが被告製品であり、これは弊社が独占的に供給してきたZ社のプライベートブランド商品です。弊社とZ社との関係の構築や、開発の経緯にも照らしますと、弊社がZ社との関係を構築し、Z社のプライベートブランド商品を独占的に供給してきたという弊社の営業努力が大きいのではないのでしょうか。また、原告は、Z社とは直接取引はしておらず、Z社では原告の製品を販売していないようです。
- 4 被告製品はこんにゃくだけでなく、10種類の野菜、海藻や調味料も一体となった製品です。また、原告の発明を用いて製造したこんにゃくは、見た目において特に他のこんにゃくと違う特徴があるわけではなく、明細書には風味や歯切れがよくなると書いてありますが、同様の形状の製品と比べればそうした点についても差異はないと思います。
- 5 訴訟で損害賠償が請求されている期間の被告製品の売上個数は100万個、B社への販売単価は300円くらいです。食品製造の限界利益率は一般に15%程度であり、弊社も同程度です。

以 上

(別紙 5)

訴 状

令和 7 年 9 月 1 日

東京地方裁判所 民事部 御中

原告訴訟代理人弁護士 甲 野 一 郎 (印)

同 弁理士 甲 田 花 子 (印)

〒〇〇〇〇－〇〇〇〇 東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号

原 告 甲川食品株式会社

代 表 者 代 表 取 締 役 甲 川 太 郎

〒〇〇〇〇－〇〇〇〇 東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号

甲野法律事務所 (送達場所)

電 話 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇

F A X 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇

原告訴訟代理人弁護士 甲 野 一 郎

〒〇〇〇〇－〇〇〇〇 東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号

甲田特許事務所

電 話 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇

F A X 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇

原告訴訟代理人弁理士 甲 田 花 子

〒〇〇〇〇－〇〇〇〇 東京都〇区〇丁目〇番〇号

被 告 株式会社乙山食品工業

代 表 者 代 表 取 締 役 乙 山 次 郎

特許権侵害差止等請求事件

訴訟物の価額 金〇〇〇〇〇円

貼用印紙額 金〇〇〇〇〇円

請 求 の 趣 旨

- 1 被告は、別紙被告製品目録記載の製品の製造、販売又は販売の申出をしてはならない。
 - 2 被告は、原告に対し、金 8 8 0 0 万円及びこれに対する本訴状送達の日から翌日から支払済みまで年 3 分の割合による金員を支払え。
 - 3 訴訟費用は、被告の負担とする。
- との判決並びに仮執行宣言を求める。

請 求 の 原 因

第 1 当事者

- 1 原告は、食物繊維の加工販売を業とする会社である。
- 2 被告は、こんにゃく等の製造販売を業とする会社である。

第 2 本件特許権

原告は、次の特許権（以下「本件特許権」という。）を有している（甲 1）。

特許番号 第〇〇〇〇〇〇〇〇号

発明の名称 筋組織状こんにゃくの製造方法

出願日 令和元年 6 月 1 日

公開日 令和 2 年 1 2 月 5 日

登録日 令和 4 年 3 月 9 日

第 3 本件特許発明

1 特許請求の範囲

本件特許権の特許請求の範囲の請求項 1 の記載は、次のとおりである（甲 2）。

【請求項 1】

こんにゃく粉に適度の水を加えて膨潤させ、これにゲル化剤を加えて得られたこんにゃくのりを、ノズル押し出し直後の糸状こんにゃくのり間のすき間を 3 mm 以下とした多孔のノズルで押し出し、多数本の糸状こんにゃくのり同士が膨張することで一体化することを特徴とする筋組織状こんにゃくの製造方法。

2 本件特許発明の構成要件

本件特許権の特許請求の範囲の請求項 1 に係る発明（以下「本件特許発明」という。）の構成要件は、次のとおり分説することができる。

- A こんにゃく粉に適度の水を加えて膨潤させ、これにゲル化剤を加えて得られたこんにゃくのりを、
- B ノズル押し出し直後の糸状こんにゃくのり間のすき間を 3 mm 以下とした多孔のノズルで押し出し、
- C 多数本の糸状こんにゃくのり同士が膨張することで一体化することを
- D 特徴とする筋組織状こんにゃくの製造方法。

3 本件特許発明の作用効果

本件特許発明の方法によると、多数本の糸状こんにゃくのり同士がノズル加圧押し出し直後の圧力開放により膨張しゲル化前の短時間のうちに接して、何

ら外力を加えなくとも互いに接着する作用をし、一体化強度が大きな筋組織状こんにゃく製品が得られる。また、糸状こんにゃくそれぞれが互いに接触する部分でのみ接着させて集束一体化することにより、集束された多数本の糸状こんにゃくの全てが部分的に結着されているものや端部又は中間部のみが結着されているものなどと比べて、風味や歯切れ等の食感が格段によくなる。

第4 被告の行為

被告は、令和5年4月頃から、後記第5、1記載の被告方法を使用して、後記第5、2記載のこんにゃくを生産し、これを含む別紙被告製品目録記載の製品（以下「被告製品」という。）を製造し、販売し、又は販売の申出を行っている。なお、被告は、後記第5、2記載のこんにゃくを生産する場合、別紙被告目皿目録記載の目皿（以下「被告目皿」という。）を、こんにゃくのりを押し出すこんにゃく押出装置のノズルに装着して用いている。

第5 被告方法は本件特許発明の技術的範囲に属すること

1 被告方法の構成

被告方法の構成は、本件特許発明の構成要件に対応させて記載すると、次のとおりとなる。

構成 a こんにゃく精粉に適度の水を加えて膨潤溶解し、これに石灰を含む石灰乳を添加して混練して得られたこんにゃくのりを、

構成 b 複数の主孔とそれを連通する連通孔を有し、主孔間のすき間を 3mm 以下とした被告目皿を装着したノズルで押し出し、

構成 c 複数の主孔から押し出されたこんにゃくのり同士が膨張することで一体化することを

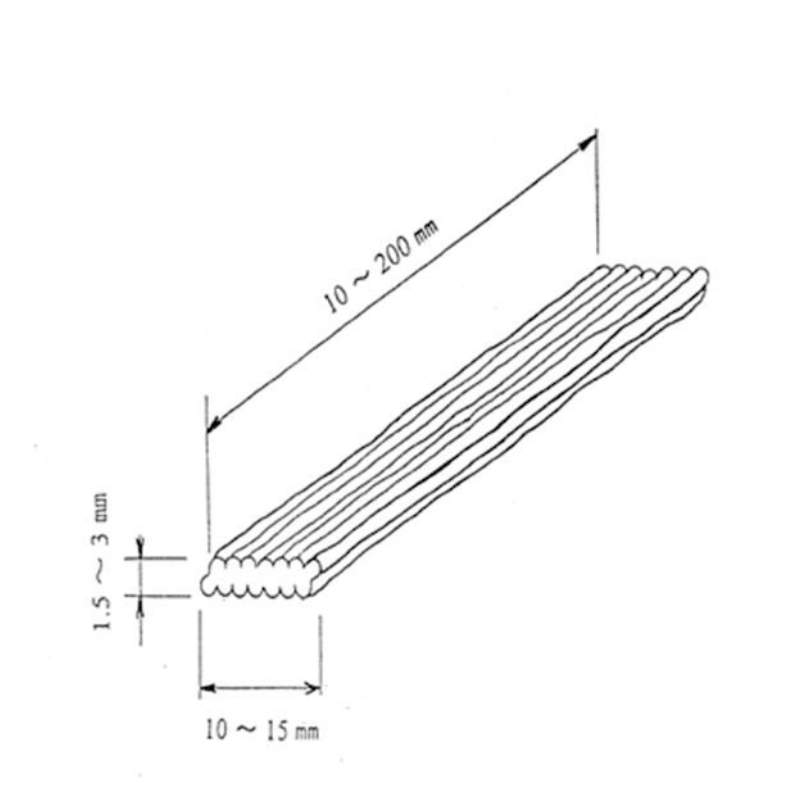
構成 d 特徴とする筋状こんにゃくの製造方法。

2 被告製品の構造

被告方法によって製造された被告製品のこんにゃくの構造は、次のとおりである。

- (1) 糸状こんにゃくが2列横幅方向へ一体化して、
- (2) 長手方向に多数の凹条と凸条の表面を有し、
- (3) 凸条部分の厚さが3 mm以下であって、
- (4) 凹条部分が半透明の縞模様を形成している、
- (5) 表面筋状薄肉こんにゃくである。

また、これを図示すると、次のとおりとなる。



3 本件特許発明の各構成要件と被告方法の各構成の対比（文言侵害）

被告方法の構成a～構成dは、次のとおり、それぞれ本件特許発明の構成要件A～構成要件Dを充足する。

- (1) 構成要件Aの充足性

石灰を含む石灰乳はゲル化剤であり、被告方法の構成 a は、構成要件 A を充足する。

(2) 構成要件 B の充足性

被告方法において用いる被告目皿は、主孔とそれを連通する連通孔があるが、こんにゃくのりは連通孔からは押し出されず、主孔から押し出されたこんにゃくのりは「糸状こんにゃくのり」であり、これによって筋状こんにゃくが形成される。また、主孔間のすき間は 3mm 以下であることから、ノズル押し出し直後の糸状こんにゃくのり間のすき間は 3mm 以下となることは当然である。

したがって、被告方法の構成 b は、構成要件 B を充足する。

(3) 構成要件 C の充足性

上記のとおり、こんにゃくのりは複数の主孔から多数本の糸状こんにゃくのりとして押し出され、それらが膨張することで一体化する。

したがって、被告方法の構成 c は、構成要件 C を充足する。

(4) 構成要件 D の充足性

構成 d の「筋状こんにゃく」は、構成要件 D の「筋組織状こんにゃく」であるから、被告方法の構成 d は、構成要件 D を充足する。

4 予備的主張（均等侵害）

(1) 均等論

仮に、被告目皿の連通孔からもこんにゃくのりが押し出されているとすれば、構成要件 B が「糸状こんにゃくのり」「多孔のノズル」と規定するのに対し、構成 b については、主孔と連通孔から押し出されるこんにゃくのりが連通しており糸状ではなく、かつ、主孔部分と連通孔部分とからなる目皿を装着したノズルを使用しており多孔ではない、との差異部分がある。また、構成要件 C が「多数本の糸状こんにゃくのり同士が膨張することで一体化する」

と規定するのに対し、構成 c については、こんにゃくのりが連通孔から押し出される薄肉のこんにゃくによって一体化している、との差異部分がある。

しかし、被告方法は、次のとおり、本件発明の構成と均等であり、その技術的範囲に属するものというべきである。

(2) 第 1 要件（本質的部分）について

本件発明の本質的部分は、（略）

しかし、（1）で挙げた本件発明と被告方法との間で異なる構成部分は、本件発明の本質的部分には当たらない。

(3) 第 2 要件（置換可能性）について

（省略）

(4) 第 3 要件（容易想到性）について

（省略）

(5) 第 4 要件（容易推考性）について

（省略）

(6) 第 5 要件（意識的除外）について

（省略）

(7) 小括

以上のとおりであるから、仮に被告方法が構成要件 B、C を文言上充足しないとしても、均等侵害が成立する。

第 6 本件特許権の侵害

したがって、被告方法は本件特許発明の技術的範囲に属することから、被告が被告方法により被告製品を製造し、又は被告製品を販売し若しくは販売の申出をすることは、本件特許の実施に当たり、本件特許権の侵害を構成する。

第7 損害賠償請求

1 はじめに

以上のとおり、被告方法による被告製品の製造及びその販売は本件特許権を侵害するものであり、これにより被告が得た利益が原告の損害額と推定される（特許法102条2項）。

2 被告の得た利益

被告が被告製品の販売により得た利益は、次のとおり、8000万円を下らない。

（1）被告製品の販売単価

被告は、被告製品を、少なくとも1個400円で販売している。

（2）被告製品の販売数量

被告製品は、令和5年4月から現在まで、少なくとも100万個が販売されている。

（3）被告製品の利益率

被告製品の利益率は、20%を下らない。

（4）小括

以上のとおり、被告の得た利益は、8000万円を下らない。

（計算式）

$$400円 \times 100万個 \times 20\% = 8000万円$$

3 弁護士費用・弁理士費用

また、原告は本件訴訟追行を余儀なくされたところ、これと相当因果関係のある弁護士・弁理士費用として800万円の損害を被った。

4 小括

したがって、原告の損害額は8800万円を下らない。

第8 結語

(省 略)

以 上

証 拠 方 法

甲第1号証	特許登録原簿謄本
甲第2号証	特許公報
甲第3号証	報告書（作成者：原告従業員〇〇）

附 属 書 類

(省 略)

(別紙)

被告製品目録

商品名を以下のとおりとする製品。

- (1) 「こんにゃく入り海藻サラダ」
- (2) 「こんにゃく入りヘルシーサラダ」

以 上

(別紙)

被告目皿目録

以下図面の目皿（図面は省略）

以 上

(別紙 6)

令和 7 年 (ワ) 第〇〇〇〇〇号 特許権侵害差止等請求事件

原告 甲川食品株式会社

被告 株式会社乙山食品工業

答 弁 書

令和 7 年 1 0 月 2 6 日

東京地方裁判所 民事第〇部 御中

〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号

乙島法律事務所 (送達場所)

被告訴訟代理人 弁護士 乙島 次江 (印)

電 話 0 3 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

F A X 0 3 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

〒〇〇〇-〇〇〇〇 東京都〇区〇町〇丁目〇番〇号

乙崎特許事務所

被告訴訟代理人 弁理士 乙崎 次郎 (印)

電 話 0 3 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

F A X 0 3 - 〇〇〇〇 - 〇〇〇〇

第 1 請求の趣旨に対する答弁

空欄 1

との判決を求める。

第 2 請求の原因に対する認否

以下において、略語は特に断らない限り、訴状の記載に従うものとする。

1 請求の原因「第 1 当事者」について
認める。

2 請求の原因「第 2 本件特許権」について
認める。

3 請求の原因「第 3 本件特許発明」について

本件特許発明の特許公報（甲 2）の特許請求の範囲及び明細書の発明の詳細な説明において、請求の原因「第 3 本件特許発明」の請求項 1 及び作用効果の記載が存在することは認める。

4 請求の原因「第 4 被告の行為」について

「第 5、1 記載の被告方法を使用して」の点については、後記 5 のとおり認否し、その余は認める。

5 請求の原因「第 5 被告方法は本件特許発明の技術的範囲に属すること」について

(1) 「1 被告方法の構成」について

ア 構成 a については、認める。

イ 構成 b については、認める。

ウ 構成 c については、否認する。構成 c は次のとおり特定すべきである。

空欄 2

エ 構成 d については、認める。

(2) 「2 被告製品の構造」について

認める。

(3) 「3 本件特許発明の各構成要件と被告方法の各構成の対比（文言侵害）」について

構成要件 A 及び D の充足性については認め、構成要件 B 及び C の充足性については否認する。

(4) 「4 予備的主張（均等侵害）」について

否認する。

6 請求の原因「第 6 本件特許権の侵害」について

否認ないし争う。

7 請求の原因「第 7 損害賠償請求」について

否認ないし争う。

- 8 請求の原因「第8 結語」について
争う。

第3 被告の主張

1 文言侵害

以下のとおり、被告方法の構成bは、構成要件Bを充足せず、構成cは、構成要件Cを充足しない。したがって、被告方法は本件特許発明の技術的範囲に属しない。

(1) 構成要件Bについて

ア 「多孔のノズル」の意義

「多孔のノズル」は、次のように解すべきである。

空欄 3

イ 構成bの構成要件B該当性

空欄 4

したがって、構成bは構成要件Bに該当せず、被告方法は「多孔のノズル」及び「糸状こんにゃくのり」の構成をいずれも備えないから、被告方法は構成要件Bを充足しない。

(2) 構成要件Cについて

空欄 5

したがって、構成 c は構成要件 C に該当せず、被告方法は構成要件 C を充足しない。

2 均等侵害

原告は、被告方法の構成 b、c が構成要件 B、C を充足しないとしても、均等侵害が成立すると主張する。しかし、次のとおり、少なくとも第 1 要件（特許請求の範囲に記載された構成中の対象製品等と異なる部分が特許発明の本質的部分ではないこと）を満たさない。

（1）本質的部分の意義

本質的部分は、従来の裁判例に従い、次のとおりに解すべきである。

空欄 6

（2）本件特許発明の本質的部分

本件特許発明の本質的部分は、次のとおりである。

空欄 7

（3）異なる部分が本質的部分であること

以上のとおり、本件特許発明の構成要件 B 及び C の被告方法の構成 b 及び c と異なる部分は、本件特許発明の本質的部分に当たる。したがって、特許請求の範囲に記載された構成中の対象製品等と異なる部分が特許発明の本質的部分ではないとはいえず、本件においては第 1 要件を満たさない。

3 特許無効の抗弁（公然実施発明による新規性欠如）

（１）はじめに

被告は、本件特許出願日前である平成 24 年に、本件特許発明と同じ方法を開発し、それにより「しゃぶしゃぶこんにゃく」という商品名のこんにゃく（以下「被告旧製品」という。）を製造販売していたから、本件特許発明は、特許出願前に日本国内において公然実施をされた発明（特許法 29 条 1 項 2 号）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である（特許法 123 条 1 項 2 号）。したがって、原告は被告に対し本件特許権を行使することはできない（特許法 104 条の 3 第 1 項）。

（２）被告旧製品の製造方法

ア 被告旧製品のこんにゃくのりは、こんにゃく精粉に適度の水を加えて膨潤溶解し、これに石灰を含む石灰乳を添加して混練して得られるものである。

イ 目皿の構成及び被告旧製品の製法について

空欄 8

ウ 以上より、被告旧製品の製造方法は以下のとおりであり、構成

①～④は、それぞれ本件特許発明の構成要件 A～D と一致する。

①～④ (略)

(3) 本件特許出願日前に被告旧製品の製造方法が公然実施されていたこと

空欄 9

(4) 小括

以上のとおり、被告は、本件特許出願日前に、本件特許発明と同じ製造方法を実施しており、本件特許発明は、特許出願前に日本国内において公然実施をされた発明であり新規性を欠く。

したがって、本件特許は特許無効審判により無効にされるべきものであるので、原告は、被告に対し、権利を行使することができない。

4 損害賠償請求について

原告は、被告の得た利益が 8 0 0 0 万円を下らず、特許法 1 0 2 条 2 項に基づき、同額が原告の損害額と推定される旨主張する。被告は、原告特許権に対する侵害自体を争うものであるが、仮に侵害が認められるとしても、被告の利益の額から推定される原告の損害額は以下のとおり ● 万円にとどまる。

(1) 販売数量、販売単価及び利益率

令和 5 年 4 月以降の被告製品の販売数量は 1 0 0 万個であるが、販売単価は 3 0 0 円、利益率は 1 5 % である。

(2) 推定覆滅事由

また、本件においては、特許法 1 0 2 条 2 項における推定が一定程度覆滅される。

同条項の覆滅については、同条 1 項ただし書の事情と同様に、侵害者が得た利益と特許権者が受けた損害との相当因果関係を阻害する事情がこれに当たると解される。例えば、①特許権者と侵害者の業務態様等に相違が存在すること（市場の非同一性）、②市場における競合品の存在、③侵害者の営業努力（ブランド力、宣伝広告）、④侵害品の性能（機能、デザイン等特許発明以外の特徴）などの事情について、同条 1 項ただし書の事情と同様、同条 2 項についても、これらの事情を推定覆滅の事情として考慮することができる。また、特許発明が侵害品の部分のみに実施されている場合においても、推定覆滅の事情として考慮することができるが、特許発明が侵害品の部分のみに実施されていることから直ちに上記推定の覆滅が認められるのではなく、特許発明が実施されている部分の侵害品中における位置付け、当該特許発明の顧客誘引力等の事情を総合的に考慮してこれを決する。

本件では、次のとおりの覆滅事由がある。

空欄 1 0

(3) 小括

以上の推定覆滅事由を考慮すると、特許法 102 条 2 項に基づく推定が少なくとも ●% は覆滅されると言えるので、被告の利益の額から推定される原告の損害額は、以下の算定式のとおり ●万円にとどまる。

$$300 \text{ 円} \times 100 \text{ 万個} \times 15\% \times (100 - \bullet)\% = \bullet \text{ 万円}$$

第 4 結語

(略)

以 上

