

[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訴状、別紙2特許登録原簿、別紙3特許公報、別紙4答弁書、別紙5特許公報、別紙6報告書（被告代表者の言い分）に基づいて、答弁書記載の空欄1ないし空欄5の部分を起案してください。ただし、注1ないし注3に従って記載してください。

注1 空欄1、空欄2は簡潔に記載し、空欄5は引例と具体的に対比の上主張してください。

注2 本訴は、訴状に記載のとおり平成19年8月20日に提起されたものであり、現在の法令に基づいて起案してください。

また、判例は、現在までの全ての判例を前提にして起案してください。

注3 本問は架空の事案であって、実際の事件ではありません。

問2 小問

- (1) A社は、B社に対し、甲特許権を10年間、日本国内限り、3か月ごとに年4回報告書提出の上、ロイヤルティを3か月目の月末締め翌月末に支払うという約束で独占的通常実施権を許諾した。そして、A社とB社は前述した契約条件だけを記載した簡単な覚書を締結した。

ところが、B社は、甲特許権の実施品を製造販売しているのにA社に対し報告書も提出せずロイヤルティも3回続けて支払わなかった。他方、A社にはC社から甲特許権につき独占的通常実施権を設定してほしい旨の申入れがあった。A社が、C社との間で独占的通常実施権設定契約を締結するために、A社の代理人としてB社に対しどのような法的手続をとることが必要か、根拠となる条文をあげて述べてください。

- (2) 特許権者は、当社に対して、特許権侵害行為差止めの仮処分申立てをなし、担保として1,000万円を供託し、仮処分命令により、2年前に当社の製品の製造・販売の差止めを執行しました。

これにより、当社の毎月500万円の売上になる製品の販売が差し止められています。

当社として特許権者の請求に納得がいかなかったため、特許無効審判請求をしたところ、その特許について無効とする審決がなされ、その審決が確定しました。

当社は、特許権者に対して、どのような請求をすることができますか。

以上

(別紙1)

訴 状

平成19年8月20日

大阪地方裁判所 民事部 御中

原告訴訟代理人弁護士 甲 野 太 郎(印)

原告訴訟代理人弁理士 乙 野 次 郎(印)

〒181-0000 東京都三鷹市一里塚333番地の3

原 告 吉 葉 一 郎

〒162-0001 東京都新宿区市谷加賀町5丁目1番1号

甲野法律事務所(送達場所)

電 話 03-3266-0003

FAX 03-3266-0004

原告訴訟代理人

弁 護 士 甲 野 太 郎

〒160-0022 東京都新宿区新宿3丁目3番3号

乙野特許事務所

原告訴訟代理人

弁 理 士 乙 野 次 郎

〒530-0000 大阪市北区天満1丁目2番3号

被 告 レッドチェリー株式会社

代表者代表取締役 赤 石 聰

特許権侵害差止請求事件

訴訟物の価額 〇〇〇〇万円

貼用印紙額 〇〇〇〇〇円

2/21

◇M1(211-3)

## 請 求 の 趣 旨

1. 被告は、別紙物件目録記載の調理用シート（商品名「料理お上手」）を製造し、販売してはならない
2. 被告は、前項記載の調理用シート及び同調理用シートを製造するための型刃等の機材を廃棄せよ
3. 訴訟費用は被告の負担とする  
との判決並びに仮執行の宣言を求める。

## 請 求 の 原 因

### 第1. 当事者

1. 原告は、家庭用の食器、テーブル、電化製品等の開発を行なっており、ライセンス事業を展開している。
2. 被告は、家庭用品の開発・販売を行なっている株式会社である。

### 第2. 原告の特許権

1. 原告は、次のような内容の特許権（以下「本件特許権」という。）を有する（甲第1号証）。

|         |              |
|---------|--------------|
| ア 発明の名称 | 料理シート、及び料理用具 |
| イ 出願日   | 平成13年6月29日   |
| ウ 出願番号  | 2001-283209  |
| エ 登録日   | 平成15年2月3日    |
| オ 特許番号  | 第3395314号    |

2. 本件特許権に係る明細書（以下「本件明細書」という。）の特許請求の範囲の記載は次のとおりである（甲第2号証の特許公報参照、以下「本件特許公報」という。また、請求項1に係る発明を「本件特許発明」という。）。

#### 【請求項1】

柔軟な薄膜状体であって、熱伝導部である平面部とつまみ部によって構成され、熱伝導部の端を延長して平面部から突出させたつまみ部を構成し、

つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした料理シート。

3. 本件特許発明を構成要件に分説すると、次のとおりである。

- A 柔軟な薄膜状体であって、
- B 熱伝導部である平面部とつまみ部によって構成され、
- C 熱伝導部の端を延長して平面部から突出させたつまみ部を構成し、
- D つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした、
- E 料理シート。

### 第3. 被告の実施及び被告製品の構成

被告レッドチェリー株式会社（以下「被告レッド」という。）は、別紙物件目録記載の製品（以下、これを「被告製品」という。）を製造、販売している。

- a 柔軟な薄膜状体であって、
- b 熱伝導部である平面部2とつまみ部3によって構成され、
- c 熱伝導部の端を延長して平面部2から突出させたつまみ部3を構成し、
- d つまみ部3をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした、
- e 調理用シート1。

### 第4. 対比

被告製品の構成aは原告本件特許発明の構成要件Aを、被告製品の構成bは原告本件特許発明の構成要件Bを、被告製品の構成cは原告本件特許発明の構成要件Cを、被告製品の構成dは原告本件特許発明の構成要件Dを、被告製品の構成eは原告本件特許発明の構成要件Eをそれぞれ充足する。

よって、被告製品は、本件特許発明の技術的範囲に属する。

## 第5. 結語

よって、原告は被告に対し、本件特許権に基づき、特許法第100条第1項及び2項により、請求の趣旨記載の各行為の差止と廃棄を求める。

## 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     |

## 添 付 書 類

|           |       |
|-----------|-------|
| 1. 訴状副本   | 1 通   |
| 2. 甲号証の写し | 各 1 通 |
| 3. 資格証明書  | 1 通   |
| 4. 訴訟委任状  | 2 通   |

以 上

物 件 目 録

(1) 商品名 「料理お上手」

(2) 図面の簡単な説明

第 1 図は調理用シートの平面図，第 2 図は調理用シートの部分拡大断面図である。

(3) 符号の説明

1・・・調理用シート

2・・・平面部

3・・・つまみ部

4・・・孔

5・・・ガラス繊維

6・・・合成樹脂被覆

7・・・凹凸

(4) 構 成

第 1 図に示すように，調理用シート 1 は，耐熱性，柔軟性及び非粘着性を有する薄膜状体から成っていて，全体について熱伝導性がある。

平面部 2 と一対のつまみ部 3，3 とによって構成されている。

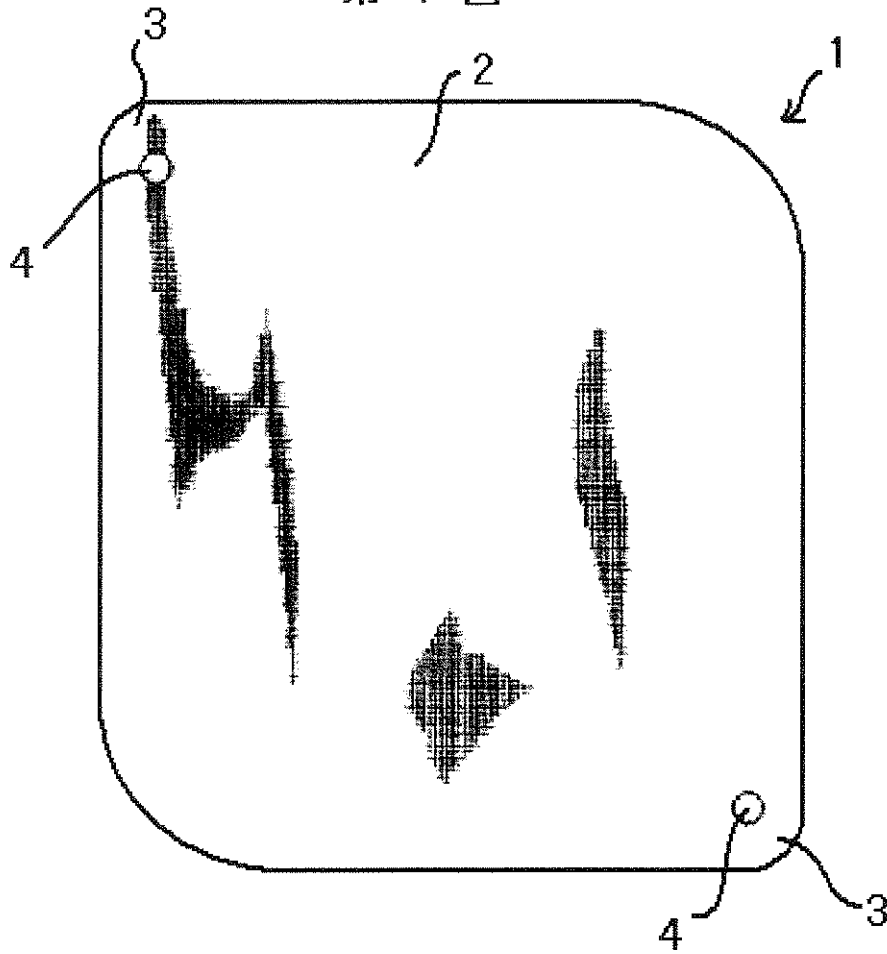
上記平面部 2 は，角部が円弧状に丸められた略正方形に形成されている。

また，上記一対のつまみ部 3，3 は，上記平面部における一方の対角の両端に形成され，それぞれ孔 4 を有している。

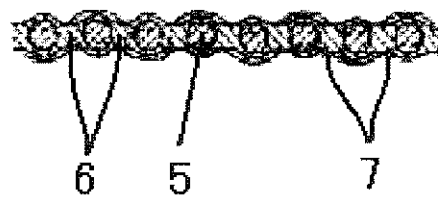
調理中に，つまみ部 3，3 のそれぞれ孔 4 に指を入れて，調理用シート 1 の調理物を真ん中に寄せたり，片方を持ち上げて調理物を折りたたんだり出来る。

以 上

第 1 図



第 2 図



(別紙2)  
甲第1号証

|                                                                  |                       |                       |       |       |             |   |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------|-------|-------------|---|
| 特                                                                |                       | 特 許 第 3 3 9 5 3 1 4 号 |       |       |             |   |
| 表                                                                |                       | 示                     |       |       |             | 部 |
| 表示番号<br>(付記)                                                     | 登 録 事 項               |                       |       |       |             |   |
|                                                                  | 出願年月日                 | 平成13年 6月29日           |       | 出願番号  | 2001-283209 |   |
| 1番                                                               | 査定年月日                 | 平成15年 1月 8日           |       | 請求項の数 | 4           |   |
|                                                                  | 発明の名称                 | 料理シート、及び料理用具          |       |       |             |   |
|                                                                  | 登録年月日 平成 15 年 2 月 3 日 |                       |       |       |             |   |
| 特                                                                |                       | 料 記 録                 |       |       |             | 部 |
| 登録料                                                              |                       |                       |       |       |             |   |
| 4年分 金額 26700円 納付日 平成 16年6月 7日      5年分 金額 26700円 納付日 平成 17年9月13日 |                       |                       |       |       |             |   |
| 6年分 金額 26700円 納付日 平成 18年2月24日      7年分 金額 53400円 納付日 平成 19年2月22日 |                       |                       |       |       |             |   |
| 国以外の者の持ち分の割合、軽減、免除、猶予又は返還に関する事項                                  |                       |                       |       |       |             |   |
| 免除の記事 第1年から第3年までの各年分の特許料は特許法第109条の規程により免除する                      |                       |                       |       |       |             |   |
| 甲                                                                |                       | 区                     |       |       |             |   |
| 順位番号<br>(付記)                                                     | 登 録 事 項               |                       |       |       |             |   |
|                                                                  | 東京都三鷹市一里塚333番地の3      |                       | 吉葉 一郎 |       |             |   |
| 1番                                                               | 登録年月日 平成15年2月3日       |                       |       |       |             |   |
| (以下余白)                                                           |                       |                       |       |       |             |   |

平成19年 6月 8日

- 1 -

8/21

◇M1(211-9)

## 甲第2号証

(19)日本国特許庁(JP)

(12)特許公報(B2)

(11)特許番号

特許第3395314号

(P3395314)

(45)発行日 平成15年4月4日(2003.4.4)

(24)登録日 平成15年2月3日(2003.2.3)

|                           |      |              |
|---------------------------|------|--------------|
| (51) Int.Cl. <sup>7</sup> | 識別記号 | F1           |
| A47J 37/00                |      | A47J 37/00 C |

請求項の数4(全5頁)

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(21)出願番号 特願2001-283209(P2001-283209)</p> <p>(22)出願日 平成13年6月29日(2001.6.29)</p> <p>(65)公開番号 特開2003-23939(P2003-23939A)</p> <p>(43)公開日 平成15年1月8日(2003.1.8)</p> <p>審査請求日 平成14年8月28日(2002.8.28)</p> <p>早期審査対象出願</p> | <p>(73)特許権者 300000098<br/>吉葉 一郎<br/>東京都三鷹市一里塚333番地の3</p> <p>(72)発明者 吉葉 一郎<br/>東京都三鷹市一里塚333番地の3</p> <p>審査官 杉浦 貴之</p> <p>(56)参考文献<br/>特開 平3-94630(JP, A)<br/>特開 2001-190416(JP, A)<br/>実開 昭59-178932(JP, U)<br/>特公 昭53-27667(JP, B1)<br/>登録実用新案 3036629(JP, U)<br/>登録実用新案 3064835(JP, U)</p> <p>(58)調査した分野(Int.Cl.<sup>7</sup>,DB名)<br/>A47J 37/00</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(54)【発明の名称】 料理シート、及び料理用具

1

## (57)【特許請求の範囲】

【請求項1】 柔軟な薄膜状体であって、熱伝導部である平面部とつまみ部によって構成され、熱伝導部の端を延長して平面部から突出させたつまみ部を構成し、つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした料理シート。

【請求項2】 上記、熱伝導部の周囲に切れ込みあるいは折り目を付けた側部を形成し、側部の一部を延長してつまみ部とした請求項1に記載した料理シート。

【請求項3】 前記の料理シートに、これを料理用具へ取り付け可能とするための取り付け手段を形成するか、取り付け用具を配した請求項1

2

と2のいずれかに記載した料理シート。

【請求項4】 料理用具に請求項1と2のいずれかに記載した料理シートを取り付けるための取り付け手段を形成した料理用具。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明が属する技術分野】 本発明は料理シートに関するものであり、調理の過程及び終了時に傷つきやすい料理を傷つけることなく形を整えて美観を保ちながら料理を完成させ、あるいは傷つけることなく移動して盛りつけすることを可能とするものである。

## 【0002】

【従来の技術】 従来、料理シートはケーキ用素

9/21

地作りの際に焼き型に張りつくことを防ぎ、剥がれやすくするためにケーキ型と同様の形をしたものや、型に合わせて内部に配置できる平面のものであったり、汚れを防ぐ目的でフライパンの底に敷いて使用するものであった。

【0003】厚焼きの卵焼きの作り方は、卵は加熱しすぎると食味を損なうことから、半熟状態で片側に寄せ、次々に卵を追加しては最初に加熱したものに巻き付けるように量を増やす料理の仕方が一般的である。半熟状態の卵は柔らかく変形しやすいため、料理べらを使っても上手につくるにはある程度の熟練が必要であった。

【0004】又、オムレツのように薄い焼き物で具を包むというような作業では、注意深く扱わないと薄い焼き物が破れ美観を損なうおそれがあった。料理の過程だけでなくできあがった料理品を皿に移動する際にも同様の危険があった。同様にクレープ生地のような薄い焼き物も柔らかく仕上げようとすると移動の際に破いてしまう危険があった。これらを防ぐには料理べらの扱いと焼き加減の判断について習熟するより他に手段がなかった。

【0005】料理シートに関する出願では実開平3-123443のごとく蛇腹状の折り目を付けたものが多い。これらは焼き魚の油や料理の水分を取り去ることを目的としており、本発明が目的とする料理シートを摘んで持ち上げ料理を傷つけることなく変形や移動させることには役立たない。

【0006】料理シートの中に生地を入れて焼成するケーキは単品で販売された場合、あるいは持ち帰り用の箱から出された時点でどのメーカーのものもほぼ同一の形状を呈し、素材や焼成にどのような配慮や労力を費やそうとも見かけ上の大きな違いは生じない。独自性を表そうとして料理シートに印刷加工をすればコストが上がり、また、従来のような周囲に折り目を有する円筒状の料理シートでは印刷加工をしても判別しづらく、自社製品であることを強力にアピールする手段がなかった。

【0007】実開平4-3068に示された考案のごとく料理シート全体に色彩を施すことや料理シートの端に切れ込みを入れて加飾すれば、他メーカー製品との差別化を図ることも可能であるが、その形状の多様性に限度がありコスト

も上がる。盛り上がって焼成されたケーキに料理シートの端が食い込んだ場合には、ことさら形状の独自性を発揮しづらく、人の目を引きつける力は弱いものとなる。

【0008】上記の料理シートを使ったケーキは筒状になった料理シートの端から盛り上がるように焼成しないと見栄えが悪い。盛り上がるように焼成すると料理シートはケーキに食い込み、ケーキから剥がしづらいという欠点があった。

【0009】

【発明が解決しようとする課題】調理の過程及び終了時に傷つきやすい料理を傷つけることなく形を整えて美観を保ちながら料理を完成させ、あるいは傷つけることなく移動して盛りつけのできるための料理シート及び料理用具を供すること。焼成されたケーキの料理シートを剥がしやすくすると共に、外観に特徴を持たせ自メーカーの製品であることを強力にアピールする手段とすることの出来る料理シートを供すること。

【0010】

【課題を解決するための手段】柔軟な薄膜状態であって、熱伝導部である平面部とつまみ部によって構成され、熱伝導部の端を延長して平面部から突出させたつまみ部を構成し、つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした料理シートを供する。

【0011】上記、熱伝導部の周囲に切れ込みあるいは折り目を付けた側部を形成し、側部の一部を延長してつまみ部とした料理シートを供する。

【0012】前記、料理シートに、これを料理用具へ取り付け可能とするための取り付け手段Aを形成するか、取り付け用具と組み合わせた料理シートを供する。

【0013】料理用具に料理シートを取り付けるための取り付け手段を形成した料理用具を供する。

【0014】

【発明の実施の形態】発明の実施の形態を実施例にもとづき図面を参照して説明する。本出願で言う料理用具は卵焼き器、フライパン等の平底浅鍋を指す。加飾部を有する料理シートは前記料理用具と組み合わせて使用する限りではない。

【0015】図1は本発明の基本的な形状を示す実施例1の斜視図である。熱伝導部1の端を延長してつまみ部2を形成する。本発明は食蠟や合成樹脂等をしみ込ませるか塗布した紙、耐熱性合成樹脂あるいは金属箔によって形成され、料理用具に形状を合わせて成形される。例えば、角形卵焼き器用はほぼ矩形であり、フライパン用は円形とする。

【0016】料理、例えばオムレツをつくる際に、つまみ部2を摘んで持ち上げるだけで全体の形を整えることが出来る。薄焼き卵で具を包み、力を入れて押さえても破けることがない。薄焼きにした卵やクレープ等の料理を、つまみ部2を持って料理シートごと移動すれば料理したものを痛めることがない

【0017】図2は本発明を卵焼き器用に形成した料理シートの実施例2の斜視図である。平面である熱伝導部1の周囲を延長し、切れ込みあるいは折り目3を付けて料理シートの側部4を形成する。料理シートの側部4の一部を延長し、つまみ部2とする。

【0018】図3は実施例2の使用の状態を示す一部断面を含む斜視図であり、料理シートを使って、焼き卵5を卵焼き器6の片側に寄せる作業を示したものである。つまみ部2をつまんで引き上げ、焼き卵5を折り畳む位置で熱伝導部1を折り畳む方向に傾ける。切れ込みあるいは折り目3があるため熱伝導部1はどの位置でも曲げることが出来、焼き卵5がどんなに柔らかな場合であっても卵焼き器6の片側に寄せることが出来る。つまみ部を摘んで引き上げる際に側部4に切れ込みあるいは折り目3がないと料理シートの側部4が歪み、料理を傷つけるか熱伝導部1が自由に曲がらず作業がしづらい。

【0019】焼き卵5を折り畳む場合には卵が流れ出さない程度に加熱する必要があるが、加熱が不足すると従来の料理ペラを使った方法では卵の形を崩してしまう。本発明ではつまみ部2を摘んで引き上げると、焼成されて固まった卵は料理シートからずれることなく柔らかな部分だけが流れ出す。つまみ部2を降ろすと柔らかな卵は元の位置に戻り、様子を見ながら何度でもやり直せるので熟練を要しない。また、つまみ部2を摘んで持ち上げる作業だけで形を整える働きをし、形の整った卵焼きが作成できる。

【0020】図4は卵焼き器用に形状を合わせて形成された、本発明の料理シート側に取り付け手段A(7A)を接合した実施例3の拡大図である。取り付け手段A(7A)は耐熱合成樹脂、金属等で形成され、料理シートの側部4に接着し、料理用具の側部8に掛着して使用する。取り付け手段A(7A)は料理用具ここでは卵焼き器6の側部8に取り付けるための掛止部9と料理シートの側部4に接着するための板状体10によって構成される。

【0021】図5は図4に示した実施例3の料理シートを料理用具ここでは卵焼き器6に設置した状態の一部断面を含む斜視図である。料理シートの側部4を取り付け手段A(7A)で料理用具の側部8に止めることにより、つまみ部2をつまんで引き上げた際に熱伝導部1の位置が料理用具、ここでは卵焼き器6の底からずれてしまうことを防ぐ。料理用シートに取り付け手段7Aを形成しない場合には取り付け用具を別に設け、料理シートの側部4と料理用具の側部8を挟み付けて固定する。クリップ等、物を挟み付けるものであれば料理シートとの組み合わせで同様の効果が生じる。

【0022】図6は取り付け手段B(7B)を料理用具、ここでは卵焼き器6の側部8側に設けた実施例4を示す一部断面を含む斜視図である。取り付け手段B(7B)を卵焼き器6の側部8の縁に形成した突起物とし、料理シートをこの料理シートの側部4に開けた穴11によって掛止して使用する。効果は前記の実施例3と同様である。

【0023】図7はケーキ焼成用に成形した本発明、実施例5の斜視図である。料理シートの側部4の縁が焼成によって盛り上がったケーキによって覆われても、料理シートのつまみ部2がケーキから突出するため、このつまみ部2を摘んで横に引くことにより容易にケーキから料理シートを剥がすことが出来る。

【0024】料理シートのつまみ部2を変形して加飾部12とするか別の加飾体を張りつけて加飾部12とすることにより料理シートの形状に特徴を持たせ、他メーカーとの差別化を図ることが出来る。素材や焼成の工夫によって出し得た味の特色と形状の特徴が結びつき、顧客に自メーカーの商品であることを印象付けること

が出来る。単品での販売や包装用のケースから出した状態での効果が顕著である。

【0025】図8は図1に於けるつまみ部2を変形して加飾部12とした実施例6の斜視図である。ピザのような平らな料理であっても下から覗いている料理シートにつまみ部2があり、それが特徴のある加飾部12となっていれば皿に盛った状態でも自メーカーの商品であることを強くアピールできる。

【0026】

【発明の効果】柔軟な薄膜状体であって、熱伝導部である平面部とつまみ部によって構成され、熱伝導部の端を延長して平面部から突出させたつまみ部を構成し、つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした料理シートであるため次の効果を奏する。

【0027】柔らかく傷つきやすい料理であっても、つまみ部を摘んで持ち上げることにより、料理を痛めることなく形を整えたり、折り畳んだりすることが出来る。薄焼き卵で具を包み、力を入れて押さえても破けない。薄焼きにした卵やクレープ等の料理を、つまみ部2を持って料理シートごと移動すれば料理したものを痛めることがない。

【0028】上記、熱伝導部の周囲に切れ込みあるいは折り目を付けた側部を形成し、側部の一部を延長してつまみ部とした料理シートであるため次の効果を奏する。

【0029】料理シートの側部に切れ目あるいは折り目を付けることにより熱伝導部をどの位置でも曲げることが出来るようになる。卵焼きの場合、焼き卵がどんなに柔らかな場合であっても卵焼き器の片側に寄せることが出来る。つまみ部を摘んで持ち上げることにより、流れ具合を確かめて折り返しを確かめることが出来る。つまみ部を摘んで持ち上げるだけで形を整えることが出来る。

【0030】料理シートをケーキ用とした場合、料理シート側部の縁が焼成によって盛り上がったケーキによって覆われても、料理シートのつまみ部がケーキから突出するため容易にケーキから料理シートを剥がすことが出来る。

【0031】本発明は料理シートに、これを料理用具へ取り付け可能とするための取り付け手段を形成するか、取り付け用具と組み合わせた

料理シートであるため次の効果を奏する。

【0032】料理の過程でつまみ部を摘んで持ち上げた際に、料理シートの熱伝導部が鍋の底からずれてしまうことを防ぐことが出来る。

【0033】本発明は料理用具の側に料理シートを取り付けるための取り付け手段を形成した料理用具であるため、次の効果を奏する。

【0034】料理の過程でつまみ部を摘んで持ち上げた際に、料理シートの熱伝導部が鍋の底からずれてしまうことを防ぐことが出来る。

【図面の簡単な説明】

【図1】実施形態1の全体の形状を示す斜視図である。

【図2】実施形態2の全体の形状を示す斜視図である。

【図3】実施形態2の使用状態を示す一部断面を含む斜視図である。

【図4】実施形態3の斜視図による部分拡大図である。

【図5】実施形態3の設置の状態を示す一部断面を含む斜視図である。

【図6】実施形態4に於ける料理用具への取り付け状態を示す一部断面を含む斜視図である。

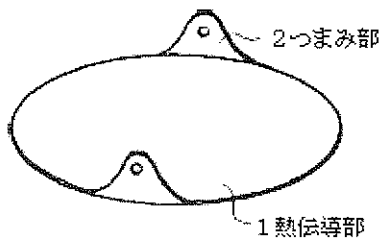
【図7】実施形態5の全体の形状を示す斜視図である。

【図8】実施形態6の全体の形状を示す斜視図である。

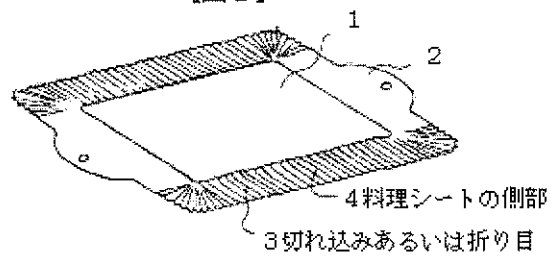
【符号の説明】

- 1 熱伝導部
- 2 つまみ部
- 3 切れ込みあるいは折り目
- 4 料理シートの側部
- 5 焼き卵
- 6 卵焼き器
- 7 取り付け手段
- 7 A 取り付け手段A
- 7 B 取り付け手段B
- 8 料理用具（卵焼き器）の側部
- 9 掛止部
- 10 板状体
- 11 穴
- 12 加飾部

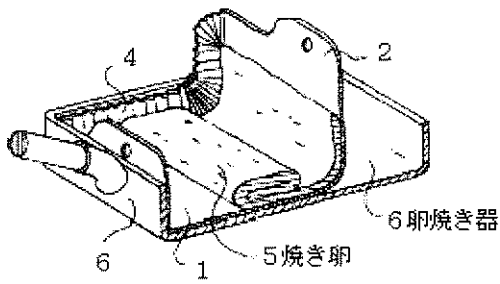
【図1】



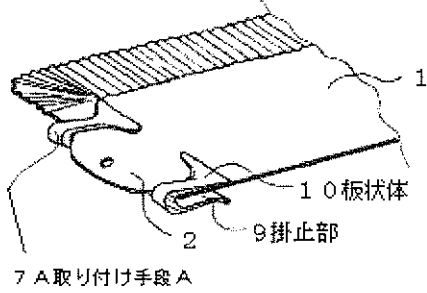
【図2】



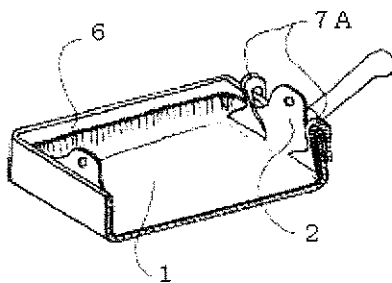
【図3】



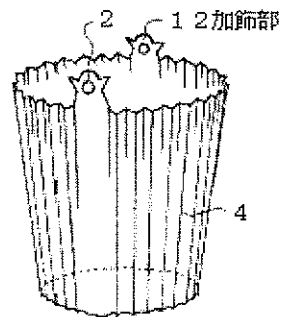
【図4】



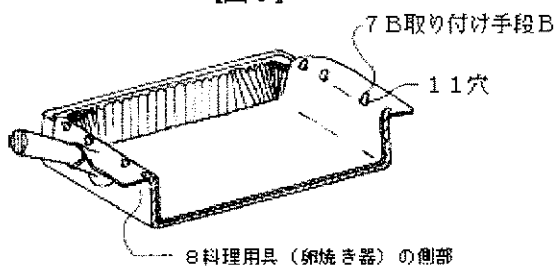
【図5】



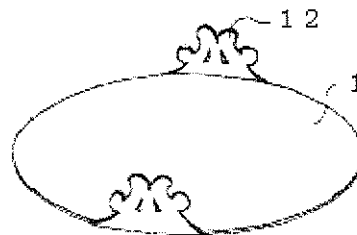
【図7】



【図6】



【図8】



(別紙4)

平成19年(ワ)第22333号特許権侵害差止請求事件

原告 吉 葉 一 郎

被告 レッドチェリー株式会社

## 答 弁 書

平成19年10月20日

大阪地方裁判所第21民事部御中

〒530-0047 大阪市北区西天満1丁目1番2号

丙川法律事務所(送達場所)

被告代理人弁護士 丙川三郎 印

電話 06-6365-1122

FAX 06-6365-3344

〒530-0003 大阪市北区堂島1丁目2番3号

丁村特許事務所

被告代理人弁理士 丁村四郎 印

記

第1 請求の趣旨に対する答弁

- 1 原告の請求をいずれも棄却する
  - 2 訴訟費用は原告の負担とする
- との判決を求める。

第2 請求の原因に対する認否

- 1 請求の原因第1「当事者」については、認める。
- 2 請求の原因第2「原告の特許権」については、認める。

14/21

◇M1(211-15)

3 請求の原因第3「被告の実施及び被告製品の構成」について

〔空欄1〕

- 4 請求の原因第4「対比」について、(省略)  
5 請求の原因第5「結論」については、争う。

第3 被告の主張

1 文言非侵害

(1) (被告製品の構成)

〔空欄2〕

(2) (本件特許権と被告製品との対比)

[空欄 3]

2 昭和59年特許公告第43165号について

(1) (結論)

[空欄 4]

(2) (理由)

〔空欄 5〕

第4 結論

以上のとおり，原告の主張にはいずれも理由がなく，請求は棄却されるべきである。

証拠方法

1. 乙第1号証 昭和59年特許公告第43165号公報

附属書類

1. 乙号証写し 1通  
2. 訴訟委任状 2通

以 上

(別紙5)

## 乙第1号証

⑩ 日本国特許庁 (J P)

⑪特許出願公告

⑫ 特 許 公 報 (B 2)

昭 59—43165

Int.Cl<sup>3</sup>

識別記号

庁内整理番号

公告 昭和 59 年(1984)10 月 20 日

A47J 37/06

7110—4B

発明の数 2

(全6頁)

1

2

### 電気調理器

特 願 昭 55—66738  
出 願 昭 55(1980) 5 月 19 日  
公 開 昭 56—161025  
昭 56(1981) 12 月 11 日

発 明 者 青木 保雄  
大阪市阿倍野区長池町 22 番 22 号  
シャープ株式会社内

発 明 者 川崎 順彦  
大阪市阿倍野区長池町 22 番 22 号  
シャープ株式会社内

発 明 者 山口 明  
大阪市阿倍野区長池町 22 番 22 号  
シャープ株式会社内

発 明 者 田中 隆  
大阪市阿倍野区長池町 22 番 22 号  
シャープ株式会社内

出 願 人 シャープ株式会社  
大阪市阿倍野区長池町 22 番 22 号

代 理 人 弁理士 福士 愛彦

参考文献

実 開 昭 52—99166 (J P, U)

### 特許請求の範囲

1 発熱体を具備する調理器本体の内面に、耐熱性基材に非粘着性処理を施こして形成した調理用シートを着脱自在に被着してなる電気調理器。

2 発熱体を具備する調理器本体の内面に、柔軟性を有する耐熱性基材に非粘着性処理を施こして形成した調理用シートを着脱自在に被着し、この調理用シートを緊張状態に保つ保形手段を備えてなる電気調理器。

発明の詳細な説明

本発明は焼物料理を行なうホットプレート、煮込料理を行なう電気鍋等の電気調理器に関し、使用後の後片付けを手軽に行なえるようにしたものである。

以下図面に示した本発明の実施例について詳細に説明する。

まず、第1図及び第2図に示したホットプレートにおいて、1は例えばアルミのダイキャストよりなるプレート本体(調理器本体)、2はプレート本体1に一体に鑄込んでなるシーズヒーターの如き発熱体、3はプレート本体1の温度を感知し該温度の変化に応じて発熱体2への通電を制御する温度調節器、4、4はプレート本体1の外周部に固定した一対の把手、5、5は把手4、4に端部を枢支し起倒自在に設けられた一対のガード兼用キャリアハンドル、6はプレート本体1の下面に配設した反射板、7はプレート本体1の支脚である。

8はプレート本体1の内面の内、調理に使用する範囲に載置、即ち着脱自在に被着した調理用シートで、例えばガラス織布にフッ素樹脂を充分に含浸し高温で焼きつけて製造したシート(中興化成工業株式会社より商品名「チューコーフローGタイプ」で市販されているものがある。)よりなり、耐熱性、非粘着性及び柔軟性を有する。

而して、このようなホットプレートにより焼物料理を行なう場合、プレート本体1の内面に調理用シート8を被着し、この調理用シート8上で調理を行なうものである。勿論、調理用シート8上での調理作業は、調理用シート8が非粘着性を有し調理物の焦げ付きが少なく、又プレート本体1の内面に被着して発熱体2からの熱を調理物に有効に作用させる為、良好な状

18/21

◇M1(211—19)

態で行なえることになる。

そして、使用後は調理用シート8をプレート本体1より取出して該シート8を丸洗いすればよく、しかも調理用シート8に付着した調理粕、油分等は該シート8が非粘着性を有する為容易に洗い流すことができる。従って、プレート本体の内面上で直接調理を行なっていた従来のホットプレートのように、重量的に重く把手等の付属部品を具備したプレート本体を流しに持ち運び、調理粕等を洗い流すと言うような面倒な作業を行なう必要がなくなるばかりか、発熱体の端子部に水が流入するという欠点を招くこともなくなり、使用後の後片付けを手軽に行なえることになる。

尚、上述構成のホットプレートにおいて、調理用シート8の一部を第1図及び第2図に点線で示す如くプレート本体1外に突出する位置まで延長して当該部分を把持部9、9とすれば、調理用シート8を容易に取出すことができ、特に使用後直ちに取出す場合高温状態にあるプレート本体1に触れることなく調理用シート8を取出せ、安全である。

又、調理用シート8の外周縁部をプレート本体1の内底面から内面側に跨る円弧面上に乗り上げたり或いは第3図の如くプレート本体1の内底面上に突設した環状突条10に乗り上げたりすることにより、調理用シート8の外周縁を中央部分より高くしておけば、余剰の調理用たれ、油分のプレート本体1上への流出を防止できる。

第4図は本発明の他実施例であり、耐熱性、非粘着性及び柔軟性を有する調理用シート8を保形手段を以って緊張状態に保ち、調理時調理物を雑返した際に調理用シート8にしわが寄るのを防止することにより、調理作業をより行ない易くしたものである。第4図において、耐熱性樹脂、金属よりなる環状の保形枠11により調理用シート8の外周縁を挾着固定して該シート8の緊張状態を保つ一方、プレート本体1の内底面外周部に凹溝12を形成して、該凹溝12に保形枠11を落としこむことにより、調理用シート8をプレート本体1の内面に被着させてある。

而して、このようなホットプレートにあつては調理用シート8上の調理物に発熱体2の熱を有効に作用させ得ると共に、調理物の雑返しによつても調理用シート8にしわが寄ることもなくなり、さらに保持枠11の内周縁を凹溝12の内周壁に係合するように設定しておけ

ば、調理用シート8の移動そのものも防止でき、調理作業上極めて好都合である。又、保形枠11は余剰の調理用たれ、油分等の流出防止にも役立つ。

この第4図の実施例にあつても、耐熱性及び熱絶縁性を有する部材（把持部）の一端を保形枠11に取着し、他端をプレート本体1外方に突出させておけば、調理用シート8、保形枠11を容易に取出すことができる。

尚、上記保形手段としては、保形枠11以外に下記のようなものが上げられる。調理用シート8の外周縁部を折り返して内部に補強用線材を内包させるもの、又調理用シート8外周縁部を折り返して二重或いは三重に重ね合わせ、適当な強度をもたせるもの等が上げられる。

前述した第1、2図の実施例、第4図の実施例では共に、プレート本体1の内面外周部が露出しているが、当該部分は調理に直接作用せず、飛び散った油分等が付着する程度で、調理に直接作用する部分に比べれば汚れ自体極めて少なく、また軽易である為、露出する内面外周部にフッ素樹脂コーティング等の非粘着性処理を施しておけば、仮に飛び散った油分等が付着したところで、容易に除去することができ、この場合調理用シート8と共にプレート本体1の清掃も必要になるがそのプレート本体1の清掃には前述した従来の如き面倒で手間のかかる作業が不要であり、全体として清掃が簡単に使用後の後片付けを手軽に行なえる。

(省略)

本発明の電気調理器は上述のホットプレートに限定されるものではなく、煮込料理を行なう電気鍋の如き調理器でもよく、又発熱体は調理器本体に一体的であっても着脱式であってもよく特に限定されるものではない。

調理用シートは上述の如き耐熱性織布を基材とするシートに限定されるものではなく、例えば金属シート、金属製網等の金属基材にフッ素樹脂コーティング等の非粘着性処理を施したものでもよく、要は耐熱性基材を用いた耐熱性及び非粘着性を有するシートであればよい。金属基材を用いた調理用シートの場合、柔軟性がない為しわが寄らず、保形手段を省略でき、又調理器本体の内面形状に合わせてプレス成形でき、成形が容易となる利点を有する。

5

以上の如き本発明によれば、調理器本体の内面に耐熱性及び非粘着性を有する調理用シートを着脱自在に被着し、この調理用シート上で調理を行なう為、焦げ付きが少なく良好に調理を行なえる上に、使用後は調理用シートを取出して丸洗いすることにより調理粕、油分等を容易に洗い流すことができ、しかも作業は調理用シートの取扱いのみで手軽に行なえ、又調理用シートは耐熱性基材に非粘着性処理を施こして形成したものである為、調理、洗い等によって破損する虞が少なく、耐久性に優れ長期間に渡って繰り返し使用でき、実用上頗る有益なものである。

さらに、調理用シートが柔軟性を有する場合、

6

合、該シートを緊張状態に保つ保形手段を設けることによって、調理物の雑返しにより調理用シートにしわが寄らず、調理作業の行ない易いものになる。

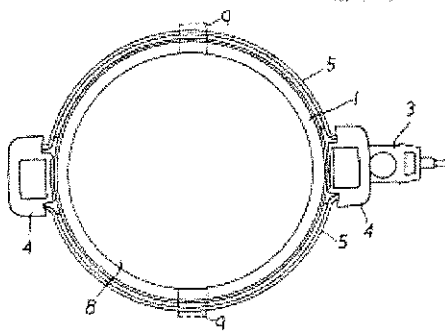
図面の簡単な説明

第1図は本発明調理器の一実施例を示す平面図、第2図は同上断面図、第3図は本発明調理器の他実施例を示す要部断面図、第4図は本発明調理器の今一つの実施例を示す断面図。

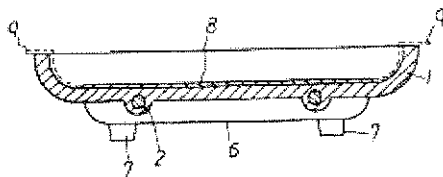
(省略)

1・・・プレート本体（調理器本体）、2・・・発熱体、8・・・調理用シート。

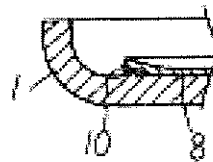
第1図



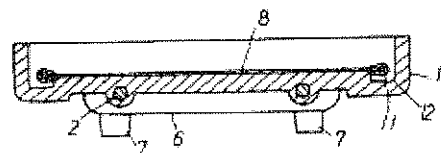
第2図



第3図



第4図



(以下省略)

(別紙6)

報告書（被告代表者の言い分）

1. 当社は、訴状物件目録記載の図面の通りの「料理お上手」を現在製造、販売しておりますが、その説明には誤りがあります。また当社の製品は、本件特許権の権利範囲に入っていないだけでなく、本件特許権は、昭和59年特許公告第43165号により、無効です。

2. まず、原告が主張する当社製品の「料理お上手」の説明ですが、誤っている部分は以下のとおりです。

当社の調理用シートは、耐熱性、柔軟性を有する薄膜状体から成っていますが、平面部と一对の円弧角部とによって構成され、平面部は、角部が円弧状に丸められた略正方形に形成されています。

また、一对の円弧角部は、平面部における一方の対角の両端を同一平面上に延長することにより形成され、それぞれ孔4を設けていますが、このように一对の円弧角部と平面部が同一平面なので、本件特許のつまみ部に相当する取っ手が隆起しておりませんし、取っ手は本件特許の熱伝導部に相当する平面部と同一平面上にあるから、当社の調理用シートは料理中、菜箸を使用しなければ、つかめません。

また、本件発明の「つまみ部をつまみ上げることで調理中に調理物の変形を可能にした」の要件中の変形とは、形を変えることで、調理物を傷つけることなく形を整え美観を保ちながら料理を完成させることだと考えますが、被告製品は、円弧角部を持ち上げると平面部がゆがんで形を整え美観を保つことが出来ません。

なお、調理用シートを形成する薄膜状体は、ガラス繊維布帛にフッ素樹脂被覆を施したもので、平織りのガラス繊維布帛をフッ素樹脂ペーストの中に浸漬して、そのガラス繊維布帛にフッ素樹脂を含浸させ、それを熱処理することにより得ることが出来ます。

3. また、本件特許発明によく似た調理用シートが昭和59年特許公告第43165号公報に記載されているので、本件特許発明は無効だと思います。

以 上

21/21

◇M1(211—22)