

審決

無効 2011-800233

群馬県邑楽郡大泉町城之内 5-33-5
請求人 濱 道久

東京都渋谷区上原 1-33-14 MKビル 4階 吉永国際特許事務所
代理人弁理士 吉永 貴大

東京都中央区日本橋茅場町 1丁目 14番 10号
被請求人 花王 株式会社

東京都千代田区神田淡路町 1-15-9 梅田ビル 2階 花田特許事務所
代理人弁理士 花田 吉秋

東京都墨田区文花 2-1-3 花王株式会社知的財産センター
代理人弁理士 伊藤 健

上記当事者間の特許第 4767719 号発明「液体調味料の製造方法」の特許無効審判事件について、次のとおり審決する。

結 論

訂正を認める。
本件審判の請求は、成り立たない。
審判費用は、請求人の負担とする。

理 由

第 1 手続きの経緯の概要

平成 18 年 2 月 27 日	出願（優先権主張 平成 17 年 4 月 15 日）
平成 23 年 6 月 24 日	特許権の設定登録
平成 23 年 11 月 14 日	審判請求書及び 甲第 1 ないし 10 号証提出
平成 24 年 2 月 3 日	答弁書及び乙第 1 ないし 3 号証提出
同 日	訂正請求書（1）
平成 24 年 3 月 16 日	弁駁書
平成 24 年 5 月 8 日付け	審理事項通知書
平成 24 年 6 月 7 日	請求人口頭審理陳述要領書及び 甲第 11 号証提出
平成 24 年 6 月 7 日	被請求人口頭審理陳述要領書及び 乙第 4 及び 5 号証提出
平成 24 年 6 月 21 日	被請求人上申書提出
平成 24 年 6 月 21 日	口頭審理
平成 24 年 6 月 21 日	無効理由通知
平成 24 年 6 月 21 日	訂正請求書（2）

第 2 訂正の適否

1 訂正事項

上記平成24年2月3日付け訂正請求(1)は、平成24年6月21日付け訂正請求(2)がされたことにより、特許法第134条の2第4項の規定により、取り下げられたものとみなされた。

そして、上記平成24年6月21日付け訂正請求(2)は、本件特許の特許請求の範囲および明細書を訂正請求書に添付した訂正特許請求の範囲及び訂正明細書のとおり訂正しようとするものであって、その訂正の内容は次のとおりである。

(1) 訂正事項1

本件特許の特許請求の範囲請求項1について、
「血圧降下作用を有する物質」を「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質」として、

「【請求項1】

工程(A)：生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程(B)：工程(A)の後に生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質との混合物をその中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程

を行うことを含む液体調味料の製造方法。」を

「【請求項1】

工程(A)：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程(B)：工程(A)の後に生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質との混合物をその中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程

を行うことを含む液体調味料の製造方法。」

と訂正する。(下線は訂正箇所を示す。)

(2) 訂正事項2

本件特許の特許請求の範囲請求項2について、
「血圧降下作用を有する物質」を「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質」として、

「【請求項2】

工程(A)：生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程(B)：生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質との混合物を加熱処理する工程を有しており、

生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質とを混合しながら、混合物の中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程を含む液体調味料の製造方法。」を

「【請求項2】

工程(A)：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程(B)：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下

作用を有する物質との混合物を加熱処理する工程を有しており、生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合しながら、混合物の中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程を含む液体調味料の製造方法。」
と訂正する。（下線は訂正箇所を示す。）

（3）訂正事項3

本件特許の特許請求の範囲請求項6について、
「コーヒー豆抽出物又はγ-アミノ酪酸」を「コーヒー豆抽出物」として、

「【請求項6】

血圧降下作用を有する物質がコーヒー豆抽出物又はγ-アミノ酪酸である請求項1～5のいずれか1項に記載の液体調味料の製造方法。」を

「【請求項6】

血圧降下作用を有する物質がコーヒー豆抽出物である請求項1～5のいずれか1項に記載の液体調味料の製造方法。」
と訂正する。（下線は訂正箇所を示す。）

2 訂正の目的の適否，新規事項追加の有無，及び特許請求の範囲の実質上の拡張又は変更の存否

（1）訂正事項1及び訂正事項2について

本件特許の特許請求の範囲の請求項1及び2の「血圧降下作用を有する物質」を「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質」とする訂正は、「血圧降下作用を有する物質」を具体化し「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質」に限定するものであり、特許請求の範囲の減縮を目的とした訂正である。

そして、「血圧降下作用を有する物質」として「ペプチド」，「コーヒー豆抽出物」は、本件特許の明細書段落【0003】に「生理活性機能を有する素材として、様々な素材が提案されているが、その一つとして血圧降下作用を有する物質がある。なかでも食品中に含まれ安全性の高い物質として、ペプチド、γ-アミノ酪酸、クロロゲン酸、コーヒー豆抽出物等があり、これらを含む高血圧に有効な食品が提案されている（特許文献1～3）。」と特許文献を挙げて記載されているとおり、本件特許の優先権主張日前によく知られたものである。なお、特許文献1～3は、【0005】に記載されているとおり「【特許文献1】特開2004-194515号公報【特許文献2】特開2004-290088号公報【特許文献3】特開2002-87977号公報」であって、特許文献1（特開2004-194515号公報）には生コーヒー豆抽出物が、特許文献2（特開2004-290088号公報）にはアンジオテンシン変換酵素阻害活性を有するペプチドが、特許文献3（特開2002-87977号公報）にはコーヒー豆抽出物が、血圧降下作用を有する物質として記載されている。

さらに、本件特許の特許請求の範囲の請求項1及び2における「血圧降下作用を有する物質」について、本件特許の明細書段落【0013】には、「本発明における血圧降下作用を有する物質とは、ポリフェノール類、アンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチド及び交感神経抑制物質、食酢、ニコチアミン、核酸誘導体、醤油粕、スフィンゴ脂質等をいい、これらから選択される1種又は2種以上であることが好ましい。」と記載されている。

このなかで、好ましいポリフェノール類について、本件特許の明細書段落

【００１４】にクロロゲン酸類が挙げられ、さらに、クロロゲン酸類を含有する天然物抽出物、特に植物抽出物として、本件特許の明細書段落【００１７】にはコーヒー豆が好ましい旨記載され、本件特許の明細書段落【００１８】～【００２４】にはクロロゲン酸類をコーヒー豆から抽出する方法に関する事項が記載されている。そして、本件特許の明細書段落【００６４】～【００７０】及び【００７３】及び【００７５】～【００７６】には、生醤油にコーヒー豆抽出物を添加して液体調味料１を製造した実施例が記載されている。

また、「アンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチド」については、本件特許の明細書段落【００２７】に食品原料由来であるものが使用できるとして、乳由来のペプチド、穀物由来のペプチド及び魚肉由来のペプチドが好ましい旨、記載されており、さらに本件特許の明細書段落【００２８】には、本件特許発明に用いられるアンジオテンシン変換酵素阻害活性を有するペプチドのアンジオテンシン変換酵素阻害活性の血圧降下作用が期待できる強さについて具体的な濃度の数値で記載され、また、本件特許の明細書段落【００２９】には本件特許発明に配合できるペプチドの市販品について、さらに、本件特許の明細書段落【００３０】には、血圧降下作用及び風味の点から好ましい配合量について具体的な数値が記載されている。

したがって、上記記載事項を総合すると、「血圧降下作用を有する物質」を「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」とする訂正は、願書に添付した明細書又は図面に記載された事項の範囲内のものであって、実質上特許請求の範囲を拡張又は変更するものではない。

（２）訂正事項３について

本件特許の特許請求の範囲の請求項６の「コーヒー豆抽出物又はγ-アミノ酪酸」を「コーヒー豆抽出物」とする訂正は、コーヒー豆抽出物又はγ-アミノ酪酸と二者選択し得たものを「コーヒー豆抽出物」に限定するものであって、特許請求の範囲の減縮を目的とした訂正である。

そして、「コーヒー豆抽出物」については、上記（１）で述べたとおり、「血圧降下作用を有する物質」として「コーヒー豆抽出物」は、本件特許の優先権主張日前によく知られたものであり、本件特許の特許請求の範囲の請求項６の「血圧降下作用を有する物質」としての「コーヒー豆抽出物」については、本件特許の明細書段落【００１４】にクロロゲン酸類が挙げられ、さらに、クロロゲン酸類を含有する天然物抽出物、特に植物抽出物として、本件特許の明細書段落【００１７】にはコーヒー豆が好ましい旨記載されており、また本件特許の明細書段落【００１８】～【００２４】にはクロロゲン酸類をコーヒー豆から抽出する方法が記載され、さらに本件特許の明細書段落【００６４】～【００７０】及び段落【００７３】及び段落【００７５】～【００７６】には、生醤油にコーヒー豆抽出物を添加して液体調味料１を製造した実施例が記載されている。

したがって、上記記載事項を総合すると、「コーヒー豆抽出物又はγ-アミノ酪酸」を「コーヒー豆抽出物」とする訂正は、願書に添付した明細書又は図面に記載された事項の範囲内のものであって、実質上特許請求の範囲を拡張又は変更するものではない。

３ 請求人の主張について

請求人は、弁駁書および口頭審理陳述要領書において「「ACE阻害ペプチド」を追加する訂正は、「当業者によって、当初明細書等のすべての記載を総合することにより導かれる技術的事項」ではなく、「当初明細書等に記載した事項」ではありません。すなわち、新規事項に該当するものであります。」（口頭審理陳述要領書 第３頁２２行目～２５行）と、新規事項を追加する訂正であるので認めるべきではない旨、主張している。

さらに、請求人は甲第11号証を提出して、「液体調味料の製造方法」に係る他の出願（特願2006-34074号）の審査過程における補正の適否の判断において、審査官が、実施例においてACE阻害ペプチドを含む液体調味料の効果を確認した実験データが出願当初の明細書に記載されていないことを理由に、特許法第17条の2第3項違反（新規事項の追加）を理由とする拒絶理由を通知し、また、この拒絶理由通知に対し、本件被請求人たる出願人が応答せず、拒絶査定が確定したとの事例が存在することを主張している。

しかしながら、明細書又は図面に記載された事項は、通常、当該明細書又は図面によって開示された技術的思想に関するものであるから、明細書又は図面に明示的に記載されている場合や、その記載から自明である事項である場合には、そのような訂正は、新たな技術的事項を導入しないものであると認められ、「明細書又は図面に記載された範囲内において」するものであるということが出来るものである。そうすると、本件訂正は、上記2に記載したとおり、本件特許の明細書に明示的に記載されているものであるもので、願書に添付した明細書又は図面に記載された事項の範囲内のものであって、実質上特許請求の範囲を拡張又は変更するものではない。

また、甲第11号証は他の出願に係る手続に関する事項であり、これに拘束されることはないので、本件特許に係る訂正請求の適否の判断に参酌することはできない。

4 訂正請求に対する結論

以上のとおり、本件訂正は、特許法第134条の2ただし書き、及び同条第5項において準用する同法第126条第3項、4項の規定に適合するので適法な訂正と認める。

第3 請求人の主張の概要、及び当審の無効理由の概要

1 請求人の主張の概要

請求人は、特許第4767719号特許を無効とする。審判費用は被請求人の負担とする、との審決を求め、審判請求書と共に甲第1号証ないし甲第10号証を提出し、弁駁書を提出し、口頭審理陳述要領書と共に甲第11号証を提出し、本件特許の特許請求の範囲の請求項1ないし9に係る特許発明は、特許法第36条第6項第1号に規定する要件を満たしていないものであり（無効理由1）、本件の特許明細書は特許法第36条第4項第1号に規定する要件を満たしていないものであり（無効理由2）、さらに、本件特許の特許請求の範囲の請求項1、2、6、9に係る特許発明は、その優先権主張日前の特許出願であって、その優先権主張日後に特許掲載公報の発行又は出願公開された甲第1号証に記載された発明と同一であり、しかも、この出願の発明者が甲第1号証に記載の発明をした者と同一ではなく、またこの出願の時に、その出願人が甲第1号証の出願人とも同一でもないもので、特許法第29条の2の規定により特許を受けることができないものであり（無効理由3）、本件特許の特許請求の範囲の請求項1、2及び9に係る特許発明は、その優先権主張日前に日本国内又は外国において頒布された甲2号証に記載された発明であるから、特許法第29条第1項第3号に該当し、特許を受けることができないものであり（無効理由4）、本件特許の特許請求の範囲の請求項1～9に係る特許発明は、特許優先権主張日前にその発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者が甲第2号証～甲第9号証に記載された発明に基いて容易に発明をすることができたものであり、特許法第29条第2項の規定により特許を受けることができないものである（無効理由5）。

したがって、本件特許は同法第123条第1項第2号及び第4号に該当し、無効とすべきものであると主張している。

また、弁駁書及び口頭審理陳述要領書において、訂正は新規事項を追加するものであり認められるべきでないと主張している。

さらに、請求人は、平成24年6月21日の口頭審理において、平成24年6月21日付け訂正請求による訂正が認められた場合、無効理由4（新規性違反）と無効理由5（進歩性違反）を撤回するとしている（平成24年6月21日付第1回口頭審理調書参照）。

請求人が提出した証拠方法は以下のとおりである。

- 甲第1号証：特開2006-87328号公報
- 甲第2号証：特開平11-127号公報
- 甲第3号証：野白喜久雄，小崎道雄，好井久雄 編著，「醸造学」，講談社サイエンティフィック，1982年4月10日
- 甲第4号証：特公昭62-40982号公報
- 甲第5号証：吉沢淑，石川雄章，蓼沼誠，長渾道太郎，永見憲三編集，「醸造・発酵食品の事典」，朝倉書店，2002年1月15日
- 甲第6号証：析倉辰六郎編著，「醤油の科学と技術」，財団法人日本醸造協会，昭和63年3月30日
- 甲第7号証：特開平3-143533号公報
- 甲第8号証：特公平4-20583号公報
- 甲第9号証：特開2002-87977号公報
- 甲第10号証：特開2004-81053号公報

2 無効理由通知の概要

本件特許の請求項3乃至5及びこれらを引用する請求項9に係る発明は、その優先権主張日前の特許出願であって、その出願後に特許掲載公報の発行又は出願公開された特許出願である甲第1号証に記載された発明と同一であり、しかも、この出願の発明者が甲第1号証に係る上記の発明をした者と同じではなく、またこの出願の時に、その出願人が上記甲第1号証の出願人と同一でもないので、特許法第29条の2の規定により、特許を受けることができない。よって、本件特許は、特許法第123条第1項第2号の規定により、無効とすべきである。

第4 被請求人の主張の概要

被請求人は、本件審判請求は成り立たない、審判費用は請求人の負担とするとの審決を求め、答弁書と共に乙第1ないし第3号証を提出すると共に、訂正請求書（1）を提出し、また、口頭審理陳述要領書と共に乙4及び5号証を提出し、さらに、上申書を提出し、当審の無効理由通知に対して、訂正請求書（2）を提出して、請求人の主張する理由及び証拠によっては本件特許発明を無効とすることはできないと主張している。

被請求人の提出した証拠方法は以下のとおりである。

- 乙第1号証：美作大学・美作大学短期大学部紀要 2010. Vol. 55 pp. 65～70
- 乙第2号証：Food Chemistry 120 (2007) pp. 880-888
- 乙第3号証：「本発明品の風味評価結果」
（平成24年1月27日，花王株式会社 貝田純）
- 乙第4号証：平成24年6月4日付け「試験結果報告書1」
- 乙第5号証：平成24年6月4日付け「試験結果報告書2」

第5 当審の判断

1 本件訂正発明

上記「第2」で述べたように、本件の平成24年6月21日付け訂正請求が認められることになるので、本件特許の特許請求の範囲の請求項1ないし9に係る発明は（以下、それぞれ「本件訂正発明1」ないし「本件訂正発明9」といい、これらを併せて「本件訂正発明」という。）は、以下のとおりのもものと認める。

「【請求項1】

工程（A）：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程（B）：工程（A）の後に生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質との混合物をその中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程

を行うことを含む液体調味料の製造方法。

【請求項2】

工程（A）：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程（B）：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質との混合物を加熱処理する工程を有しており、

生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合しながら、混合物の中心温度が60～90℃になるように加熱処理する工程を含む液体調味料の製造方法。

【請求項3】

混合物の中心温度が60℃になるように加熱処理するとき、60℃に達した時点から20分～2時間加熱し、

混合物の中心温度が90℃になるように加熱処理するとき、90℃に達した時点から5分～40分間加熱する、請求項1又は2記載の液体調味料の製造方法。

【請求項4】

加熱処理温度が60～80℃であり、混合物の中心温度が60℃になるように加熱処理するとき、60℃に達した時点から20分～2時間加熱し、

混合物の中心温度が80℃になるように加熱処理するとき、80℃に達した時点から10分～1.5時間加熱する、請求項1又は2記載の液体調味料の製造方法。

【請求項5】

（B）加熱処理工程後に（C）充填工程を行う請求項1～4のいずれか1項に記載の液体調味料の製造方法。

【請求項6】

血圧降下作用を有する物質がコーヒー豆抽出物である請求項1～5のいずれか1項に記載の液体調味料の製造方法。

【請求項7】

コーヒー豆抽出物が、コーヒー豆から水及び／又は水溶性有機溶媒により抽出されたものである請求項6記載の液体調味料の製造方法。

【請求項8】

コーヒー豆抽出物を抽出するコーヒー豆が、生コーヒー豆又は焙煎度の低いコーヒー豆である請求項7記載の液体調味料の製造方法。

【請求項9】

請求項1～8のいずれか1項に記載の方法で製造した液体調味料。」

2 無効理由1（サポート要件）について

(1) サポート要件について

特許請求の範囲の記載が、特許を受けようとする発明が発明の詳細な説明に記載したものであることを要する、いわゆるサポート要件（特許法第36条第6項第1号）に適合することを求められる趣旨は、特許を受けようとする発明の技術的内容を一般的に開示するとともに、特許権として成立した後、その効力の及ぶ範囲を明らかにするという明細書の本来の役割に基づくものである。この制度趣旨に照らすと、明細書の発明の詳細な説明が、優先権主張日前の当業者の技術常識を参酌することにより、当業者が当該発明の課題を解決できると認識できる程度に記載されていることが必要である。

(2) 本件訂正発明の課題について

そこで、本件訂正発明の課題を検討するために、本件訂正明細書の発明の詳細な説明の記載を参照すると以下の事項が記載されている。

「【0003】

生理活性機能を有する素材として、様々な素材が提案されているが、その一つとして血圧降下作用を有する物質がある。なかでも食品中に含まれ安全性の高い物質として、ペプチド、 γ -アミノ酪酸、クロロゲン酸、コーヒー豆抽出物等があり、これらを含む高血圧に有効な食品が提案されている

（特許文献1～3）。特に、 γ -アミノ酪酸は、食品中に含まれており、血圧降下作用、精神安定作用、抗更年期障害作用等が知られている（特許文献4～6、非特許文献1～3）。このように有用な γ -アミノ酪酸について、食品中の含有量を高める技術が公知である（特許文献7～13）。

【0004】

ところが、調味料に γ -アミノ酪酸を添加すると、当該物質特有の後味や、エグ味が生じて、風味の一体感が損なわれるという問題がある。そこで、アミノ酸や核酸を配合することで、味質を改善する方法が開示されている（特許文献14）。」

「【発明が解決しようとする課題】

【0006】

本発明者らが検討したところ、液体調味料に血圧降下作用を有する物質を多量に配合すると、血圧降下作用には有利に働くものの、風味に変化が生じ、継続摂取し難くなる場合があることが明らかとなった。特に、日常摂取する液体調味料においては、風味の変化が摂取に影響を及ぼすことから、メニューによって風味変化が生じることは、継続的な摂取への影響が懸念される。例えば、前述の従来技術において、調味料に γ -アミノ酪酸を添加し、当該物質特有の後味や、エグ味が生じて、風味の一体感が損なわれた場合に、アミノ酸や核酸を配合することで味質を改善しようとしても、旨味が付与されて風味バランスが崩れてしまう。また、コストが増加する等、新たな問題点も生じてしまうのが現状である。

【0007】

本発明の目的は、日常的に摂取する食品である醤油、又は醤油を含む液体調味料において、血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善し、風味の一体感付与を図り、メニューによる風味の振れが少なくして継続的な摂取が容易な、血圧降下作用等の薬理作用を高いレベルで発揮する液体調味料の簡便な製造方法を提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0008】

本発明者は、血圧降下作用を有する物質を含む液体調味料において、製造方法により風味を改善する手段について検討してきた。その結果、配合又は製造目的物である液体調味料の製造工程において、加熱処理を行う前に血圧降下作用を有する物質を混合し、次いで加熱処理を行うこと、又は、血圧降下作用を有する物質を混合しながら加熱処理することにより、血圧降下作用を有する物質を配合しても当該物質由来の風味が生じず、メニューによ

る風味の振れが少なく、継続的摂取が容易となり、優れた血圧降下作用を有する液体調味料が得られることを見出した。」

本件訂正明細書の発明の詳細な説明の上記記載によると、生理活性機能を有する素材として、血圧降下作用を有する物質は知られており、当該物質を含有する高血圧に有効な食品が提案されているが、調味料にγ-アミノ酪酸を添加すると、当該物質特有の後味や、エグ味が生じて、風味の一体感が損なわれるという問題があり、これを解決するため、アミノ酸や核酸を配合することで味質を改善する従来技術があった旨、記載されている。

そして、同上記載中には、本発明者らが検討したところによると、液体調味料に血圧降下作用を有する物質を多量に配合すると、血圧降下作用には有利に働くものの、風味に変化が生じ、継続摂取し難くなる場合があることが明らかとなった、と記載され、「血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合すると、風味に変化が生じ、継続して摂取し難くなるとの問題点」を指摘している。

また、「液体調味料は日常摂取するものであり、メニューによって風味変化が生じると継続的な摂取への影響が懸念されるとの問題点」や、「γ-アミノ酪酸を添加したことにより当該物質特有の後味やエグ味が生じて風味の一体感が損なわれるという問題点」、そしてこれをアミノ酸や核酸を配合することで味質を改善しようとした従来技術では旨味が付与されて風味バランスが崩れるとの、風味の変化を改善しようとした従来技術における問題点についても併せて指摘している。

そして、同上記載中には、本件訂正発明は「液体調味料において、血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善し、風味の一体感付与を図り、メニューによる風味の振れが少なく、継続的な摂取が容易な、血圧降下作用等の薬理作用を高いレベルで発揮する液体調味料の簡便な製造方法を提供することにある」（段落【0007】）と記載され、さらに、「血圧降下作用を有する物質を含有させた液体調味料において、製造方法により風味を改善する手段について検討した結果、配合又は製造目的物である液体調味料の製造工程において、加熱処理を行う前に血圧降下作用を有する物質を混合し、次いで加熱処理を行うこと、又は、血圧降下作用を有する物質を混合しながら加熱処理することにより、血圧降下作用を有する物質を配合しても当該物質由来の風味が生じず、メニューによる風味の振れが少なく、継続的摂取が容易となり、優れた血圧降下作用を有する液体調味料が得られることを見出した」（段落【0008】）と、発明の目的や課題を解決するための手段が記載されている。

上記問題点の指摘から考えると、本件訂正発明は、血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の「風味変化を改善すること」を課題とし、この課題を解決することによって、「風味の一体感付与を図り」、つまり「γ-アミノ酪酸を添加したことにより当該物質特有の後味やエグ味が生じて風味の一体感が損なわれるという問題点」の解決を図り、また「メニューによる風味の振れが少なく」し、つまり「液体調味料は日常摂取するものであり、メニューによって風味変化が生じると継続的な摂取への影響が懸念されるとの問題点」の解決を図り、そして、これら問題点が解決されることにより「継続的な摂取が容易」にして「血圧降下作用等の薬理作用を高いレベルで発揮する」こと、つまり「血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合すると、風味に変化が生じ、継続して摂取し難くなるとの問題点」の解決を図ったものであって、「風味変化を改善すること」によって、ひいては従来の上記問題点が解決されることを意図したものといえる。

そうすると、本件訂正発明の課題は「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」又は「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法によって液体調味料を得

ること」と認められる。また、当該課題を解決することにより、従来の上記問題点を解決されることを意図したものである。

そして、「配合又は製造目的物である液体調味料の製造工程において、加熱処理を行う前に血圧降下作用を有する物質を混合し、次いで加熱処理を行うこと、又は、血圧降下作用を有する物質を混合しながら加熱処理する」

（段落【０００８】）ことによって、血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料が得られることが記載されている（段落【０００８】）。

（３）アンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドについて

ア 請求人の主張

請求人の主張については以下のとおりである。

（ア）本件訂正明細書の実施例には、コーヒー豆抽出物とγ-アミノ酪酸を添加して製造した液体調味料について、本件訂正発明の製造方法により製造することによって風味が改善したことが記載されている。しかし、アンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチド（以下「ACE阻害ペプチド」という。）を添加した場合については実施例に記載されておらず、当該実施例の記載では、ACE阻害ペプチドを添加した場合にまで風味が改善するか否かは把握できないため、ACE阻害ペプチドを添加した本件訂正発明は、発明の詳細な説明において、風味の変化を改善させた液体調味料の製造方法を提供するとの課題を解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲を超えるものである。

（イ）サポート要件を判断するに際して、請求項に係る発明と対比・検討すべき「発明の詳細な説明」は、出願当初の明細書における発明の詳細な説明に限定されるべきであるし、また、後から実験データを提出しなければサポート要件を満たしているか否かを判断することができない程度の特許請求の範囲の記載は、サポート要件を満たしているとはいえない。

イ 判断

（本件訂正発明１について）

（ア）本件訂正発明１は、前記「１ 本件訂正発明」に記載のとおりのものであって、生醤油を含む調味液に、コーヒー豆抽出物、及びACE阻害ペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質とを混合し、加熱処理を行うことを含む液体調味料の製造方法の発明である。

（イ）そこで、血圧降下作用を有する物質としてACE阻害ペプチドを選択した本件訂正発明１について、当該本件訂正発明の課題を解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載された範囲を超えるものであるかについて、以下、検討する。

ACE阻害ペプチドに関しては、本件訂正明細書段落【００１３】に、本件訂正発明における血圧降下作用を有する物質として好ましい旨、記載されていることから、本件訂正発明１に用いられる物質として記載されている。

そして、本件訂正明細書の段落【００２７】には好ましいACE阻害ペプチドの種類が、段落【００２８】には本件訂正発明に用いられるACE阻害ペプチドの血圧降下作用が期待できるACE阻害活性の強さの具体的な濃度の数値について、段落【００２９】には本発明に配合できるペプチドの市販品が記載されており、また、段落【００３０】にはACE阻害活性の測定方法やキットについて記載されている。そして、さらに段落【００３０】には、当該ペプチドの配合量について「血圧降下作用及び風味の点から液体調味料中０．５～２０％、更に１～１０％、特に２～５％が好ましい」と具体的な数値が記載されており、この「風味の点から」との記載は、風味が良好である点から、との趣旨と認められることから、ACE阻害ペプチドを配合した場合について、風味変化が改善されることを確認した結果、好ましいACE阻害ペプチドの配合量について特定し、記載されているものと認められる。

（ウ）そして、確かに、ACE阻害ペプチドを配合した場合については実施例

において実証されておらず、また、実施例において実証されているコーヒー豆抽出物やγ-アミノ酪酸とACE阻害ペプチドとは物質が異なるため、当該物質を由来とする風味も当然異なるものと考えられることから、コーヒー豆抽出物やγ-アミノ酪酸を配合した場合の実施例をもって、ACE阻害ペプチドを配合した場合も同様の結果が得られるとは、直ちに考えられない。

しかし、ACE阻害ペプチドに苦味や異味があることは、例えば特開2004-99552号公報（【0003】段落）、特開2003-128694号公報（【0004】段落）や特開平6-220097号公報（【0006】段落）、再公表2002-055546号公報（第3頁第4行目～8行目）などに記載のとおり、本件特許の優先権主張日前の周知の事項であるし、また、被請求人が提出した、乙第4号証の試験結果報告書1は、大豆ペプチドとカツオペプチドを生醤油に添加して調整し、加熱した試料について風味評価を行ったものであって、「5-1 風味評価」を参照すると、いずれも、加熱処理しないものよりもペプチド由来の風味が改善され、風味バランスが良好であったことが示されていることから、これにより、本件訂正明細書段落【0030】に記載されたとおり、ACE阻害ペプチドを配合した場合について風味変化が改善されたことを確認することができる。なお、乙第4号証の試験結果報告書1は、本件訂正明細書に記載されていない事項についての実験データを提示して、新たな事項を主張しようとしたものではなく、本件訂正明細書段落【0030】に記載された「風味の点」から好ましいものであることを立証したにすぎないものであるもので、これを参照して風味変化を改善するとの課題が解決されるものであるかを把握することは、明細書の記載の技術的内容を確認したにすぎない。

（エ）そうすると、ACE阻害ペプチドを配合した本件訂正発明1について、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」という本件訂正発明1の課題が解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載された範囲を超えているとまでは言うことができず、サポート要件違反ということとはできない。

（本件訂正発明2～本件訂正発明9について）

本件訂正発明2についても上記（本件訂正発明1について）と同様である。

さらに、本件訂正発明1および2を引用する本件訂正発明3～8についても同様である。

また、ACE阻害ペプチドを配合した本件訂正発明9について、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法によって液体調味料を得ること」という本件訂正発明9の課題が解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載された範囲を超えているとまでは言うことができず、サポート要件違反ということとはできないことも、上記（本件訂正発明1について）と同様である。

（4）血圧降下作用について

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

（ア）本件訂正明細書の実施例には、コーヒー豆抽出物とγ-アミノ酪酸を添加して製造した液体調味料が記載されているが、当該物質を添加した液体調味料においてさえ、血圧降下作用に関するデータは一切記載されていない。よって、本件訂正発明は、発明の詳細な説明において、優れた血圧降下作用を有する液体調味料を得るとの課題を解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲を超えるものである。

（イ）本件特許の優先権主張日前の周知の技術に基づき、本件訂正発明のように「優れた」血圧降下作用を有する液体調味料又は血圧降下作用等の薬理

作用を「高いレベル」で発揮する液体調味料が得られることについては、当業者が予測し得る事項とはいえない。

(ウ) 仮に製造工程中でγ-アミノ酪酸又はACE阻害ペプチドの含有量が低下しなかったとのデータが示されたとしても、それをもって本件訂正発明に係る液体調味料(「優れた」血圧降下作用を有する液体調味料又は血圧降下作用等の薬理作用を「高いレベル」で発揮する液体調味料)を得ることができるとの立証にはならない。

イ 判断

(本件訂正発明1について)

(ア) 本件訂正発明1は、前記「1 本件訂正発明」に記載のとおりのものであって、生醤油を含む調味液に、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合し、加熱処理を行うことを含む液体調味料の製造方法の発明である。

なお、請求人は、本件特許の特許請求の範囲の請求項1に係る発明に含まれていた、γ-アミノ酪酸を添加した場合について、発明の詳細な説明において課題を解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲を超えるものである旨、主張しているが、本件特許の特許請求の範囲の請求項1を訂正した本件訂正発明1はγ-アミノ酪酸を添加した液体調味料の製造方法を含まないものになったので、γ-アミノ酪酸を添加した場合については判断しない。

(イ) そして、本件訂正発明の課題については、「2(2) 本件訂正発明の課題について」で述べたとおり、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」と認められる。そして、「2(2) 本件訂正発明の課題について」で述べたとおり、風味変化を改善するとの課題が解決されることにより、液体調味料の継続摂取が容易になり、血圧降下作用を有する物質を配合したことによる作用が十分に発揮されることを意図したものであることから、本件訂正発明により得られた液体調味液は、配合された血圧降下作用を有する物質が機能する程度に血圧降下作用を発揮することを求めているものといえる。

なお、請求人は、「優れた」血圧降下作用を有する液体調味料又は血圧降下作用等の薬理作用を「高いレベル」で発揮する液体調味料を得ることが課題である旨、主張するが、「2(2) 本件訂正発明の課題について」で述べたとおり、本件訂正発明の課題は、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」であって、風味変化を改善するとの課題が解決されることにより、液体調味料の継続摂取が容易になり、血圧降下作用を有する物質を配合したことによる作用が十分に発揮されることを意図したものである。また、本件訂正明細書に記載された、血圧降下作用等の薬理作用を「高いレベル」で発揮するとは、風味変化を改善するとの課題を解決することによって、血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合しても風味変化が改善され、継続的な摂取が可能となることによって実現できる程度の作用の発揮を意図するものと解釈される。そして、風味変化を改善するとの課題を解決することによって、液体調味料の継続摂取が容易になり、血圧降下作用を有する物質を配合したことによる作用が発揮されるためには、少なくとも、得られた液体調味料に配合された血圧降下作用を有する物質が機能することが必要である。

(ウ) そこで、本件訂正発明1が、当該意図を含んだ課題を解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載された範囲を超えるものであるかについて、以下、検討する。

ACE阻害ペプチド及びコーヒー豆抽出物が血圧降下作用を有し、これら物質を食品に添加することで血圧降下作用を有する食品が得られることは、本

件訂正明細書段落【０００３】に「生理活性機能を有する素材として、様々な素材が提案されているが、その一つとして血圧降下作用を有する物質がある。なかでも食品中に含まれ安全性の高い物質として、ペプチド、γ-アミノ酪酸、クロロゲン酸、コーヒー豆抽出物等があり、これらを含む高血圧に有効な食品が提案されている（特許文献１～３）。」と特許文献を挙げて記載されているとおり、本件特許の優先権主張日前によく知られたものである。なお、特許文献１～３は、【０００５】に記載されているとおり

「【特許文献１】特開２００４－１９４５１５号公報【特許文献２】特開２００４－２９００８８号公報【特許文献３】特開２００２－８７９７７号公報」であって、特許文献１（特開２００４－１９４５１５号公報）には生コーヒー豆抽出物が、特許文献２（特開２００４－２９００８８号公報）にはアンジオテンシン変換酵素阻害活性を有するペプチドが、特許文献３（特開２００２－８７９７７号公報）にはコーヒー豆抽出物が、血圧降下作用を有する物質として記載されている。

そして、コーヒー豆抽出物については、好ましいポリフェノール類について、本件訂正明細書段落【００１４】にクロロゲン酸類が挙げられ、さらに、クロロゲン酸類を含む天然物抽出物、特に植物抽出物として、本件訂正明細書段落【００１７】にはコーヒー豆が好ましい旨記載され、本件訂正明細書段落【００１８】～【００２４】にはクロロゲン酸類をコーヒー豆から抽出する方法に関する事項が記載されている。そして、本件訂正明細書段落【００６４】～【００７０】及び【００７３】及び【００７５】～【００７６】に、生醤油にコーヒー豆抽出物を添加して液体調味料１を製造した実施例が記載されており、液体調味料をホウレン草のお浸しや金目鯛の煮付けに適用した例について加熱処理をしない対照品よりも風味バランスが良好であった旨、記載されていることから、加熱処理により得られた液体調味料は風味変化が改善されたことものであることが把握できる。

さらに、液体調味料中のクロロゲン酸含有量を測定し、加熱処理を施してもクロロゲン酸含有量が低下しないこと（段落【００７６】）が記載されていることから、加熱処理により得られた液体調味料が、配合された血圧降下作用を有する物質が機能する程度に血圧降下作用を有することが把握できる。

ACE阻害ペプチドを配合した本件訂正発明１について、加熱処理によって風味変化が改善されることについては、本件訂正明細書段落【００３０】に記載されたとおりであり、提出された乙第４号証の試験結果報告書１からもこれが確認されたことは、上記「（３）アンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチド」イ判断（本件訂正発明１について）で検討したとおりである。

そして、ACE阻害ペプチドを配合し、加熱処理により得られた液体調味料が、配合された血圧降下作用を有する物質であるACE阻害ペプチドが機能する程度に血圧降下作用を有するかについては、発明の詳細な説明中には記載されていない。この点について、被請求人が提出した乙第４号証の試験結果報告書１には、大豆ペプチドとカツオペプチドを生醤油に添加して調整し、加熱して得られた試料について、加熱後においてもACE阻害活性が維持されていることを示した試験結果が記載されている。そうすると、ACE阻害ペプチドを添加した場合も、加熱処理後に、血圧降下作用が働くものと認められる。

（エ）以上から、本件訂正発明１は、血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合すると、風味に変化が生じ、継続摂取ができなかったとの問題点を解決し、血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合しても、風味変化が改善され、継続摂取が可能となることで、血圧降下作用を有する物質を配合したことによる作用が十分に発揮されることを意図した「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」との本件訂正発明の課題が解決できることを、当業者が認識できるように発明の

詳細な説明に記載された範囲を超えているとまでは言うことができず、サポート要件違反ということとはできない。

（本件訂正発明 2 ～本件訂正発明 9 について）

本件訂正発明 2 についても上記（本件訂正発明 1 について）と同様である。

さらに、本件訂正発明 1 および 2 を引用する本件訂正発明 3 ～ 8 についても同様である。

また、本件訂正発明 9 について、血圧降下作用が有利に働く程度に血圧降下作用を有する物質を配合すると、風味に変化が生じて、継続摂取ができなかったとの問題点を解決することを意図した「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法によって液体調味料を得ること」との課題が解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載された範囲を超えているとまでは言うことができず、サポート要件違反ということとはできないことも上記（本件訂正発明 1 について）と同様である。

（5）上限値、下限値について

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

（ア）液体調味料に添加するγ-アミノ酪酸等の含有量については、上限値を超える場合には風味が損なわれ、下限値を下回る場合には血液効果作用等の薬理作用を発揮することができないが、本件訂正明細書の実施例には、コーヒー豆抽出物とγ-アミノ酪酸を添加して製造した液体調味料が記載されているものの、これらの含有量について上限値と下限値が示されていない。よって、本件訂正発明は、発明の詳細な説明において、血圧降下作用を有する物質由来の風味が生じず、血圧降下作用を有する液体調味料を得るとの課題が解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲を超えるものである。

（イ）特許請求の範囲の請求項 1 ～ 9 のいずれもγ-アミノ酪酸等の添加量の数値範囲については限定されておらず、一方、本件訂正発明の「血圧降下作用を有する物質を含有させたものであるにもかかわらず、当該物質由来の風味が生じず、メニューによる風味の振れが少なく、継続的に摂取することが容易」との効果と、「血圧効降下作用等の薬理作用を高いレベルで発揮する」との効果は、γ-アミノ酪酸等の添加量が少なすぎても多すぎても達成できないことを考えれば、γ-アミノ酪酸等の添加量を限定していない請求項 1 ～ 9 は、発明の詳細な説明において発明の課題が解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲を超えて特許を請求するものである。

（ウ）コーヒー豆抽出物の好ましい数値範囲については本件訂正明細書中に記載されていないし、実施例ではコーヒー豆抽出物は 1.2%，γ-アミノ酪酸は 0.4%，0.53% について風味改善の効果の一部が立証されているだけで、また、血圧降下作用についてはデータが存在しないため、本件訂正明細書の実施例で立証された数値範囲以外の数値範囲について、また、優れた血圧効果作用を有することについて、本件訂正発明の効果を、従来の技術常識だけで予測することは不可能であり、血圧降下作用を有する液体調味料を得るとの課題を解決できることを当業者が認識できるように記載されているとはいえない。サポート要件を満たしていない。

イ 判断

（本件訂正発明 1 について）

（ア）本件訂正発明 1 は、前記「1 本件訂正発明」に記載のとおりのものであって、「工程（A）：生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも 1

種の血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、
工程（Ｂ）：工程（Ａ）の後に生醤油を含む調味液と、コーヒー豆抽出物、
及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも
１種の血圧降下作用を有する物質との混合物をその中心温度が60～90℃
になるように加熱処理する工程
を行うことを含む液体調味料の製造方法。」との液体調味料の製造方法の発
明である。

（イ）そして、本件訂正発明１の課題は、「２（２）本件訂正発明の課題に
ついて」で述べたとおり、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合
した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供するこ
と」と認められる。

（ウ）そこで、血圧降下作用を有する物質の含有量について示されていない
本件訂正発明１が、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場
合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」と
の、当該本件訂正発明１の課題を解決できることを当業者が認識できるよう
に発明の詳細な説明に記載された範囲を超えるものであるかについて、以
下、検討する。

（エ）本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、「コーヒー豆抽出物」であ
るポリフェノール類の配合量については本件訂正明細書段落【0026】に
「本発明の液体調味料へのポリフェノール類の配合量は、血圧降下作用及び
風味の点から0.1～5質量％（以下、単に「％」で示す）、さらに0.2
～3％、特に0.25～2％が好ましい。ここで、ポリフェノール類の配合
量は、液体調味料に添加したポリフェノール類量である。ポリフェノール量
が0.1％以下では、十分な血圧降下作用が得られない。また、5％以上の
ポリフェノールの配合は、異味が強すぎて好ましくない。」と記載されてお
り、さらに、実施例において、「コーヒー豆抽出物」を1.2％添加した液
体調味料１（段落【0064】）について風味評価を行って、風味が改善さ
れた液体調味料が得られる旨、実証している。

また、「ACE阻害ペプチド」の配合量については本件訂正明細書段落【0
030】に、「当該ペプチドの配合量は、血圧降下作用及び風味の点から液
体調味料中0.5～20％、更に1～10％、特に2～5％が好ましい。」
と記載している。

（オ）上記記載およびその他の本件訂正明細書中の記載からすると、本件訂
正発明１における「コーヒー豆抽出物」や「ACE阻害ペプチド」の配合量に
ついては、いずれも、血圧降下作用及び風味の観点から好ましい配合量はあ
るものの、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味
変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法を提供すること」との課題を解
決するために、その配合量の上限値や下限値の数値範囲自体に特別な技術的
意義を見出したものではなく、血圧降下作用を有し、また、風味を改善し得
た「液体調味料」として使用できる程度であればよいものと把握される。

（カ）さらに、本件訂正明細書には、【背景技術】として特許文献１～特許
文献３を挙げて説明しており、特許文献１（特開2004-194515号
公報）には生コーヒー豆抽出物を配合した液体調味料が、特許文献２（特開
2004-290088号公報）にはアンジオテンシン変換酵素阻害活性を
有するペプチドを配合した液体調味料が、特許文献３（特開2002-87
977号公報）にはコーヒー豆抽出物を配合した醤油（【0040】段落）
が記載されていることから、コーヒー豆抽出物やACE阻害ペプチドを配合し
た液体調味料は、本件特許の優先権主張日前において、周知の技術であった
といえる。そうすると、血圧降下作用を有する物質を混合した「液体調味
料」との記載をもって、どのような「液体調味料」であるのか、当業者が把
握し得るものであり、血圧降下作用を有する物質の配合量についても、どの
程度、配合したものであるのか、当業者が認識し得たものであるといえる。

（キ）そして、発明の詳細な説明には、「液体調味料の製造工程において、
加熱処理を行う前に血圧降下作用を有する物質を混合し、次いで加熱処理を

行うこと」(段落【0008】)によって、当該風味変化を改善するとの課題を解決できる旨、記載されている。

(ク) そうすると、本件訂正発明1は、生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質とを混合する工程の後、加熱処理する工程を含むものであり、加熱処理を行う前に血圧降下作用を有する物質を混合し、次いで加熱処理を行うという課題を解決するための手段を反映したものであるので、血圧降下作用を有する物質の配合量について規定していないことをもって、訂正発明1は、発明の詳細な説明に記載された、発明の課題を解決するための手段が反映されていないとまではいえず、よって、発明の詳細な説明に記載した範囲を超えて特許を請求するものとはいえない。

(ケ) さらに、本件訂正発明1の血圧降下作用を有する物質の配合量については、血圧降下作用を有する物質を混合した「液体調味料」との記載をもって、本件特許の優先権主張日前の技術常識に照らせば、当業者がおおよそ把握できるものであり、そうすると、本件訂正明細書における発明の詳細な説明に開示された内容を、配合量を規定しない訂正発明1の「液体調味料の製造方法」の範囲まで、拡張ないし一般化できるものである。

(コ) 以上のとおり、本件訂正発明1は、発明の詳細な説明において、血圧降下作用を有する物質由来の風味が生じず、血圧降下作用を有する液体調味料を得るとの課題が解決できることを当業者が認識できるように記載された範囲のものである。

(本件訂正発明2～本件訂正明9について)

本件訂正発明2についても上記(本件訂正発明1について)と同様である。

さらに、本件訂正発明1および2を引用する本件訂正発明3～8についても同様である。

また、ACE阻害ペプチドを配合した液体調味料である本件訂正発明9について、「血圧降下作用を有する物質を液体調味料に配合した場合の風味変化を改善した液体調味料の簡便な製造方法によって液体調味料を得ること」という本件訂正発明9の課題が解決できることを当業者が認識できるように発明の詳細な説明に記載した範囲のものであることも、上記(本件訂正発明1について)と同様である。

(6) 加熱温度について

ア 請求人の主張

請求人の主張は、以下のとおりである。

本件訂正明細書の実施例における加熱処理は、生醤油と血圧降下作用を有する物質との混合物の中心温度を測定したのではなく、ウォーターバスで設定した温度をそのまま加熱温度としたものであるし、また、実施例はサンプルが7ml程度のものであって、実際の醤油製造の現場で実施される大容量タンクのものではないため、混合物の中心温度を測定した適切な実施例が記載されているとはいえない。

よって、発明の詳細な説明において混合物の中心温度を測定した適切な実施例が存在しないため、混合物の中心温度を規定した本件訂正発明の範囲まで、発明の詳細な説明に開示された内容を拡張ないし一般化できるとはいえない。

イ 判断

(本件訂正発明1について)

(ア) 本件訂正発明1は、前記「1 本件訂正発明」に記載のとおりのものであって、生醤油を含む調味液に、コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質とを混合し、その「混合物をその中心温度が60～90℃になるように加熱処理する」工程を行うことを含む液体調味料の製造方法の発

明である。

(イ)そして、「混合物をその中心温度が60～90℃になるように加熱処理する」ことについて、発明の詳細な説明に記載されているか否か以下に検討する。

本件訂正明細書の発明の詳細な説明において、加熱処理を行う工程については、段落【0036】～段落【0039】に記載され、また、実施例においては段落【0065】に、ウォータバスに浸漬することで加熱した旨、記載している。

確かに、混合物の中心温度について、どのように測定するのか明記されていないが、温度計で測定するなどの本件特許の優先権主張日前に公知の手段を用いて、混合物の中心温度を測定し得ることは明らかであるし、さらに、サンプルが7ml程度のものではサンプルの中心温度とウォータバスの温度が当然に同程度になるといえ、混合物の中心温度を規定の温度とした実施例が記載されているといえる。また、実際の醤油製造の現場で実施される大容量のものでも、本件訂正明細書段落【0039】に記載される湯せん式の二重缶などを用いて目的とする中心温度の湯で湯せんにし、必要に応じて攪拌をすることで、所望の中心温度が得られることは技術常識から明らかである。

(ウ)そうすると、本件訂正発明1は、本件特許の優先権主張日前の技術常識に照らせば、実質、本件訂正明細書の発明の詳細な説明に記載された範囲のものである。

(本件訂正発明2～本件訂正発明9について)

混合物の中心温度について規定した、本件訂正発明2～4についても上記(本件訂正発明1について)と同様である。

さらに、本件訂正発明1～4を引用する訂正発明5～9についても、上記(本件訂正発明1について)と同様である。

3 無効理由2(実施可能要件)について

(1) 実施可能要件について

本件訂正発明1～8は「液体調味料の製造方法」の発明であって、「液体調味料」との「物」を生産する、「物を生産する方法」の発明である。また、本件訂正発明9は「液体調味料」の発明であって、「液体調味料」との「物の発明」である。

そして、方法の発明について、実施をすることができるとは、その方法を使用することであって、また、方法の発明が「物を生産する方法」に該当する場合は、「その方法を使用することができる」というのは、その方法により物を作ることができることであるので、これが可能となるように、発明の詳細な説明に記載する必要がある。

また、物の発明について、実施をすることができるとは、その物を作ることができ、かつその物を使用できることであるから、発明の詳細な説明にも、これらが可能となるように記載する必要がある。

そうすると、本件訂正明細書の発明の詳細な説明は、本件訂正発明1～8の「液体調味料の製造方法」との物を生産する発明については、その実施をすることができるために、「液体調味料」との物を作ることができる程度に記載されたものでなければならない。

また、本件訂正発明9の「液体調味料」との物の発明については、その実施をすることができるために、「液体調味料」との物を作ることができ、かつ、「液体調味料」との物を使用することができる程度に記載されたものでなければならず、また、本件訂正発明9の「液体調味料」との物は、血圧降下作用を有する物質を配合した場合の風味変化を改善することによって、継続的な摂取が容易となり血圧降下作用が発揮されるように使用されること意図したものであることから、これに留意して判断する。

そこで、本件訂正明細書の発明の詳細な説明の記載が、当該記載された事

項と本件特許の優先権主張日前の技術常識に基づき、当業者がその実施をできる程度に明確かつ十分に記載されており、実施可能要件（特許法第36条第4項第1号に規定する要件）を満たすか、以下に検討する。

（２）ACE阻害ペプチドについて

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

本件訂正明細書の実施例には、コーヒー豆抽出物とγ-アミノ酪酸を添加した本件訂正発明に係る液体調味料においては風味が改善したことが記載されている。しかし、当該実施例の記載では、ACE阻害ペプチドを添加した場合にまで、風味が改善するか否かは把握できない。

よって、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、ACE阻害ペプチドを添加した特許発明について、当業者が実施することができる程度に記載されているとはいえない。

イ 判断

（ア）本件訂正発明1～8のACE阻害ペプチドを添加した「液体調味料の製造方法」について、本件訂正発明1～8は、「液体調味料の製造方法」との物を生産する方法の発明であって、物の製造方法であることから、当業者がその方法により物を製造することができるためには、発明の詳細な説明並びに本件優先権主張日前の技術常識に基づき、当業者がその物を製造できるように、（i）原材料、（ii）その処理工程、及び（iii）生産物の三つが記載されている必要がある。

本件訂正明細書の発明の詳細な説明を参照すると、（i）原材料として、生醤油を含む調味液については本件訂正明細書段落【0012】に記載されている。

そして、原材料である、ACE阻害ペプチドについては、本件訂正明細書の段落【0027】には好ましいACE阻害ペプチドの種類が、段落【0028】には本件訂正発明に用いられるACE阻害ペプチドの血圧降下作用が期待できるACE阻害活性の強さの具体的な濃度の数値について、段落【0029】には本発明に配合できるペプチドの市販品が記載されており、また、段落【0030】にはACE阻害活性の測定方法やキットについて記載されている。そして、さらに段落【0030】には、当該ペプチドの配合量について「血圧降下作用及び風味の点から液体調味料中0.5～20%、更に1～10%、特に2～5%が好ましい」と具体的な数値が記載されており、この「風味の点から」との記載は、風味が良好である点から、との趣旨と認められることから、ACE阻害ペプチドを配合した場合について、風味変化が改善されることを確認した結果、好ましいACE阻害ペプチドの配合量について特定し、記載されているものと認められる。そうすると、原材料としてACE阻害ペプチドについても記載されているといえる。

そして、これら生醤油を含む調味液とACE阻害ペプチドを原材料として、混合、加熱する（ii）その処理工程について、混合工程については、本件訂正明細書段落【0035】に、加熱処理する工程については段落【0036】～【0039】に、さらに、充填工程については本件訂正明細書段落【0053】～【0062】に記載されている。

さらに（iii）生産物については、段落【0063】に「本発明の液体調味料は、継続摂取することにより、高血圧症が顕著に改善される効果がある。」と記載していることから、継続摂取することにより高血圧症が顕著に改善される効果を有する液体調味料が得られることが記載されている。

これらの記載事項を総合的にみて、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、本件訂正発明1～8のACE阻害ペプチドを添加した「液体調味料の製造方法」について、当業者が実施できる程度に明確かつ十分に記載されているといえる。

（イ）本件訂正発明9のACE阻害ペプチドを添加した「液体調味料」につい

て、本件訂正発明9は「液体調味料」との物の発明であって、物の発明については、発明の詳細な説明に、当業者がその物を作ることができ、かつ、使用できる程度に記載する必要があるところ、本件訂正明細書の発明の詳細な説明が、その物を作ることができる程度に明確かつ十分に記載されたものであることは、上記（ア）のとおりである。

そして、「液体調味料」については、例えば、本件訂正明細書段落【0064】～【0078】に記載のとおり、「ホウレン草のお浸し」や「金目鯛の煮付け」など、一般の調味料と同様に各種料理に使用できることは、本件優先権主張日前の技術常識から明らかである。そして、段落【0063】には、「本発明の液体調味料は、継続摂取することにより、高血圧症が顕著に改善される効果がある。」と記載していることから、得られた液体調味料を継続摂取することにより高血圧症が顕著に改善される効果を有することも把握でき、さらに、本件訂正明細書段落【0030】には、ペプチドの配合量について「血圧降下作用及び風味の点から液体調味料中0.5～20%、更に1～10%、特に2～5%が好ましい」と具体的な数値が記載されており、この「風味の点から」との記載は、風味が良好である点から、との趣旨と認められることから、ACE阻害ペプチドを配合した液体調味料が風味変化が改善されたことを確認されたものといえる。

そうすると、これらの記載事項を総合的にみると、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、本件訂正発明9のACE阻害ペプチドを添加した「液体調味料」について、当業者が実施できる程度に明確かつ十分に記載されているといえる。

（３）血圧降下作用について

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

本件訂正明細書の実施例には、コーヒ豆抽出物とγ-アミノ酪酸を添加して製造した液体調味料が記載されているが、当該物質を添加した液体調味料においてさえ、血圧降下作用に関するデータは一切記載されていない。

よって、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、当業者が本件訂正発明を実施できる程度に記載されているとはいえない。

イ 判断

（ア）本件訂正発明1～8は、「液体調味料の製造方法」との物を生産する方法の発明であって、物の製造方法であることから、当業者がその方法により物を製造することができるためには、発明の詳細な説明並びに本件優先権主張日前の技術常識に基づき、当業者がその物を製造できるように、（i）原材料、（ii）その処理工程、及び（iii）生産物の三つが記載されている必要がある。

そして、本件訂正明細書の発明の詳細な説明を参照すると、（i）原材料として、生醤油を含む調味液については本件訂正明細書段落【0012】に記載されている。

さらに、原材料である、ACE阻害ペプチドについては、本件訂正明細書の段落【0027】には好ましいACE阻害ペプチドの種類が、段落【0028】には本件訂正発明に用いられるACE阻害ペプチドの血圧降下作用が期待できるACE阻害活性の強さの具体的な濃度の数値について、段落【0029】には本発明に配合できるペプチドの市販品が記載されており、また、段落【0030】にはACE阻害活性の測定方法やキットについて記載されている。そして、さらに段落【0030】には、当該ペプチドの配合量について「血圧降下作用及び風味の点から液体調味料中0.5～20%、更に1～10%、特に2～5%が好ましい」と具体的な数値が記載されており、この「風味の点から」との記載は、風味が良好である点から、との趣旨と認められることから、ACE阻害ペプチドを配合した場合について、風味変化が改善されることを確認した結果、好ましいACE阻害ペプチドの配合量について特

定し、記載されているものと認められる。そうすると、原材料としてACE阻害ペプチドについても記載されているといえる。

コーヒー豆抽出物については、コーヒー豆抽出物であるポリフェノール類の配合量については本件訂正明細書段落【0026】に「本発明の液体調味料へのポリフェノール類の配合量は、血圧降下作用及び風味の点から0.1～5質量%（以下、単に「%」で示す）、さらに0.2～3%、特に0.25～2%が好ましい。ここで、ポリフェノール類の配合量は、液体調味料に添加したポリフェノール類量である。ポリフェノール量が0.1%以下では、十分な血圧降下作用が得られない。また、5%以上のポリフェノールの配合は、異味が強すぎて好ましくない。」と記載されており、さらに、実施例において、「コーヒー豆抽出物」を1.2%添加した液体調味料1（段落【0064】）について風味評価を行って、風味が改善された液体調味料が得られる旨、実証している。そうすると、原材料としてコーヒー豆抽出物についても記載されているといえる。

そして、これら生醤油を含む調味液とACE阻害ペプチドやコーヒー豆抽出物を原材料として、混合、加熱する(ii)その処理工程について、混合工程については、本件訂正明細書段落【0035】に、加熱処理する工程については段落【0036】～【0039】に、さらに、充填工程については本件明細書段落【0053】～【0062】に記載されている。

さらに(iii)生産物については、段落【0063】に「本発明の液体調味料は、継続摂取することにより、高血圧症が顕著に改善される効果がある。」と記載していることから、継続摂取することにより高血圧症が顕著に改善される効果を有する液体調味料が得られることが記載されているといえる。

これらの記載事項を総合的にみると、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、本件訂正発明1～8の「液体調味料の製造方法」について、当業者が実施できる程度に明確かつ十分に記載されているといえる。

(イ)本件訂正発明9は「液体調味料」との物の発明であって、物の発明については、発明の詳細な説明に、当業者がその物を作ることができ、かつ、使用できる程度に記載する必要があるところ、本件訂正明細書の発明の詳細な説明が、その物を作ることができる程度に明確かつ十分に記載されたものであることは、上記(ア)のとおりである。

そして、「液体調味料」については、例えば、本件訂正明細書段落【0064】～【0078】に記載のとおり、「ホウレン草のお浸し」や「金目鯛の煮付け」など、一般の調味料と同様に各種料理に使用できることは、本件優先権主張日前の技術常識から明らかである。そして、段落【0063】には、「本発明の液体調味料は、継続摂取することにより、高血圧症が顕著に改善される効果がある。」と記載していることから、得られた液体調味料を継続摂取することにより高血圧症が顕著に改善される効果を有することも把握できる。

そうすると、これらの記載事項を総合的にみると、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、本件訂正発明9の「液体調味料」について、当業者が実施できる程度に明確かつ十分に記載されているといえる。

(4) γ -アミノ酪酸等の上限値、下限値について

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

液体調味料に添加する γ -アミノ酪酸等の含有量については、上限値を超える場合には風味が損なわれ、下限値を下回る場合には血液効果作用等の薬理作用を発揮することができないが、本件訂正明細書の実施例には、コーヒー豆抽出物と γ -アミノ酪酸を添加して製造した液体調味料が記載されているものの、含有量の上限値と下限値が示されていない。

よって、本件訂正明細書の発明の詳細な説明は、当業者が本件訂正発明を実施できる程度に記載したものではない。

イ 判断

コーヒー豆抽出物については、コーヒー豆抽出物であるポリフェノール類の配合量については本件訂正明細書段落【0026】に「本発明の液体調味料へのポリフェノール類の配合量は、血圧降下作用及び風味の点から0.1～5質量%（以下、単に「%」で示す）、さらに0.2～3%、特に0.25～2%が好ましい。ここで、ポリフェノール類の配合量は、液体調味料に添加したポリフェノール類量である。ポリフェノール量が0.1%以下では、十分な血圧降下作用が得られない。また、5%以上のポリフェノールの配合は、異味が強すぎて好ましくない。」と記載されており、さらに、実施例において、「コーヒー豆抽出物」を1.2%添加した液体調味料1（段落【0064】）について風味評価を行って、風味が改善された液体調味料が得られる旨、実証している。

また、ACE阻害ペプチドについては、本件訂正明細書の段落【0027】には好ましいACE阻害ペプチドの種類が、段落【0028】には本件訂正発明に用いられるACE阻害ペプチドの血圧降下作用が期待できるACE阻害活性の強さの具体的な濃度の数値について、段落【0029】には本発明に配合できるペプチドの市販品が記載されており、また、段落【0030】にはACE阻害活性の測定方法やキットについて記載されている。そして、さらに段落【0030】には、当該ペプチドの配合量について「血圧降下作用及び風味の点から液体調味料中0.5～20%、更に1～10%、特に2～5%が好ましい」と具体的な数値が記載されており、この「風味の点から」との記載は、風味が良好である点から、との趣旨と認められることから、ACE阻害ペプチドを配合した場合について、風味変化が改善されることを確認した結果、好ましいACE阻害ペプチドの配合量について特定し、記載されているものと認められる。

そうすると、本件訂正明細書の発明の詳細な説明は、当業者が本件訂正発明を実施することができる程度に明確かつ十分に記載したものである。

（５）加熱温度について

ア 請求人の主張

請求人の主張は以下のとおりである。

本件訂正明細書の実施例における加熱処理は、生醤油と血圧降下作用を有する物質との混合物の中心温度を測定したのではなく、ウォーターバスで設定した温度をそのまま加熱温度としたものであるし、また、サンプルが7ml程度の実施例であって、実際の醤油製造の現場で実施される大容量タンクのものではないため、混合物の中心温度を測定した適切な実施例が記載されているとはいえない。

よって、本件訂正明細書の発明の詳細な説明には、どのような加熱処理を実施すればよいのか記載がないため、当業者が特許発明を実施できる程度に記載したものではない。

イ 判断

本件訂正明細書段落【0039】に、「本発明において、（Ｂ）加熱処理に使用する装置は、60℃以上の温度が容易に得られる加熱機器であればいずれでもよいが、直火式の地釜、蒸気または湯せん式の二重缶や蛇管、多管式の連続加熱機（パイプヒーター）、プレート式熱交換器（プレートヒーター）が例示される。」と記載されており、加熱の方法について、当業者が液体調味料を製造することができる程度に記載されているし、また、混合物の中心温度については、温度計で測定するなどの本件特許の優先権主張日前に公知の手段を用いて、混合物の中心温度を測定し得ることは明らかである。

よって、本件訂正明細書の発明の詳細な説明は、当業者が訂正発明1～9を実施することができる程度に記載したものである。

4 無効理由3（特許法第29条の2）について

（1）甲第1号証とその記載事項

甲第1号証（特開2006-87328号公報）は、本件特許の優先権主張日（平成17年4月15日）より前の平成16年9月22日に出願され、本件特許出願後の平成18年4月6日に公開されたものであり、本件特許出願の発明者が甲第1号証に記載された発明の発明者と同一ではなく、また本件特許出願時に、その出願人が甲第1号証の出願人と同一でもないものであって、下記の事項が記載されている。

（1a）「【請求項1】

減塩醤油に、塩化カリウム1.0～10.0重量%及びγ-アミノ酪酸0.1～5.0重量%添加してなる低食塩醤油。

【請求項2】

食塩濃度0～10重量%、塩化カリウム1.0～10.0重量%及びγ-アミノ酪酸0.1～5.0重量%を含有してなる低食塩醤油。」

（1b）「【0001】

本発明は、風味が良好で、血圧の上昇を顕著に抑制し、しかも心臓肥大を予防できる、特殊栄養食品としても利用可能な低食塩醤油に関する。なお、本発明という減塩醤油とは、塩化ナトリウム（NaCl）または食塩ということがある）が0～10重量%（W/V%）の醤油を意味する。」

（1c）「【0006】

更にまた醤油中の食塩の一部を塩化カリウム（KCl）で置換する方法も提案されている。

例えば、通常の醤油の製造法において、一方で食塩水の代わりにKCl溶液を仕込み水とし、これに麴を仕込んで発酵熟成させて食塩を含まないKCl含有醤油を製造し、他方で食塩水を仕込み水とし、これに麴を仕込んで発酵熟成させ通常の食塩含有醤油を製造し、次いで両者を混合して低食塩醤油を得る方法（特許文献1）、また食塩とKClの混合溶液を仕込み水とし、これに醤油麴を仕込んで発酵熟成させ低食塩醤油を得る方法（特許文献2）等が提案されている。

食塩の一部をKClで置換して低食塩醤油を製造する方法は工業操作上も簡単であり、非常に有利であるが、反面、KClは独特の苦味を有し、この苦味が醤油にとって致命的欠点となり、それ故KClで置換する量も自ずと制限されるという不都合があった。」

（1d）「【0008】

本発明は、食塩濃度が低く、風味が良好で、また血圧の上昇を顕著に抑制し、特殊栄養食品として利用可能な低食塩醤油を得ることを課題とする。

【課題を解決するための手段】

【0009】

本発明者等は食塩の一部をKClで置換して低食塩醤油を製造する方法は工業操作上も簡単であり、非常に有利であることに着目し、このKCl独特の苦味を解消すべく、また血圧の上昇を顕著に抑制できる低食塩醤油を得るべく、鋭意検討を重ねた結果、驚くべきことにこのKCl含有低食塩醤油にγ-アミノ酪酸を添加することにより、苦味を感じさせない醤油を得ることができること、また減塩醤油にKClとγ-アミノ酪酸を併用添加するとき
は、血圧の上昇を顕著に抑制し得ることを知った。

【0010】

醤油中のγ-アミノ酪酸濃度を増大させ、血圧の上昇抑制を期待することは従来公知であるが（特開平11-151072号、γ-アミノ酪酸を富化した大豆食品素材）、この発明に記載された醤油は普通の食塩含有醤油を意味し、KClは含有しない。そして、この発明においてγ-アミノ酪酸を増大

する目的は高血圧症患者向けの特殊栄養食品を目的としており、K C I 含有低食塩醤油の該K C I の苦味を感じさせない醤油を得る目的とは異なる。
そして、K C I 含有低食塩醤油に γ -アミノ酪酸を添加することにより、K C I の苦味（にがみ）が消失するという知見は、本発明者らによって初めて見出されたものである。」

(1 e) 「【0015】

そして、このようなK C I 含有低食塩醤油に添加する γ -アミノ酪酸とは、哺乳類の脳や脊髄に存在する抑制性の神経伝達物質であり、脳の血流を活発にさせ、酸素供給量を増大させて脳の代謝機能を亢進し、脊髄の血管運動中枢に作用して血圧を降下させる、抗利尿ホルモンであるバソプレッシンの分泌を抑制して、血管を拡張して血圧を下げることが報告されている公知物質である（新編脳代謝賦活剤，大友英一編，医薬ジャーナル社，1987）。」

(1 f) 「【0020】

γ -アミノ酪酸の添加時期は、醤油の製造法の任意の工程が挙げられるが、できるだけ最終製品に近い工程、たとえば火入れ工程の前の生醤油（または諸味搾汁液）が好ましい。

【0021】

こうして γ -アミノ酪酸の添加されたK C I 含有低食塩醤油は、K C I 特有の苦味が消失し、風味良好な製品となる。」

(1 g) 「【0024】

（本発明の低食塩醤油の製造例）

蒸煮変性した脱脂大豆と炒熱割砕した小麦とを略等量混合し、これに種麴を接種し、42時間通風製麴して醤油麴を得、これを高濃度食塩水に仕込み、25～30℃で、適宜攪拌しながら150日間常法通りの諸味管理を行い、発酵熟成させた後、圧搾濾過して食塩約18%、T. N. 約1.7%の生醤油を得た。

この生醤油を電気透析装置にて脱塩処理し、食塩0.5重量%、T. N. 約1.6重量%の脱塩醤油を得た。

この脱塩醤油を4区分に分け、第1区分には塩化ナトリウム9.5重量%を添加溶解し、対照例区の低食塩醤油（食塩濃度10重量%）を得た。

また第2区分には、塩化ナトリウム6.5重量%及び塩化カリウム3.0重量%を添加し、比較例1区の低食塩醤油を得た。

また、第3区分には、塩化ナトリウム9.5重量%及び実験例2で得られた γ -アミノ酪酸含有粉末（ γ -アミノ酪酸約6重量%含有）10重量%を添加溶解して、比較例2区の低食塩醤油を得た。

また、第4区分には塩化ナトリウム6.5重量%、塩化カリウム3.0重量%及び実験例2で得られた γ -アミノ酪酸含有粉末（ γ -アミノ酪酸約6重量%含有）を10重量%添加溶解して、本発明区の低食塩醤油を得た。

次いで、それぞれ80℃で3時間火入れした後清澄濾過し、対照例区、比較例区1区、比較例2区及び本発明区の4種類の低食塩醤油を得た。

【0025】

これら4種類の低食塩醤油の苦味について、官能検査を実施した。官能検査は、識別能力を有する訓練されたパネルにより行い、苦味について、感じない：「－」、わずかに苦味を感じる：「＋－」、苦味を感じる：「＋」、苦味を強く感じる：「++」と評価する方法を採用した。

結果を表1に示した。

【0026】

表1 低食塩醤油の苦味について官能検査結果

項目 区分	塩組成		γ -アミノ酪酸	官能検査結果 (苦味の有無)	寸評
	NaCl	KCl			
対照例	10%	なし	なし	—	風味良好
比較例1	7%	3%	なし	+	苦味を感じる
比較例2	10%	なし	0.60%	—	風味良好
本発明	7%	3%	0.60%	—	風味良好

【0027】

表1に示す官能検査の結果から明らかなように、KCl含有醤油に γ -アミノ酪酸を添加することにより醤油の苦味は消失し、本発明は低食塩醤油の製造法として有利であることが判る。

なお、上記実施例1の本発明の低食塩醤油の製造法において、NaCl対KClの塩組成比7対3はそのまま変えずに、醤油中のNaClとKClの合計塩濃度を8%、9%、11%、12%に代えて上記と同様に官能検査を実施したところ、ほぼ同様な結果が得られた。」

(1h) 「【0035】

本発明において得られる低食塩醤油は、食塩摂取にも拘わらず、血圧の上昇を抑制し、さらに心臓肥大を抑制できる効果を奏し、また風味も良好であるから、高血圧症患者向けの特殊栄養食品としての利用も可能である。そして、低食塩であるにも拘らず塩味を程よく有するため、通常の食塩濃度を有する醤油と同様に、刺身、天ぷら、漬物用等に付け醤油として、納豆、豆腐等に掛け醤油として、また麺つゆ、たれ、ドレッシング、ラーメン用スープ等の素材用醤油として利用可能である。また、佃煮、水産練り製品、畜産練り製品などの加工用醤油としても利用可能である。」

(2) 対比・判断

ア 本件訂正発明1について

甲第1号証の上記記載事項（特に(1a)、(1f)、(1g)）から、甲第1号証には、

「火入れ工程の前の生醤油に、塩化カリウム及び γ -アミノ酪酸含有粉末を添加溶解した後、火入れ工程を行う低食塩醤油の製造方法」（以下、「甲1A発明」という。）が、記載されていると認められる。

そこで、甲1A発明と本件訂正発明1とを比較する。

(ア) 本件訂正明細書の【0011】には、「本発明における液体調味料は、醤油、醤油加工品、減塩醤油、及びその他の醤油を含む液体調味料をいう。」と記載されており、本件訂正発明1の「液体調味料」は減塩醤油を含むものであるので、甲1A発明の「減塩醤油」は、本件訂正発明1の「液体調味料」に相当する。

(イ) 甲1A発明の「火入れ工程」は、加熱することであるので、甲1A発明の「火入れ工程」は、本件訂正発明1の「加熱処理する工程」に相当する。

(ウ) 甲1A発明の「 γ -アミノ酪酸含有粉末」は、血圧の上昇を抑制させるためものであることから(1d)、甲1A発明の「 γ -アミノ酪酸含有粉

末」と、本件訂正発明１の「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」とは、「血圧降下作用を有する物質」である点で共通する。

したがって、両者の間には、以下の一致点及び相違点がある。

（一致点）

「工程（Ａ）：生醤油を含む調味液と、血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程（Ｂ）：工程（Ａ）の後に生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質との混合物を加熱処理する工程を行うことを含む液体調味料の製造方法。」

（相違点）

血圧降下作用を有する物質が、本件訂正発明１では「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」であるのに対し、甲１Ａ発明は「 γ -アミノ酪酸含有粉末」である点。

そこで、上記相違点について検討する。

（相違点について）

本件訂正発明１の「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」と甲１Ａ発明の「 γ -アミノ酪酸含有粉末」とは、物質が異なるため、相違するものである。よって、本件訂正発明１と甲１Ａ発明は同一ではない。

そして、甲１Ａ発明における、 γ -アミノ酪酸含有粉末を添加する作用・効果について、甲第１号証の記載を参照すると、 γ -アミノ酪酸が血圧を下げるということが報告されている公知の物質であることが記載されているものの

（1e）、 γ -アミノ酪酸を添加する目的は、食塩の一部をＫＣＩで置換して低食塩醤油を製造する方法において、ＫＣＩ独特の苦味を解消すべく、ＫＣＩ含有低食塩醤油に γ -アミノ酪酸を添加するものであって、これによりＫＣＩ独特の苦味を感じさせない醤油を得ることができる旨、記載されており

（1d）、甲１Ａ発明では、ＫＣＩ含有低食塩醤油におけるＫＣＩ独特の苦味を解消するために、 γ -アミノ酪酸を添加したものであって、 γ -アミノ酪酸自体の苦味や異味を問題にしたものではない。

そうすると、「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」が、ＫＣＩ含有低食塩醤油におけるＫＣＩ独特の苦味を解消することが、本件優先権主張日前の技術常識ではない以上、甲１Ａ発明において、 γ -アミノ酪酸含有粉末に代えて、「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも１種の血圧降下作用を有する物質」とすることは、周知技術、慣用技術の転換等でなく、また、課題解決のための具体化手段における微差ともいえない。よって、本件訂正発明１と甲１Ａ発明は実質同一ということもできない。

したがって、本件訂正発明１は、甲第１号証に記載された発明と同一ではないから、特許法第２９条の２の規定により特許を受けることができないとすることはできない。

イ 本件訂正発明２ないし８について

本件訂正発明２ないし８についても、「ア 本件訂正発明１について」と

同様の理由で、特許法第29条の2の規定により特許を受けることができないとすることはできない。

ウ 本件訂正発明9について

甲第1号証の上記記載事項（特に（1a）、（1f）、（1g））から、甲第1号証には、

「火入れ工程の前の生醤油に、塩化カリウム及びγ-アミノ酪酸含有粉末を添加溶解した後、火入れ工程を行って製造した低食塩醤油」（以下、「甲1B発明」という。）が、記載されていると認められる。

そこで、甲1B発明と訂正発明9とを比較すると、上記「ア 本件訂正発明1について（ア）（イ）（ウ）」で述べたとおりであり、以下の一致点、相違点がある。

（一致点）

「工程（A）：生醤油を含む調味液と、血圧降下作用を有する物質とを混合する工程と、

工程（B）：工程（A）の後に生醤油を含む調味液と血圧降下作用を有する物質との混合物を加熱処理する工程を行うことを含む製造方法で製造した液体調味料。」

（相違点）

血圧降下作用を有する物質が、本件訂正発明9では「コーヒー豆抽出物、及びアンジオテンシン変換阻害活性を有するペプチドから選ばれる少なくとも1種の血圧降下作用を有する物質」であるのに対し、甲1B発明は「γ-アミノ酪酸含有粉末」である点。

そして、上記相違点については、上記「ア 本件訂正発明1について（相違点について）」で述べたとおりであって、同一ではなく、また実質的に同一ということもできない。

したがって、本件訂正発明9は、甲第1号証に記載された発明と同一ではないから、特許法第29条の2の規定により特許を受けることができないとすることはできない。

5 無効理由4（新規性違反）及び無効理由5（進歩性違反）について

請求人は、平成24年6月21日の口頭審理において、訂正が認められた場合、無効理由4（新規性違反）及び無効理由5（進歩性違反）を撤回するとしている（平成24年6月21日付第1回口頭審理調書参照）。

そして、上記「第2 訂正の適否」に記載したとおり、平成24年6月21日付け訂正請求書による訂正は認められるとしたので、無効理由4（新規性違反）及び無効理由5（進歩性違反）は、撤回したものとなった。

第6 むすび

以上のとおり、請求人の主張する無効理由及び証拠方法、及び当審の無効理由によっては、本件訂正された特許の請求項1ないし9に係る特許を無効とすることはできない。

審判に関する費用については、特許法第169条第2項の規定で準用する民事訴訟法第61条の規定により、請求人が負担すべきものとする。

よって、結論のとおり審決する。

平成24年 7月13日

審判長	特許庁審判官	秋月 美紀子
	特許庁審判官	菅野 智子
	特許庁審判官	齊藤 真由美

(行政事件訴訟法第46条に基づく教示)
この審決に対する訴えは、この審決の謄本の送達があった日から30日
(附加期間がある場合は、その日数を附加します。)以内に、この審決に係
る相手方当事者を被告として、提起することができます。

[審決分類] P 1 1 1 3 . 5 3 7 - Y A (A 2 3 L)
5 3 7
1 6 1
8 3 2

審判長	特許庁審判官	秋月 美紀子	7906
	特許庁審判官	齊藤 真由美	8931
	特許庁審判官	菅野 智子	9545