

サトウの切り餅事件（侵害差止等請求事件）	
事件の表示	平成23年（ネ）第10002号 判決日：平成24年3月22日（中間判決日：平成23年9月7日） 控訴人（原審原告）：越後製菓株式会社 被控訴人（原審被告）：佐藤食品工業株式会社 （原審：平成22年（ワ）第7718号 平成22年11月30日）
判決	被告製品は、本件特許の請求項1の発明の技術的範囲に属する。同特許は、特許無効審判により無効にされるべきものとは認められない。
参照条文	特許法第70条
キーワード	文言侵害 請求項の用語の解釈

## 〔事実関係〕

## 1. 事案の概要

原審では、被告製品は本件発明の技術的範囲に属さないとして請求棄却審決となったが（原審 東京地方裁判所平成22年（ワ）第7718号）、控訴審では、被告製品は本件発明の技術的範囲に属すると認められた事案である。

## 2. 本件特許発明の説明等

## (1) 本件特許発明の説明

請求項1に記載の発明を構成要件に分説すると、以下のとおりです。

- 「A 焼き網に載置して焼き上げて食する輪郭形状が方形の小片餅体である切餅の  
 B 載置底面又は平坦上面ではなくこの小片餅体の上側表面部の立直側面である側周表面に、この立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に長さを有する一若しくは複数の切り込み部又は溝部を設け、  
 C この切り込み部又は溝部は、この立直側面に沿う方向を周方向としてこの周方向に一周連続させて角環状とした若しくは前記立直側面である側周表面の対向二側面に形成した切り込み部又は溝部として、  
 D 焼き上げるに際して前記切り込み部又は溝部の上側が下側に対して持ち上がり、最中やサンドウィッチのように上下の焼板状部の間に膨化した中身がサンドされている状態に膨化変形することで膨化による外部への噴き出しを抑制するように構成した  
 E ことを特徴とする餅。」

## (2) 被告製品の説明

被告製品を説明すると、以下のとおりです。

- a 焼き網に載置して焼き上げて食する輪郭形状が直方形の小片餅体である切餅の
- b 1 上面17及び下面16に、切り込み部18が上面17及び下面16の長辺部及び短辺部の全長にわたって上面17及び下面16のそれぞれほぼ中央部に十字状に設けられ、
- b 2 かつ、上面17及び下面16に挟まれた側周表面12の長辺部に、同長辺部の上下方向をほぼ3等分する間隔で長辺部の全長にわたりほぼ並行に2つの切り込み部13が設けられ、
- c 切り込み部13は側周表面12の対向する二長辺部に設けられている
- d 餅。

### (3) 争いのない事実

被告製品は、本件発明の構成要件A、C、及びEをいずれも充足する。

## 3. 争点

- (1) 被告製品が本件発明の構成要件B及びDを充足するか、又は均等の範囲に属するか
- (2) 本件発明に無効理由があるか否か
- (3) 損害額

今回は、上記争点の中で、構成要件Bの充足性について説明する。

構成要件Bの充足性については、「載置底面又は平坦上面ではなく」との文言が、

- ①『「載置底面又は平坦上面」に切り込み部又は溝部を設けることが許容されるものか』
- ②それとも『「載置底面又は平坦上面」には切り込み部を設けずに、「側周表面」のみに切り込み部等を設けることを意味するものであるか』が争われた。

## 4. 原審の判断

原審では、以下の理由のとおり、「載置底面又は平坦上面ではなく」の文言は、底面及び上面には切り込み部を設けないことを意味していると解釈して、被告製品は構成要件Bを充足しないと判断した。

### (1) 明細書の記載との関係

明細書には、切り込みの設定によって焼き途中での膨化による噴き出しを制御できると共に、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化できるようにすることなどを目的とし、切り込みを、平坦上面ではなく、側周表面に周方向に形成する構成を採用したことが記載されている。

また、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実用化できる作用効果は、切り込み部位が、オープン天火による火力が弱い位置にあるため、焼き上がった後の切り込み部位が忌避すべき焼き形状とならない場合が多い旨記載されている（段落0034）。

焼き途中で膨化による噴き出しを制御できると共に、「切り込み部位が焼き上がり時に平坦頂面に形成する場合に比べて見えにくい部位にあるというだけでなく、オープン天火による火力が弱い位置にあるため、焼き上がった後の切り込み部位が人肌での傷跡のような忌避すべき焼き形状とならない場合が多い」などの作用効果を奏することに技術的意義があるというべきであるから、本件発明の構成要件Bの「載置底面又は平坦上面ではなく」の文言は、切り込み部等が、「上側表面部の立直側面である側周表面」であることを特定するのみならず、「載置底面又は平坦上面」ではないことをも並列的に述べるもの、すなわち、切餅の「載置底面又は平坦上面」には切り込み部等を設けず、「上側表面部の立直側面である側周表面」に切り込み部等を設けることを意味するものと解するのが相当である。

## (2) 文言解釈について

仮に切り込み部等を設ける切餅の部位が「載置底面又は平坦上面」とは異なる「側周表面」であることを特定することのみを表現するのであれば、「載置底面又は平坦上面ではない・・・側周表面」などの表現をするのが適切であることに照らすならば、原告が主張する構成要件Bの記載形式のみから、「載置底面又は平坦上面ではなく」との文言が「側周表面」を修飾する記載にすぎないと断ずることはできないというべきである。

## 5. 当裁判所（控訴審）の判断

控訴審では、以下の理由により、「載置底面又は平坦上面ではなく」の文言は「側周表面」の修飾であり、底面及び上面に切り込み部等を設けることを除外していないと解釈して、被告製品は構成要件Bを充足すると判断した。

### (2) 明細書の記載との関係

本件発明の作用効果として、①加熱時の突発的な膨化による噴き出しの抑制、②切り込み部位の忌避すべき焼き上がり防止（美感の維持）、③均一な焼き上がり、④食べ易く、美味しい焼き上がり、が挙げられている。そして、本件発明は、切餅の立直側面である側周表面に切り込み部等を形成し、焼き上がり時に、上側が持ち上がることにより、上記①ないし④の作用効果が生ずるものと理解することができる。これに対して、発明の詳細な説明欄において、側周表面に切り込み部等を設け、更に、載置底面又は平坦上面に切り込み部等を形成すると、上記作用効果が生じないなどとの説明がされた部分はない。

これに対し、被告は、切餅の平坦上面又は載置底面に切り込みが存在する場合には、焼き上がった後その切り込み部位が人肌での傷跡のような焼き上がりとなるため、忌避すべき状態になることから（本件明細書段落【0007】）本件発明における効果②を奏することはないと主張する。しかし、被告の主張は、採用の限りでない。すなわち、本件発明は、上記のとおり、切餅の側周表面の周方向の切り込みによって、膨化による噴き出しを抑制する効果があるということを利用した発明であり、焼いた後の焼き餅の美感も損なわず実

用化できるという効果は、これに伴う当然の結果であるといえる。載置底面又は平坦上面に切り込み部を設けたために、美観を損なう場合が生じ得るからといって、そのことから直ちに、構成要件Bにおいて、載置底面又は平坦上面に切り込み部を設けることが、排除されると解することは相当でない。

## (2) 文言解釈について

「載置底面又は平坦上面ではなく」との記載部分の直後に、「この小片餅体の上側表面部の立直側面である側周表面に」との記載部分が、読点が付されることなく続いているのであって、そのような構文に照らすならば、「載置底面又は平坦上面ではなく」との記載部分は、その直後の「この小片餅体の上側表面部の立直側面である」との記載部分とともに、「側周表面」を修飾しているものと理解するのが自然である。

## 6. 考察

・原審でのクレーム解釈の判断が、控訴審で見直された。クレーム及び明細書の記載が「載置底面又は平坦上面」に切り込みがあることを排除したものか、排除しないものを含むのか曖昧であるので、明確な記載を心掛ける必要がある。

・原審では、明細書に「切り込み部位の忌避すべき焼き上がり防止（美感の維持）」という課題が挙げられており（段落 0007）、「オープン天火による火力が弱い位置にあるため、焼き上がった後の切り込み部位が人肌での傷跡のような忌避すべき焼き形状とならない場合が多い」（段落 0034）と記載されている点に技術的意義があると判断して、「載置底面又は平坦上面」に切り込むがあることを排除したものと判断されたと考えられる。一方、控訴審では、美感の維持は、膨化による噴出しの抑制に伴う副次的な効果とみなされて、「載置底面又は平坦上面」に切り込むがあることを排除しないものと判断されたものと考えられる。課題・効果の欄の記載事項を十分検討する必要がある。

以上