

アイスクリーム充填苺事件（特許権侵害差止等請求事件）	
事件の表示	平成15年（ワ）第19733号（第1事件）、同第19738号（第2事件）、同第19739号（第3事件）特許権侵害差止等請求事件 （口頭弁論終結の日 平成16年10月29日） 第1ないし第3事件原告：日宏貿易株式会社 第1ないし第3事件原告：株式会社レマン 第1事件被告：ヒカリ乳業株式会社 第2事件被告：株式会社メイショク 第3事件被告：株式会社ヤバケイ
判決	原告らの請求をいずれも棄却する。
参照条文	特許法第70条
キーワード	技術的範囲、作用的・機能的なクレーム記載

〔事実関係〕

1. 事案の概要

本件は、「アイスクリーム充填苺」に係る特許権を共有する原告らが、被告らの製造販売する製品が当該特許権に係る特許発明の技術的範囲に属すると主張して、被告らに対して、同特許権に基づき当該製品の製造販売等の差止め及び損害賠償を求めている事案である。

2. 原告らの有する特許権

[特許請求の範囲]

【請求項1】

A 芯のくり抜かれた新鮮な苺の中にアイスクリームが充填され、全体が冷凍されているアイスクリーム充填苺であって、

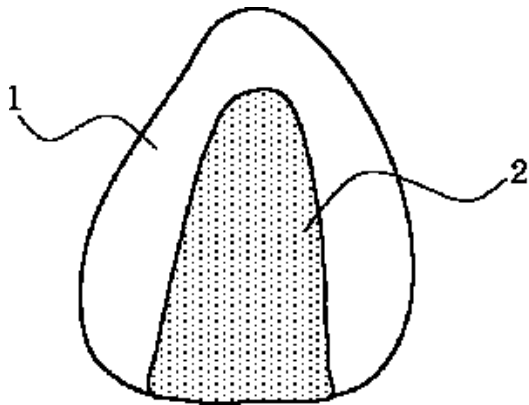
B 該アイスクリームは、外側の苺が解凍された時点で、柔軟性を有し、

C 且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性を有していること

を特徴とするアイスクリーム充填苺。

【請求項3】

前記柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性は、寒天、及びムース用安定剤がアイスクリームに添加されることにより生じた性質である請求項1記載のアイスクリーム充填苺。



3. 原告らの主張

被告製品は、次の構成を備えている。

- a 芯のくり抜かれた新鮮な苺の中にアイスクリームが充填され、全体が冷凍されているアイスクリーム充填苺であり、
- b 該アイスクリームは、外側の苺が解凍された時点で、柔軟性を有し、
- c 且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性を有している。

この被告製品の上記構成 a ないし c は、それぞれ本件特許発明の構成要件 A ないし C を充足し、本件特許発明と同一の効果を奏するものであるから、被告製品は、本件特許発明の技術的範囲に属する。

4. 被告らの主張

(1) ア 被告製品は、相当期間冷凍保管された苺の中にアイスクリームが充填されたものである。

イ 被告製品は、時間の経過に従って、外側の苺と内側のアイスクリームがいずれも解凍していくものである。これに対して、本件特許発明は、新鮮な苺の中にアイスクリームが充填されたものであり、外側の苺が解凍した時点で内側のアイスクリームが解凍していないものである。

ウ なお、被告製品は、生クリーム、練乳、砂糖及びゼラチンを高温で混ぜ合わせ、その後常温に冷まし、くり抜かれた苺に流し込んでから全体を冷凍するものである。

(2) 本件特許発明の技術的範囲は、本件明細書に記載された実施例に限定して解釈すべきものであり、したがって、被告製品は、本件特許発明の技術的範囲に属しない。

本件特許発明の実質的内容は、本件明細書に記載されているように、寒天をアイスクリームに添加して形態保持性を強化すること、ムース用安定剤を添加して寒天添加による食感のプリプリ感を防ぐこと、及び寒天とムース用安定剤の添加量だけである。

一方、被告製品の成分は、別紙「苺アイス成分配合表」に記載のとおりであり、本件特許発明の実施例とは成分が異なる（注：寒天及びムース用安定剤が含まれていない）。

したがって、被告製品は、本件特許発明の技術的範囲に属しない。

5. 当裁判所の判断

被告製品が本件特許発明の技術的範囲に属するかについて

上記の「特許請求の範囲」の記載によれば、本件特許発明の「アイスクリーム」は、「外側の苺が解凍された時点で、柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性を有していることを特徴とする」ものとされている（構成要件B及びC参照）。

しかし、この「外側の苺が解凍された時点で、柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性を有していることを特徴とする」との記載は、「新鮮な苺のままの外観と風味を残し、苺が食べ頃に解凍し始めても内部に充填されたアイスクリームが開口部から流れ出すことがなく、食するのに便利である」（本件明細書【0008】。本件公報3欄38行ないし41行）という本件特許発明の目的そのものであり、かつ、「柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性」という文言は、本件特許発明におけるアイスクリーム充填苺の機能ないし作用効果を表現しているだけであって、本件特許発明の目的ないし効果を達成するために必要な具体的な構成を明らかにするものではない。

このように、特許請求の範囲に記載された発明の構成が作用的、機能的な表現で記載されている場合において、当該機能ないし作用効果を果たし得る構成であれば、すべてその技術的範囲に含まれると解すると、明細書に開示されていない技術思想に属する構成までもが発明の技術的範囲に含まれ得ることとなり、出願人が発明した範囲を超えて特許権による保護を与える結果となりかねない。しかし、このような結果が生ずることは、特許権に基づく発明者の独占権は当該発明を公衆に対して開示することの代償として与えられるという特許法の理念に反することになる。

したがって、特許請求の範囲が、上記のような作用的、機能的な表現で記載されている場合には、その記載のみによって発明の技術的範囲を明らかにすることはできず、当該記載に加えて明細書の発明の詳細な説明の記載を参酌し、そこに開示された具体的な構成に示されている技術思想に基づいて当該発明の技術的範囲を確定すべきものと解するのが相当である。

本件特許発明における「外側の苺が解凍された時点で、柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態保持性を有していることを特徴とする」アイスクリームに該当するためには、通常のアイスクリームの成分のほか、少なくとも「寒天及びムース用安定剤」を含有することが必要であると解するのが相当である。

これに対して、被告製品は、その成分に「寒天及びムース用安定剤」が含まれていないことは明らかである。

したがって、被告製品は、本件特許発明のアイスクリーム充填苺における「アイスクリームは、外側の苺が解凍された時点で柔軟性を有し且つクリームが流れ出ない程度の形態

保持性を有していること」(構成要件 b, c) を充足しないから, 本件特許発明の技術的範囲に含まれない。

以上