

八戸 I P 知的財産リーフレット・シリーズ

本シリーズは、特許を始めとした知的財産に関するさまざまな知識・情報について、おおまかにわかりやすく解説・紹介するものです。

No. 19



特許の権利範囲の解釈_うちの製品は、特許に抵触するのだろうか？

1. ある日、相談室で・・・（仮想現実的小話）

最近、知的財産制度への関心を急速に高めているS商店のTさん。というのも、たまたま遊びゴコロで出してみた地域伝統食利用の創作菓子がネットで大きな反響を呼んだせい。以前は無関心だった商標登録取得に初めて取り組んだのを皮切りに、この頃は意匠や特許なども、自分で調べたりしているようです。その彼が、ちょっと教えてほしいということで、いらっしやいました。

「たまたま、J-PlatPat（特許情報プラットフォーム）で見ていたんですけど、こんな特許を見つけたんです。」

【書類名】 特許請求の範囲

【請求項1】 デンプン質材料を甘味材料で包んでなる甘味食品であって、甘味材料によりベタベタする表面を、乾燥魚類を原料としたフィルム状体である削り節で被覆していることを特徴とする、甘味食品。

「ははあ、これで特許がとれているんですか？へええ。まあ確かに、客観的に新しい特徴があって（新規性）それが簡単には思いつかない（進歩性）ようなアイデアならば、特許になる可能性はある訳ですけどね。それに、けっこう食品の分野って、意外な食材の組み合わせだったりするだけで、特許になることもありますからねえ。で、この特許についてご相談というのは？」

「いえね、うちで今度、こんな物を出そうかと考えているんですよ。よろしかったら、お一つどうぞ召し上がって下さい」

と、Tさんがテーブルの上に置いたのは、少々変わった食べ物でした。

「ほほう、これは…ああなるほど、これ、おはぎの表面にモファラモファラしているのは、とろろ昆布ですか！考えましたねえ。へええ、意外と合いますねえ、もったりしたおはぎの甘さと、昆布のお味が。それに、とろろ昆布が表面にくっついているから、おはぎのあんこで手が汚れなくて、いいですねえ」

「でしよう？ありがとうございます！それでお聞きしたいのが、このおはぎがこの特許に抵触しないかどうか、ってということなんです。特許の文章を読んでみても、抵触するようないかないような、どうも判断が難しくて…」

「確かに、特許の文章というのはわかりにくですからねえ。わかりました。じゃあ、ちょっと、特許の権利の範囲の一般的な解釈について、お話ししましょう。」

「発明」とは、かなり大雑把に言えば、**今までにはなかったような、役に立つ、アイデア**、といえます。このような発明を文書でもって特定した書類が、「特許請求の範囲」です。特許権という独占権がもっているパワーの内容は、この「**特許請求の範囲**」に書かれた記載に基づいて解釈する、つまり、ここに書かれた内容どおりのものが特許である、と解釈するのが基本です（ちなみに、**特許権という独占権のパワーの内容のことを、正式な用語では「特許発明の技術的範囲」といいます**）。

それでは、解釈の基本に則って、上記の甘味食品特許について分析してみましょう。

2. 特許請求の範囲の記載を、構成要素に分けてみる

甘味食品の特許の文章は、少々読みにくかったので、少し読みやすくしてみましょう。特許請求の範囲に書かれた内容を、構成要素に分けてみます。

- A **デンプン質材料**を
- B **甘味材料**で
- C **包んで**
- D なる**甘味食品**であって、
- E 甘味材料によりベタベタする**表面**を、
- F 乾燥魚類を原料としたフィルム状体である**削り節**で
- G **被覆**している
- H (=D) ことを特徴とする、**甘味食品**。

つまりこの特許は、重複を除くと、A～Gの全部で7つの構成要素からなっている、と理解することができます。特許の権利範囲の解釈の基本は、特許請求の範囲の記載（文言）通りに解釈することです。すなわち、これらの構成要素を全て備えるものはこの特許の権利範囲に属し、特許に「抵触する」ということとなります。なお、構成要素Fには少々複雑な記載がありますが、ここに書かれていることは、「乾燥魚類を原料としたフィルム状体であると表現することのできる、『**削り節**』」と理解できますから、そうすると結局、構成要素Fは、単純に「**削り節**」ということです。

S商店が製造・販売などの実施を予定している「モファラモファラおはぎ」が、これら甘味食品特許の**構成要素をすべて備えるのならば**、S商店の実施は、一般的には、この特許の権利範囲にあり、特許権侵害を構成し得る、ということになるでしょう。

3. 全ての構成要素を備えるか？ を検討

そこで、「モファラモファラおはぎ」の構成を、甘味食品特許と同じように分析してみましょう。

- ア **ご飯をつぶしたもの**（**デンプン質材料**に含まれる）を
- イ **あん**（**甘味材料**に含まれる）で
- ウ **包んで**
- エ なる**甘味食品**であって、
- オ 甘味材料によりベタベタする**表面**を、
- カ 乾燥昆布を原料としたものである**とろろ昆布**で
- キ **被覆**している
- ク (=エ) ことを特徴とする、「**モファラモファラおはぎ**」（**甘味食品**に含まれる）。

ア=A、イ=B、ウ=C、エ=D、オ=E、キ=G、ク=Hですから、上記特許におけるほとんどの構成要素を、S商店の「モファラモファラおはぎ」は備えているといえます。しかし、カ「とろろ昆布」は明らかにF=削り節とは異なっており、「モファラ」は構成要素Fを備えておりません。昆布は乾燥魚類ではありませんからね。ということは、「モファラ」は甘味商品特許の「構成要素の全てを備えている」とはいえないため、特許発明の技術的範囲には属さない、すなわち、解釈の基本に則れば、上記特許に抵触しない（権利侵害とはならない）と結論されます。よかったですね、Tさん。

4. さらに難しいケースでは…専門家の活用を


本件は、使われている用語もわかりやすく、比較的判断しやすいケースだったといえますが、実際には判断を迷うケースが少なくありません。そのような場合は、是非お早めに、弁理士などの専門家にご相談ください。

（本稿改訂 2015年12月 ©富沢知成）

●無料相談受付け・対応

発明、商標などの知的財産に関するご相談に、弁理士が無料で対応しております。申し込みは、お電話で。⇒ 時間は原則として30分以内です。

●特許・商標情報などの検索調査の方法、社内セミナーのご要望についても、お気軽にお問い合わせ下さい。

●問合せ先  **株式会社 八戸インテリジェントプラザ** 相談受付 TEL 0178-21-2111
FAX 0178-21-2119
URL <http://www.hachinohe-ip.co.jp>
〒039-2245 青森県八戸市北インター工業団地一丁目4番43号