

知的財産権制度を活用するために

平成30年2月14日

特許法律事務所 樹樹
弁理士・弁護士 加藤 光宏

自己紹介

略歴

昭和63年 3月 京都大学工学部航空工学科卒業
昭和63年 4月 川崎重工業株式会社航空宇宙事業本部
平成 9年 1月 弁理士登録
平成16年 4月 名古屋大学法科大学院入学
平成21年12月 弁護士登録、弁理士再登録、特許法律事務所 源 開設
平成23年12月 特許法律事務所 樹樹 開設

役職等

日本弁理士会東海支部 副支部長 (2016年)
知的財産支援委員会委員長 (2017年)
愛知県弁護士会 情報問題対策委員会副委員長



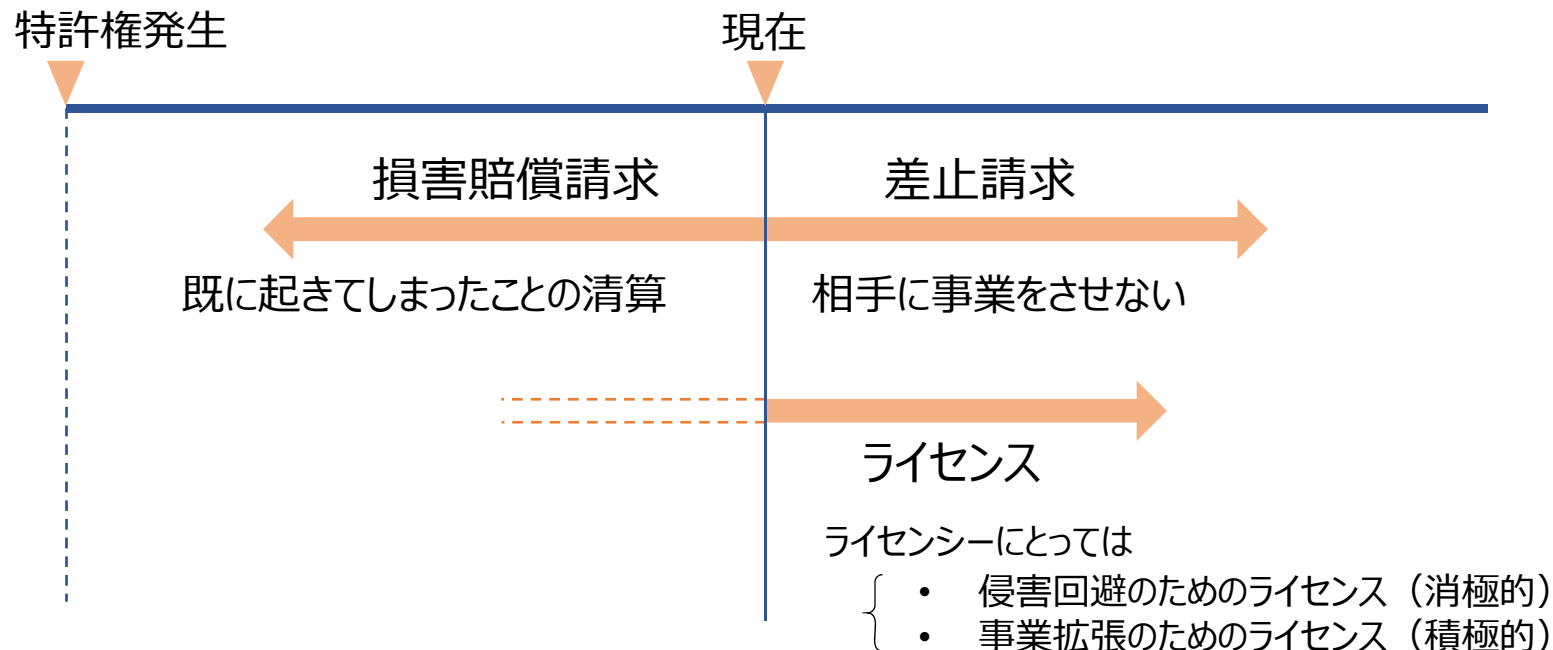
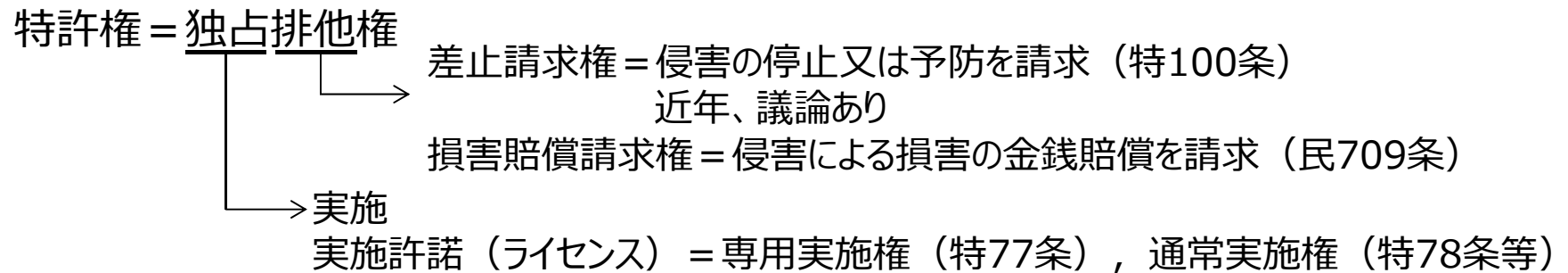
特許法律事務所 樹樹
Patent and Law Firm JuJu



〒460-0002 名古屋市中区丸の内三丁目9番16号 丸の内YSビル 5F-B
TEL 052-212-8100 / FAX 052-212-8111

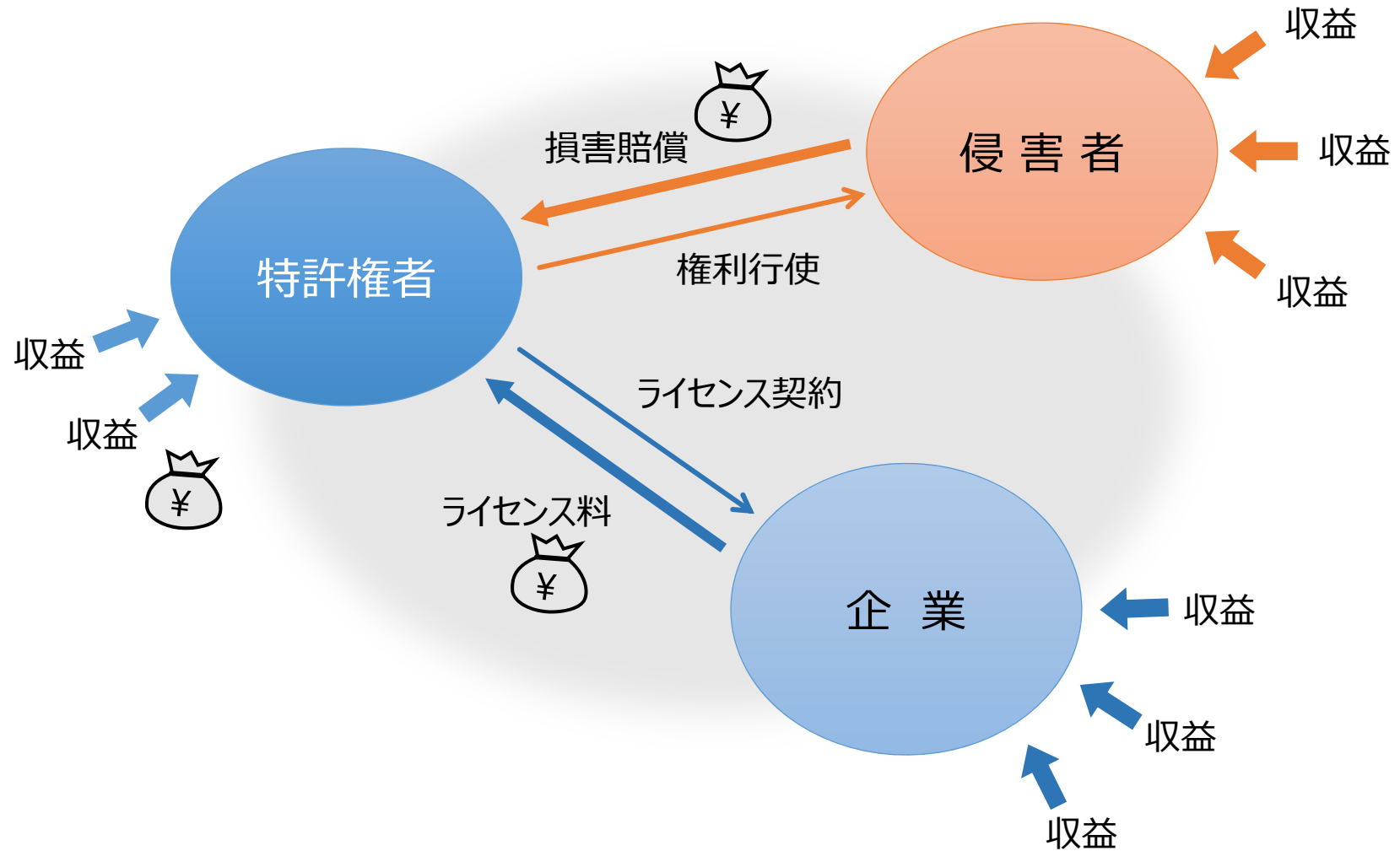
第1部 知的財産権を取得する意義

特許権の効力

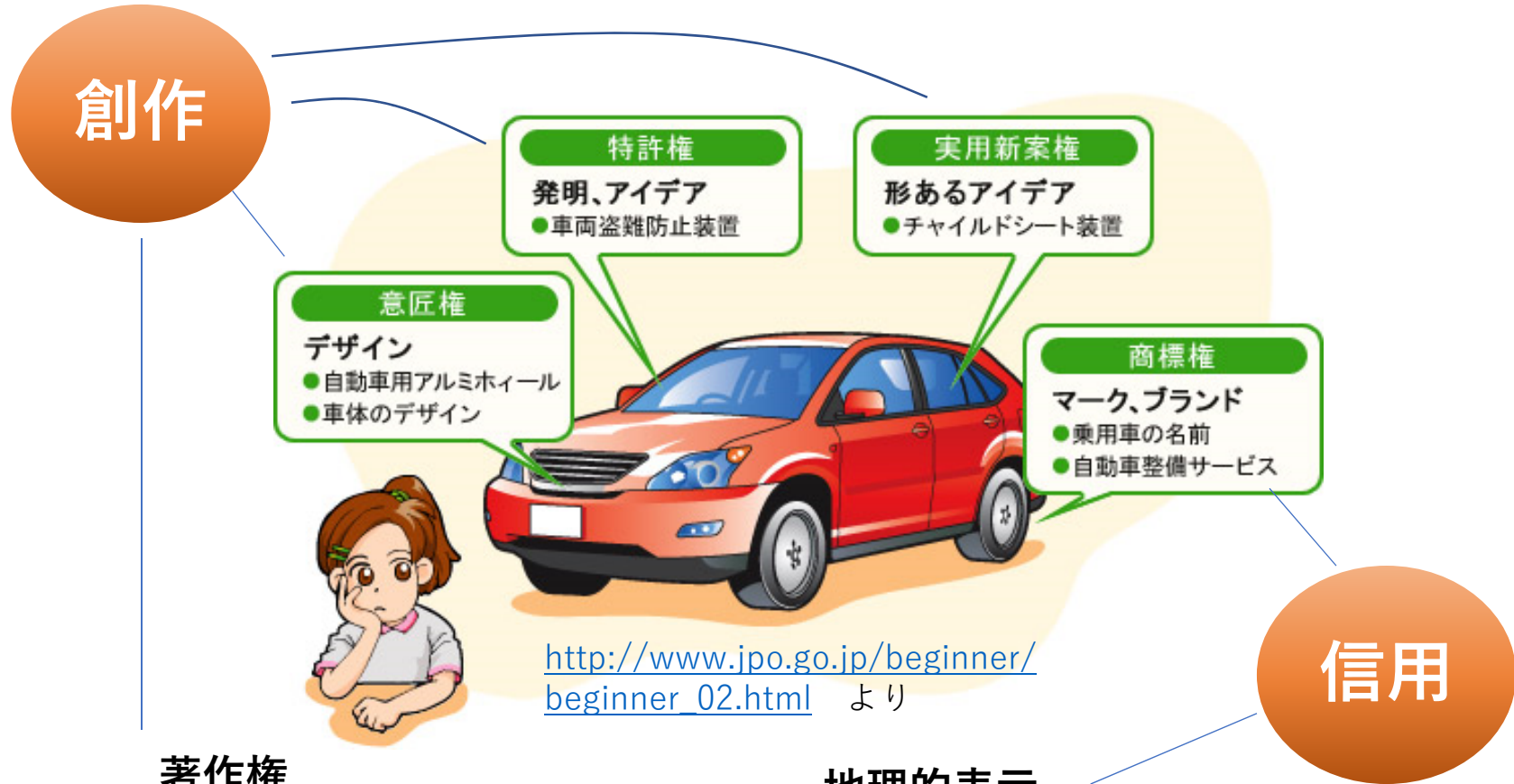


特許の利益はどこからくる？

特許権者への利益の源は**事業収益**



知的財産は何を保護するのか？



著作権

小説、音楽
絵画、映画
写真、プログラム

地理的表示

西尾の
抹茶



商標とは？

商標 = 事業者が、自己の商品・サービスに使用するマーク等
(他人の商品・サービスと区別するためのもの)

標準文字

えびせんべいの里
登録4944646号他

善光寺
登録1413859号他

ロゴ等



登録5493891号

立体商標



登録4157614号



国際登録第652943号

地域団体商標

一色産うなぎ

登録5093218号

常滑焼

登録5018657号



登録567466号

音の商標

位置の商標

色彩の商標



登録5930334号

地理的表示保護制度について

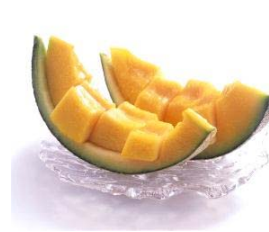
特産松阪牛



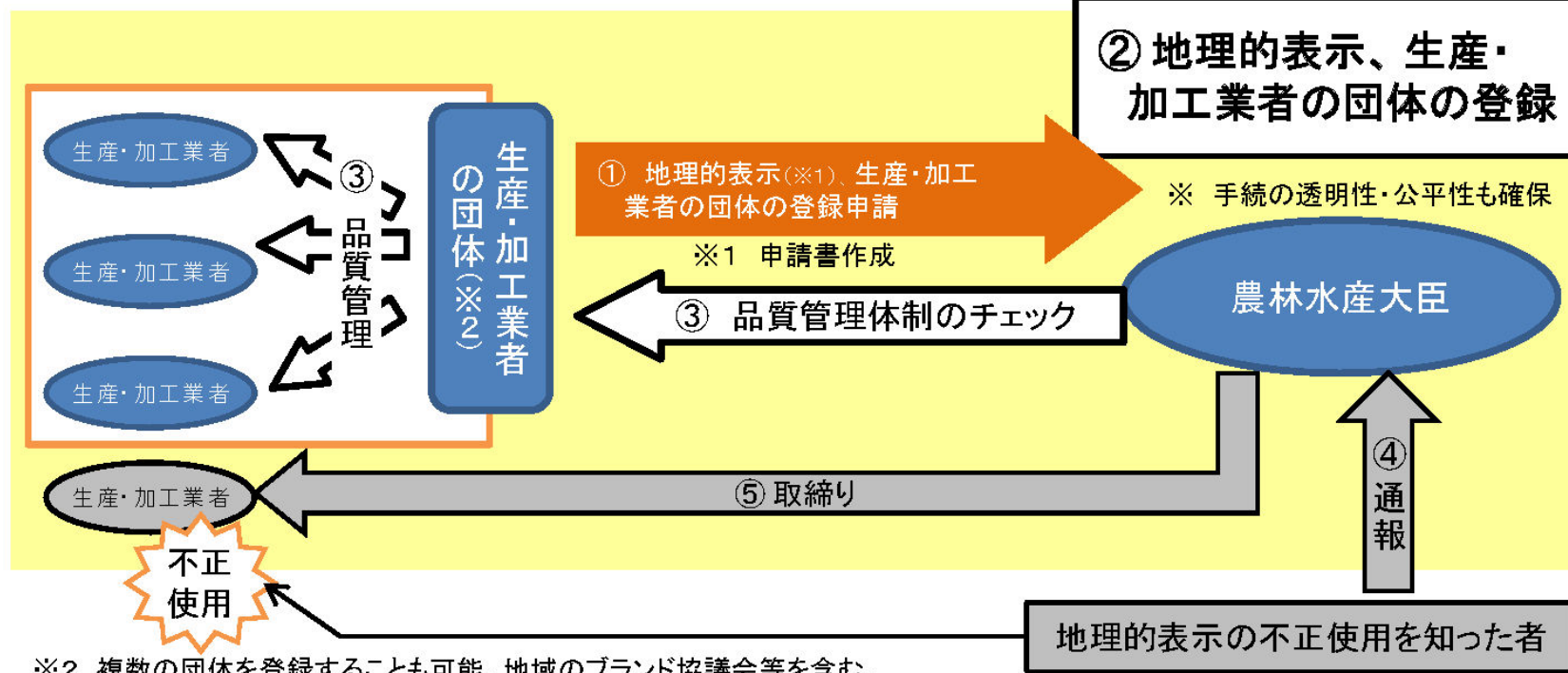
八丁味噌



夕張メロン



神戸ビーフ



知的財産権を取得する意義～官民の協力

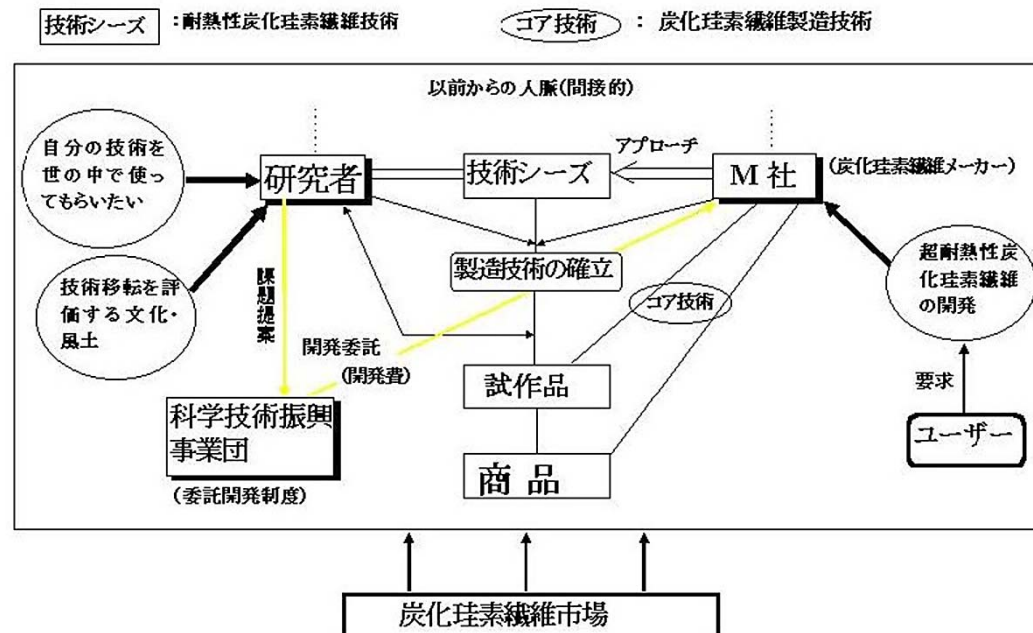
H7～H9における大学・国立研究所・特殊法人から企業への技術移転 14件を分析

研究者の役割等

- 技術シーズは開発された商品の核心的部分
- 商品コンセプトの創造、問題解決・メカニズム解明・評価技術の提供などの支援

技術の評価基準等

- 自社商品の用途拡大、高度化等
- 従来にないアイデア、優れた性能、理論的裏付け
- 最先端すぎる技術シーズは導入が見送られがち
- 商品コンセプトの創造が実用化の鍵



科学技術・学術政策研究所「大学などからの技術移転成功事例におけるアクター分析」より

特許戦略の重要性

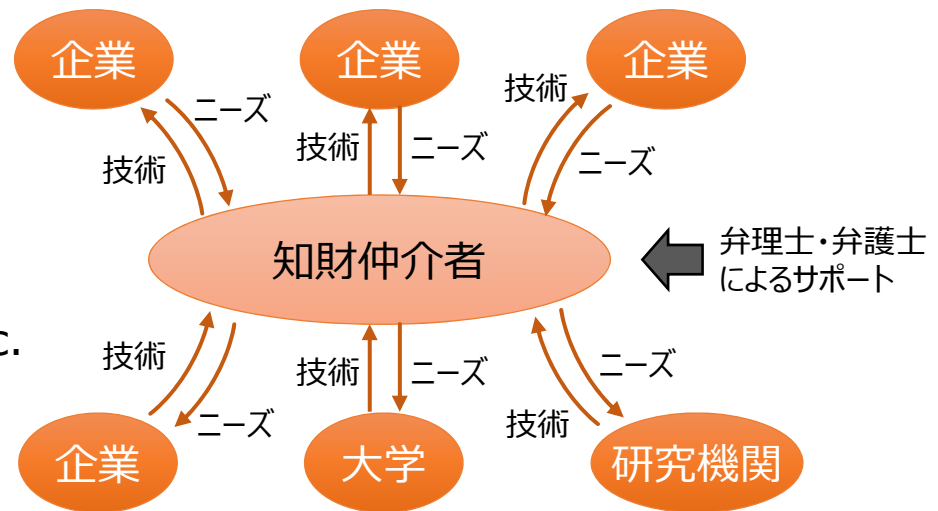
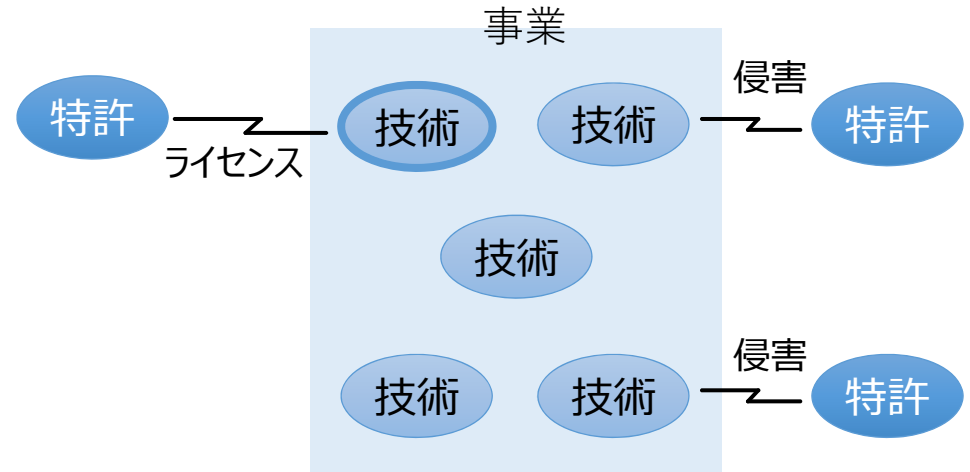
- 事業には多くの技術が必要
- 1つの技術にライセンスを受けても、他の技術が特許権侵害になったら、事業の実施はできない
- 単体の特許では商品価値低い
- 周辺技術も重要



企業が求める事業を見据えた
特許ポートフォリオが必要

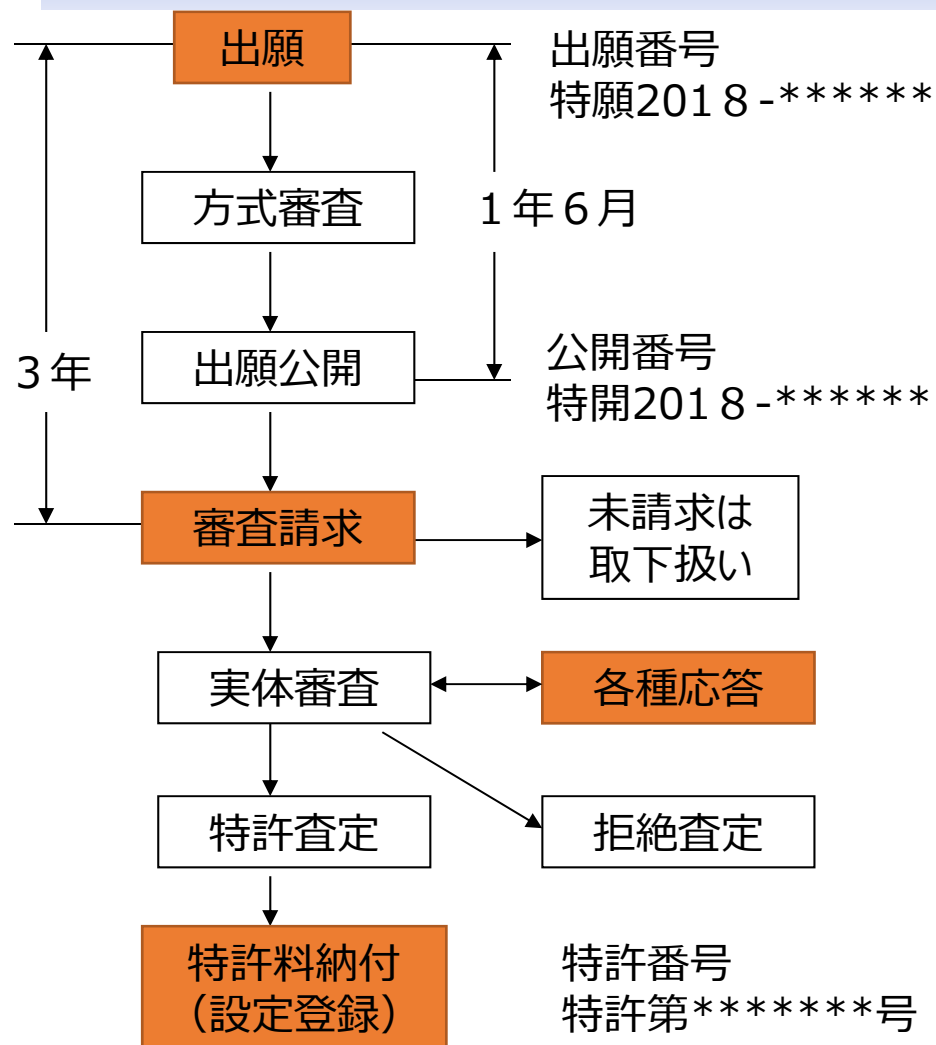


- 企業のニーズの把握
- 企業のキーパーソンとのネットワーク構築
- 知財仲介者の活用
(例) Japan Technology Group, Inc.
承認・認定TLO など



第2部 特許制度の概要および注意点

特許権取得の手続き



出願人が行う手続きは4つ

- 特許出願
願書、明細書、請求の範囲、
図面、要約書をオンラインで
提出
- 審査請求
出願と同時に可能
- 拒絶理由通知への応答
意見書・補正書の提出
- 特許料の納付
3年分をまとめて納付
査定から30日以内

3つの番号

特許の主要な要件

■ 発明であること（特29条1項柱書）

発明とは、自然法則を利用した技術的思想の創作のうち高度のものをいう（特2条1項）。
物の発明、方法の発明、製造方法の発明がある（特2条3項）。

■ 産業上利用可能性があること（特29条1項柱書）

利用できない例：医療行為（手術方法、治療方法など）に関する発明

■ 新規性があること（特29条1項各号）

世の中に知られる前に出願しなければ特許を受けられない。

例：テレビ、書籍、インターネットでの発表および製品の販売

■ 進歩性があること（特29条2項）

当業者が容易に思いつくような発明は特許を受けられない。

例：従来製品の一部の単純な置き換え・・・キャスター付机
従来作業のコンピュータ化・・・伝票集計システム

資料1(1)

(19) 日本国特許庁 (J P) (12) 特 許 公 報 (B 2) (11) 特許番号
 特許第3065480号
 (P3065480)
 (45) 発行日 平成12年7月17日(2000.7.17) (24) 登録日 平成12年5月12日(2000.5.12)

(51) Int.Cl.⁷ 識別記号 F I
 A 2 3 L 1/39 A 2 3 L 1/39

請求項の数 3 (全 3 頁)

(21) 出願番号	特願平6-90836	(73) 特許権者	00011487 ハウス食品株式会社 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号
(22) 出願日	平成6年4月28日(1994.4.28)	(72) 発明者	平山 誠 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品株式会社内
(65) 公開番号	特開平7-289214	(72) 発明者	大橋 幸代 大阪府東大阪市御厨栄町1丁目5番7号 ハウス食品株式会社内
(43) 公開日	平成7年11月7日(1995.11.7)	審査官	深草 亜子
審査請求日	平成9年3月27日(1997.3.27)	(56) 参考文献	特開 昭54-86667 (J P, A) 特開 昭58-126754 (J P, A)
		(58) 調査した分野(Int.Cl. ⁷ , D B名)	A23L 1/39 J I C S Tファイル (J O I S)

(54) 【発明の名称】 カレーの調理方法

1
 (57) 【特許請求の範囲】
 【請求項1】 常法通りカット・調製した玉葱、じゃがいも、人参、肉などの具材に、水とスパイス抽出物を加えて加熱し、沸騰後さらに10～20分間弱火で加熱した後、小麦粉ルウとカレーパウダーを加えるか、あるいはカレールウを加え、さらに粘性が出るまで加熱することを特徴とするカレーの調理方法。
 【請求項2】 スパイス抽出物が少なくともウコン、クミン及びコリアンダーからの抽出物を含むものである請求項1記載のカレーの調理方法。
 【請求項3】 スパイス抽出物の添加量が具材に対して0.005～0.1重量%である請求項1記載のカレーの調理方法。
 【発明の詳細な説明】
 【0001】

10
 【産業上の利用分野】 本発明は、カレーの調理方法に関するものであり、さらに優れたカレーの調理方法に関するものである。
 【0002】
 【従来の技術】 従来、カレーは、肉、野菜、香辛料（香草）と香味野菜を包んだりしたブーケガールに入れ、水、塩を加えて長時間煮込み、最終的にソースが濃くなるまで煮込んでから、カレー粉を加えて煮込むことで、最終的にソースが濃くなるまで煮込むことで、カレーの調理方法が知られている。
 【0003】 しかしながら、従来のカレーの調理方法は、肉、野菜、香辛料を包んだりしたブーケガールに入れ、水、塩を加えて長時間煮込み、最終的にソースが濃くなるまで煮込んでから、カレー粉を加えて煮込むことで、カレーの調理方法が知られている。要により調味料を加えて加熱し、沸騰後にカレールウを

【請求項1】 常法通りカット・調製した玉葱、じゃがいも、人参、肉などの具材に、水とスパイス抽出物を加えて加熱し、沸騰後さらに10～20分間弱火で加熱した後、小麦粉ルウとカレーパウダーを加えるか、あるいはカレールウを加え、さらに粘性が出るまで加熱することを特徴とするカレーの調理方法。

(19) 日本国特許庁(JP) (12) 特許公報(B2) (11) 特許番号
特許第3700833号
(P3700833)
(45) 発行日 平成17年9月28日(2005.9.28) (24) 登録日 平成17年7月22日(2005.7.22)

(51) Int.Cl.⁷ F I
G 0 7 B 15/00 G 0 7 B 15/00 L
G 0 6 F 17/60 G 0 6 F 17/60 1 4 6 A
G 0 6 K 19/00 G 0 6 K 19/00 Q

請求項の数 13 (全 31 頁)

(21) 出願番号	特願2000-243297 (P2000-243297)	(73) 特許権者	500324510
(22) 出願日	平成12年8月10日(2000.8.10)		ディズニー エンタープライゼス イン コーポレイテッド
(65) 公開番号	特開2001-101461 (P2001-101461A)		アメリカ合衆国 カリフォルニア州 9 1 5 0 2 バーバンク サウス ブエナ ヴ イスタ ストリート 5 0 0
(43) 公開日	平成13年4月13日(2001.4.13)	(74) 代理人	100073184
審査請求日	平成12年8月10日(2000.8.10)		弁理士 柳田 征史
審査番号	不服2003-15499 (P2003-15499/J1)	(74) 代理人	100090468
審査請求日	平成15年8月11日(2003.8.11)		弁理士 佐久間 剛
(31) 優先権主張番号	372405	(72) 発明者	ブルース ジー ラヴァル
(32) 優先日	平成11年8月10日(1999.8.10)		アメリカ合衆国 フロリダ州 3 2 8 3 0 レイク ブエナ ヴィスタ ビーオー ボックス 1 0 0 0 0
(33) 優先権主張国	米国(US)		
(31) 優先権主張番号	617721		
(32) 優先日	平成12年7月17日(2000.7.17)		
(33) 優先権主張国	米国(US)		
早期審理対象出願			

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 アトラクション入場管理システム

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

1 つのアトラクションへの顧客の入場を管理するシステムであって、
前記顧客が並ぶことにより前記アトラクションを利用することができる第 1 の行列を形成する手段と、

前記顧客が前記第 1 の行列に並ぶことなく前記アトラクションを利用することができる第 2 の行列を形成する手段と、

発券機とを備え、

前記発券機は、前記第 2 の行列による前記アトラクションの利用を所望する顧客に前記第 2 の行列を利用する権利が与えられていることを確認する確認手段と、確認された顧客が前記アトラクションを利用することができる将来の割当時間帯を、前記アトラクションへの需要及び前記アトラクションの収容能力等の情報に基づいて決定する決定手段と、決定された前記割当時間帯を記載した第 2 の行列利用パスを発行する発行手段とを有しているものであることを特徴とするシステム。

【請求項 2】

前記発券機は、前記第 2 の行列による前記アトラクションの利用を所望する顧客が、既に該アトラクションまたは他のアトラクションを利用することができる第 2 の行列利用パスを発行されているかどうかを確認することにより、前記確認を行うものであることを特徴とする請求項 1 記載のシステム。

【請求項 3】



10

20

(19) 日本国特許庁 (JP) (12) 特許公報 (B2) (11) 特許番号
特許第3975183号
(P3975183)
(45) 発行日 平成19年9月12日 (2007.9.12) (24) 登録日 平成19年6月22日 (2007.6.22)
(51) Int. Cl. F 1
A 23 G 3/34 (2006.01) A 23 G 3/00 108

請求項の数 1 (全 6 頁)

(21) 出願番号	特願2003-208498 (P2003-208498)	(73) 特許権者	595177361 株式会社おやつカンパニー 三重県津市一志町田尻4 2 0番地
(22) 出願日	平成15年8月22日 (2003.8.22)	(74) 代理人	100083792 弁理士 羽村 行弘
(65) 公開番号	特開2005-65511 (P2005-65511A)	(72) 発明者	徳田 忠幸 三重県一志郡一志町大字田尻4 2 0番地 株式会社おやつカンパニー内
(43) 公開日	平成17年3月17日 (2005.3.17)		
審査請求日	平成17年5月25日 (2005.5.25)	合議体	
審判番号	不服2006-20057 (P2006-20057/J1)	審判長	河野 直樹
審判請求日	平成18年9月7日 (2006.9.7)	審判官	鶴岡 健 高堀 栄二

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ラーメンスナック菓子

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

澱粉を加えた小麦粉を原料とする圧延シートを作成し、該圧延シートの二面に、カッターを兼ねた型付けローラにより、複数の角棒状の麺線を横並びに、一面側の麺線の腹面を他面側の麺線間に、他面側の麺線の背面を一面側の麺線間にそれぞれ交互に表れるように形成してなる麺帯を、短冊状に切断し、フライにしたことを特徴とするラーメンスナック菓子。

【発明の詳細な説明】

【0001】

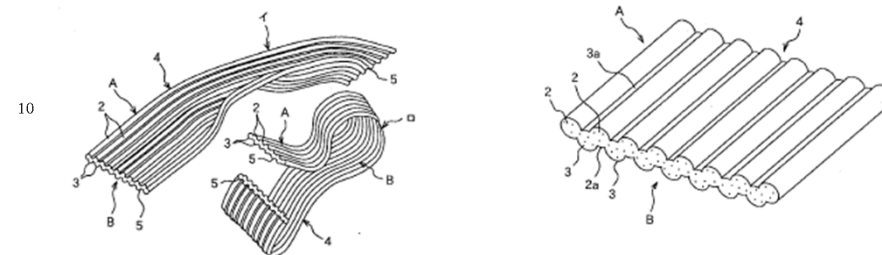
【発明の属する技術分野】

本発明は、麺線を横並びに癒着させた、掴み易く食べ易いラーメンスナック菓子に関するものである。

【0002】

【従来の技術】

従来、インスタントラーメンをそのまま（湯を使わないで）食べるという発想で生まれたラーメンスナック菓子の代表的なものに、いわゆるベビースターラーメン（商標）が知られている。これはフライにした後の細い麺線を砕いて手指で掴んで口に放り込んで食べるもので、特に子供たちに人気が高かったばかりでなく、もんじゃ焼きやお好み焼きなどのトッピングとして、あるいは、ビールやウイスキーなどの酒のつまみ（肴）としてもよく合うことから大人にも人気が高いものであった。



⑤ Int. Cl.³
B 65 D 5/42
5/54
// B 65 D 83/08

識別記号 庁内整理番号
6540-3E
6540-3E
7617-3E

④ 公開 昭和59年(1984)10月

審査請求 有

(全 2

⑤ 紙 箱

① 実 願 昭58-38875

② 出 願 昭58(1983)3月16日

③ 考 案 者 省掛仁司

豊明市栄町大脇7番地笹徳印刷

工業株式会社内

④ 出 願 人 王子ティッシュ販売株式会社
東京都中央区銀座4の7の

⑤ 出 願 人 株式会社サンライト

豊明市栄町大脇7番地

⑥ 代 理 人 弁理士 伊藤 毅

⑦ 実用新案登録請求の範囲

対向する一対の側壁の端縁に夫々折曲自在に建設した一対の内フラップの外面に同じく対向する他方の一対の側壁の端縁に夫々折曲自在に建設した一対の外フラップを糊付け等により接着重合して両外フラップどうしが重なる部分を有するようにした直方体形状の紙箱において、前記両外フラップのうち内側の外フラップには外側の外フラップの端縁に沿ってミシン線を施すと共に、親指大の径をなす円弧状のミシン線をその両端が前記ミシン線に交差するように施し、前記両内フラップには夫々前記両外フラップの重合部端縁に沿

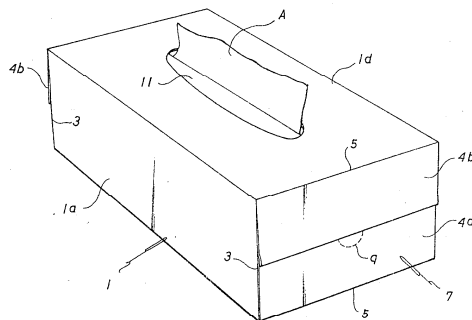
って施こされたミシン線の位置に一致する1同じくミシン線を施こしてなることを特徴紙箱。

図面の簡単な説明

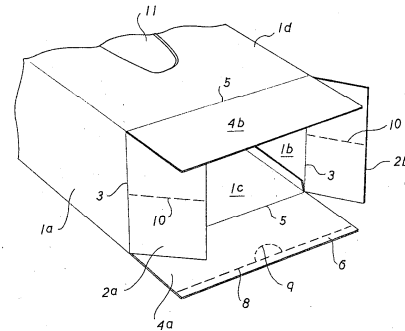
図は本考案の一実施例に係わるもので第全体斜視図、第2図は要部を開放状態で示図、第3図は端壁をミシン線及び折線に沿り開いた状態を示す斜視図、第4図は扁平潰した状態の斜視図である。

1…紙箱、1a、1b、1c、1d…側壁、2b…内フラップ、4a、4b…外フラップ、9、10…ミシン線。

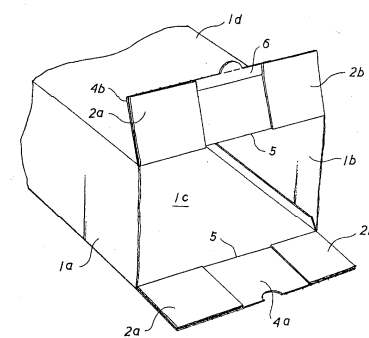
第1図



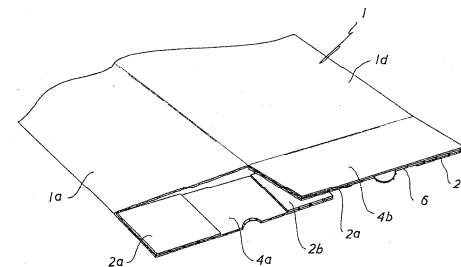
第2図



第3図



第4図



新規性の判断手法

1. 請求項ごとに判断
2. 請求項と引用発明の発明特定事項に相違点があれば新規性あり

(例)

【請求項1】 バラの葉をアルコールで抽出するバラの葉抽出物の製造方法。

vs

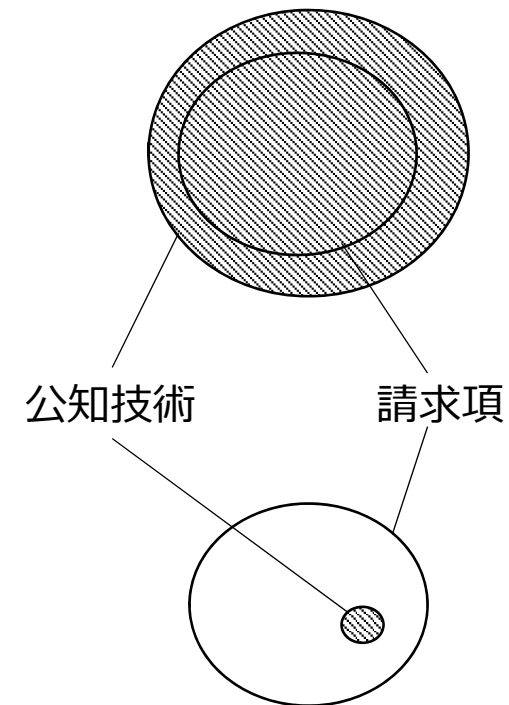
【先行技術】 バラの花びらをアルコールで抽出
→ 葉と花びらが相違するため新規性あり

【請求項2】 バラの葉をエタノールで抽出するバラの葉抽出物の製造方法。

vs

【先行技術】 バラの葉をアルコールで抽出
→ エタノールはアルコールに含まれるため請求項の一部が公知と言え（右下図）、新規性なし

請求項に記載された発明の一部でも知られていれば新規性なし



進歩性の判断手法

1. 請求項に一番近い引用発明を1つ選ぶ
2. 請求項と引用発明の相違点を認める
3. 相違点が当業者にとって**容易**なら進歩性なし

【考慮される要素】

進歩性が否定される方向

技術分野の関連性

課題、作用、機能の共通性

引用発明の内容中の示唆

設計変更等か？

先行技術の単なる寄せ集めか？

進歩性が肯定される方向

有利な効果

阻害要因

進歩性の判断例（審査基準より）

[請求項] 表面に硬質炭素膜が形成されたペットボトル。

[主引用発明] 表面に酸化ケイ素膜が形成されたペットボトル。
(刊行物には、酸化ケイ素膜のコーティングがガスバリア性を高めるためのものであることについて記載されている。)

[副引用発明] 表面に硬質炭素膜が形成された密封容器。
(刊行物には、硬質炭素膜のコーティングがガスバリア性を高めるためのものであることについて記載されている。)

公知の土俵に穴がある？

先行技術（公知技術）に含まれる発明でも、条件を変えてみたら、先行技術とは異なる効果が得られることもある

- アルコール（先行技術）に対して、エタノール（発明）を使用したら劇的に効果があがった！
- 100℃～200℃（先行技術）の加熱条件に対して、130℃（発明）で加熱したら予想外の効果が得られた！

「先行技術」の概念的範囲
(この中は、新規性・進歩性なしのはず)



特許にならない？

特許制度の目的から考えると、保護すべき

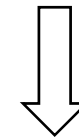
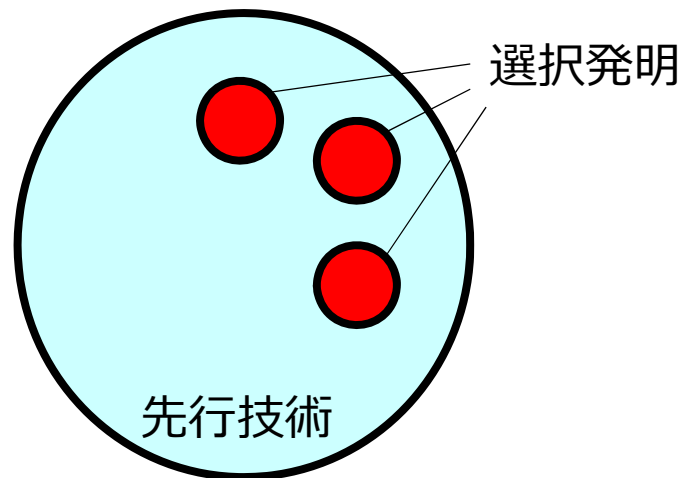


予測を超える効果が得られるのであれば保護すべき！
→ 選択発明、数値限定発明

特許は、構成を保護するものなので、効果を保護すべきではない

選択発明の特許性

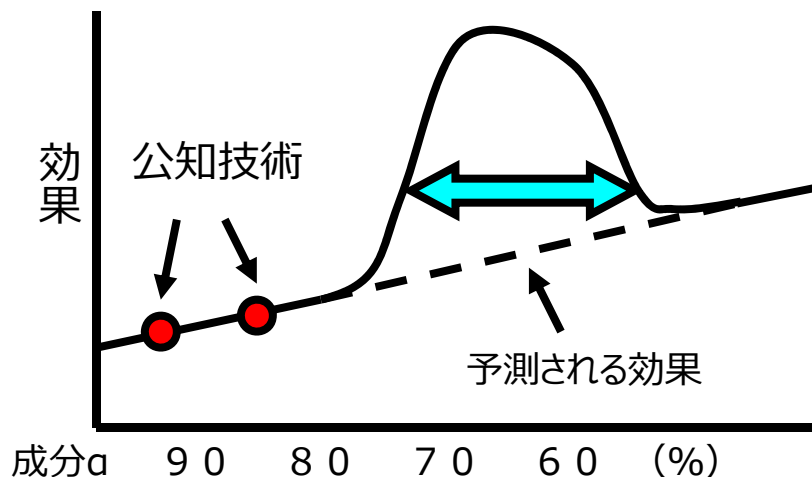
1. 物の構造に基づく効果の予測が困難な技術分野に属する発明であること
→ 化学分野は一般的にOKな場合が多い
2. 本発明が、**具体的に**先行技術に記載されていないこと
→ 概念的に含まれるのは構わない
3. 本発明が、先行技術から予測できなかった**特段の効果**を奏すること



- 公知でない有利な効果
- 先行技術とは**異質な**効果
又は
同質であるが**際立って優れた**効果
- 当業者が予測できない効果

数値限定発明の特許性

1. 数値範囲により数量的に表現した要件を含む発明
成分Aを5～10重量%、成分Bを5～15重量%、及び成分Cを25～50重量%
含む医薬組成物。
↓
 - ①単に好ましい範囲を数値で表したもの（あまり問題とならない）
 - ②数値自体に技術的な特徴を有するもの
2. 数値範囲が**具体的に**先行技術に記載されていないこと
→ 数値範囲が概念的に含まれるのは構わない
3. 先行技術から予測できなかった**特別顕著な効果**を奏すること



- ↓
- 公知でない有利な効果
 - 先行技術とは**異質な効果**
又は
同質であるが**際立って優れた効果**
(臨界的意義)
 - 当業者が予測できない効果

第3部 明細書等の 読み方、書き方

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平7-47034

(43) 公開日 平成7年(1995)2月21日

(51) Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 4 7 J	37/04	1 0 1 A	9050-4B	
	37/06	3 2 1	9050-4B	

審査請求 有 請求項の数 7 F D (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平5-209975
(22) 出願日 平成5年(1993)8月3日

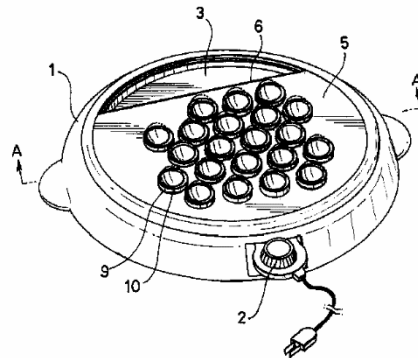
(71) 出願人 000193977
杉山金属株式会社
新潟県燕市大字小池3633番地10
(72) 発明者 杉山 政雄
新潟県燕市秋葉町4丁目13番35号
(74) 代理人 弁理士 牛木 理一

(54) 【発明の名称】 たこ焼き器

(57) 【要約】

【目的】 一般家庭においてもたこ焼きを簡単かつ確実に作ることができる器具を提供することを目的とする。

【構成】 裏面に電気ヒータを設置した加熱盤上に多数の通口を設けて成るたこ焼きセット板を載置し、このセット板の各通口にたこ焼き単子を嵌合して各単子の底面を前記加熱盤に接触するようにし、たこ焼きセット板及びたこ焼き単子を加熱盤部と分離して使用するように成るものである。



1 【特許請求の範囲】

【請求項1】 裏面に電気ヒータを設置した加熱盤上に多数の通口を設けて成るたこ焼きセット板を載置し、このセット板の各通口にたこ焼き単子を嵌合して各単子の底面を前記加熱盤に接触するようにし、たこ焼きセット板及びたこ焼き単子を加熱盤部と分離して使用するように成ることを特徴とするたこ焼き器。

【請求項2】 たこ焼きセット板を非熱伝導性材によって構成し、たこ焼き単子を熱伝導性材によって構成して成る請求項1に記載したたこ焼き器。

【請求項3】 一部分を切欠し、たこ焼きセット板を加熱盤上に載置して成る請求項1に記載したたこ焼き器。

【請求項4】 電熱ヒータが加熱盤の中心から外れた位置に設置して成る請求項1に記載したたこ焼き器。

【請求項5】 通口の一部に凸孔を設け、たこ焼き単子の周面一部に設けた凸部を前記凸孔に係合するように成る請求項1に記載したたこ焼き器。

【請求項6】 たこ焼き単子の底面部が閉口又は開口して成る請求項1に記載したたこ焼き器。

【請求項7】 多数の通口を有するたこ焼きセット板が網板によって構成して成る請求項1に記載したたこ焼き器。

2 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は、一般家庭においてもできるたこ焼き器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来から普及しているたこ焼き器は、多数個の凹部を設けた鋳造製品であり、これをガスこんろにかけて使用していたため、焼き上げるまでに時間がかかるのみならず、ガス火による危険性があり、また使用後の洗浄も細かい部分まで確実にできない困難さがあった。

【0003】 また、従来からのたこ焼き器は、たこ焼き専用の器具であったため、一般の調理用の鍋器として使用することは不可能であった。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】 そこで、本発明は、従来のたこ焼き器の前記のような欠点を一掃した画期的なたこ焼き器を提供することを目的とするものである。

【0005】

【課題を解決するための手段】 本発明は、裏面に電気ヒータを設置した加熱盤上に多数の通口を設けて成るたこ焼きセット板を載置し、このセット板の各通口にたこ焼き単子を嵌合して各単子の底面を前記加熱盤に接触するようにし、たこ焼きセット板及びたこ焼き単子を加熱盤部と分離して使用するように成るものである。

【0006】

【作用】 いま本器を用いてたこ焼きをつくるときは、器体の加熱盤上にたこ焼きセット板をその周縁部を器体の

2

周縁段部にかけて載置する。このとき、たこ焼きセット板はその一部分を切欠したものをを用いる場合は、加熱盤の中心を外れて一側部に片寄って設置しているヒータ側に載置し、その反対側を空けておく。これは、焼き上がったものをその反対側の加熱盤上に一時的に置いて保温するためである。

【0007】 また、各たこ焼き単子の周面凸部をセット板の各通口の凸孔に係合して嵌置すれば、片面を焼いて裏返すときにたこ焼き材の位置を一定にして焼くことができる。

【0008】 また、たこ焼き材を普通状態に焼くときは底面部が閉口した単子を使い、焦げ目を強く入れたいときは底面部が開口した単子を使う。

【0009】 いまセット板の各通口に嵌合して加熱盤上に接置した各単子にたこ焼き材を収容しヒータを入れて加熱すると、加熱盤からの熱エネルギーは周囲のセット板には伝達することなく、直接、密着している単子の底面部から全体に全部伝達するようになる。

【0010】 なお、たこ焼きとして使用しないときは、器体の加熱盤上に肉や野菜などを入れて通常の調理器として使用する。

【0011】

【実施例】 1は器体で、この器体の一部には電源入切と温度調節を兼用したダイヤルスイッチ2を設ける。

【0012】 3は加熱盤で、この加熱盤の裏面部においては前記ダイヤルスイッチ2に近接する個所に電気ヒータ4を設置する。この電気ヒータ4の位置は前記加熱盤3の中心部でもよいが、一側部に寄せた場合は、この側の加熱盤3上に後記するたこ焼き用のセット板5を配置するようにする。

【0013】 5は一部分が切欠した形状6に成るたこ焼きセット板で、このセット板には多数個の適当大きさの通口7を開設する。この各通口7の一部には小巾の凸孔8が設けられている。

【0014】 9は前記たこ焼きセット板5の各通口7に嵌合するたこ焼き単子で、この焼き単子の周縁部には鉤部10を設けるとともに周面一部には係合凸部11を設ける。この単子9の鉤部10は通口7に嵌合し、係合凸部11は凸孔8に係合する。

【0015】 このたこ焼き単子9は、その底面部が閉口状態のもの12と開口状態のもの13との両者を用意すると、前者は普通の焼き上りのもの、後者は焦げ目の強いものを得ることができる。

【0016】 前記たこ焼きセット板5はステンレス鋼のような非熱伝導材によって構成し、前記たこ焼き単子9はアルミニウム・ダイキャストのような熱伝導性材によって構成する。

【0017】 前記たこ焼きセット板は板体でなくても開き目の大きい網体によって構成し、その開き目にたこ焼き単子を嵌合するようにしてもよい。

10

20

30

40

50

【0018】

【発明の効果】第1に、たこ焼きのためのたこ焼き部と加熱盤部とを分離するように構成したものであるから、同一の加熱器をたこ焼きをする場合と通常の調理をする場合とに区別して使用することができる。

【0019】第2に、たこ焼き部における単子とそのセット板と一体に成らず単体で使用するものであるから、加熱盤の表面がヒータによる加熱によって部分的に湾形が起っても各単子は独立して加熱盤面に密に接するようになり、常に良好な熱伝達が行なわれる。

【0020】第3に、セット板は非熱伝導材から成るとともに単子が熱伝導材から成るものであるから、加熱盤からの熱エネルギーはセット板に放散伝達せず各単子のみに伝達吸収され、迅速なたこ焼きを行うことができる。

【0021】第4に、セット板は単子を嵌合する通口部と一部切欠部とから成る場合は、一部切欠部分に加熱盤部が露出しているから、ここに焼き上げたたこ焼き材を保温維持のために置くことができる。

*【0022】第5に、セット板の各通口に設けた凸孔に各単子を設けた凸部を係合するようにすれば、たこ焼き材を裏返す時に単子が動揺せずに安定状態を維持することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】使用前の全体の関係を示す斜視図

【図2】全体の使用時の斜視図

【図3】図2のA-A線断面図

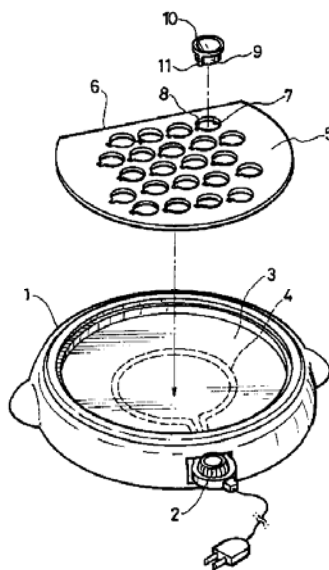
【図4】要部の平面図

【図5】要部の各実施例を示した斜視図

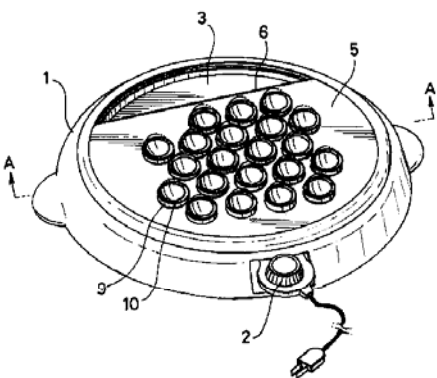
【符号の説明】

- 3 加熱盤
- 4 電気ヒータ
- 5 たこ焼きセット板
- 6 セット板の切欠部
- 7 セット板の通口
- 8 通口の凸孔
- 9 たこ焼き単子
- 11 係合凸部

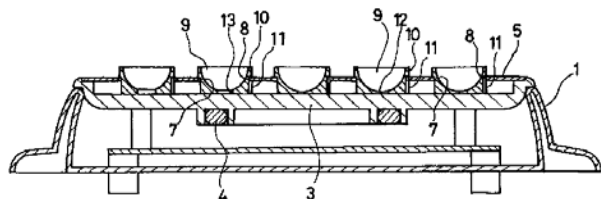
【図1】



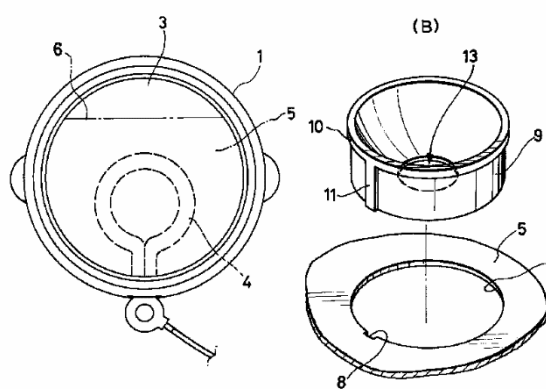
【図2】



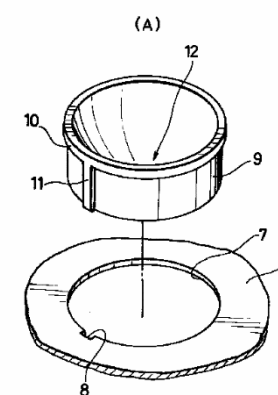
【図3】



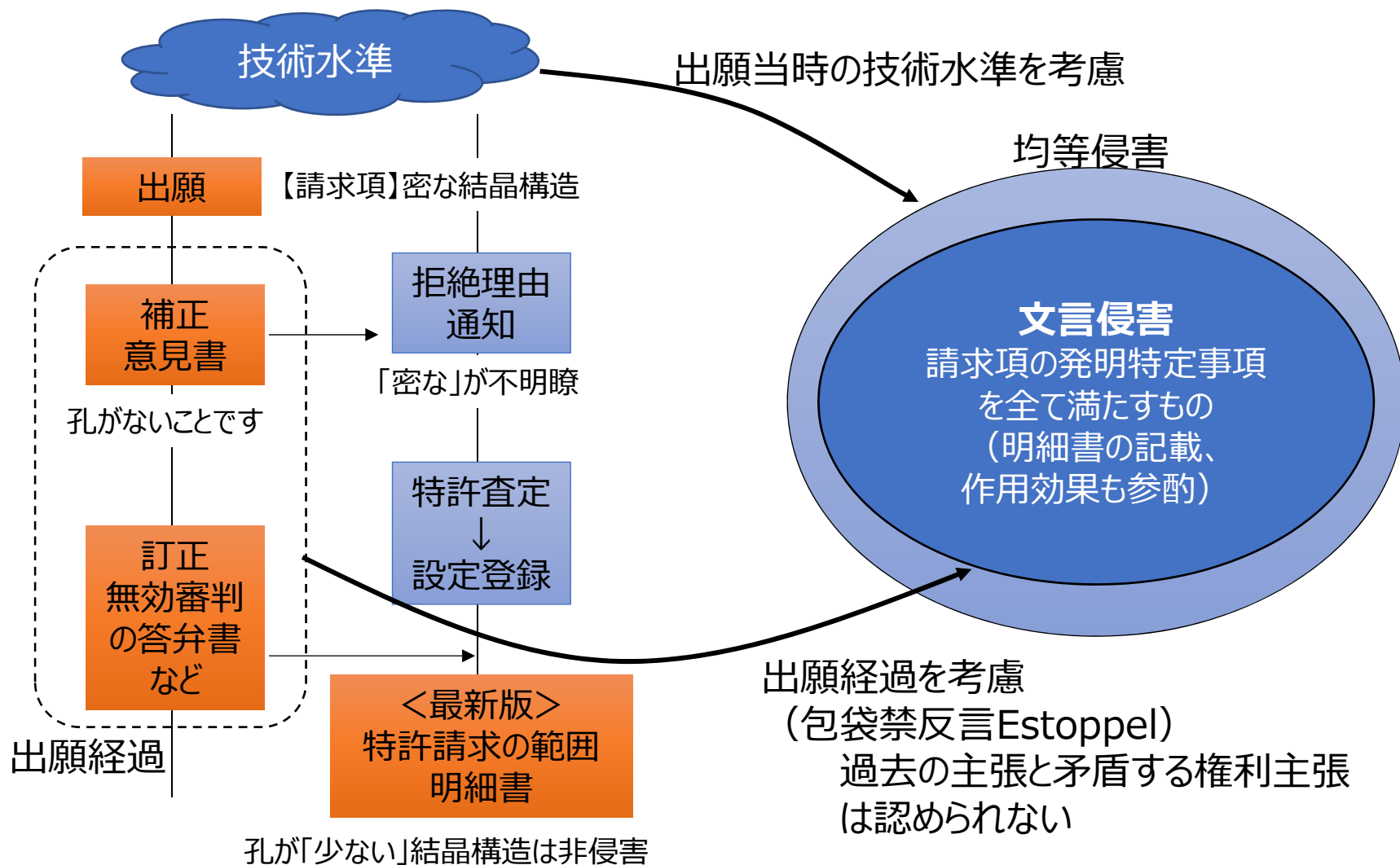
【図4】



【図5】



権利解釈の考え方



アイスクリーム充填苺事件（東京地裁H15（ワ）19733）

【概要】

原告：日宏貿易(株)、(株)レマン 特許3359624「アイスクリーム充填苺」



特許権侵害を理由に差し止め、廃棄、損害賠償を請求

被告：ヒカリ乳業(株)、(株)メイショク、(株)ヤバケイ
苺アイス（右図参照）を製造販売



画像はヒカリ乳業(株)HPより引用

【請求項】

- A) 芯のくりぬ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、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**
- C) を特徴とするアイスクリーム充填苺

【争点】

- 構成要件B) を満たすか？
- 本件特許は無効理由を有するか？（省略）

アイスクリーム充填苺事件（東京地裁H15（ワ）19733）

【判決概要】

- 「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」という文言は、・・・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**

（補足） いわゆる「課題の裏返し」ということ

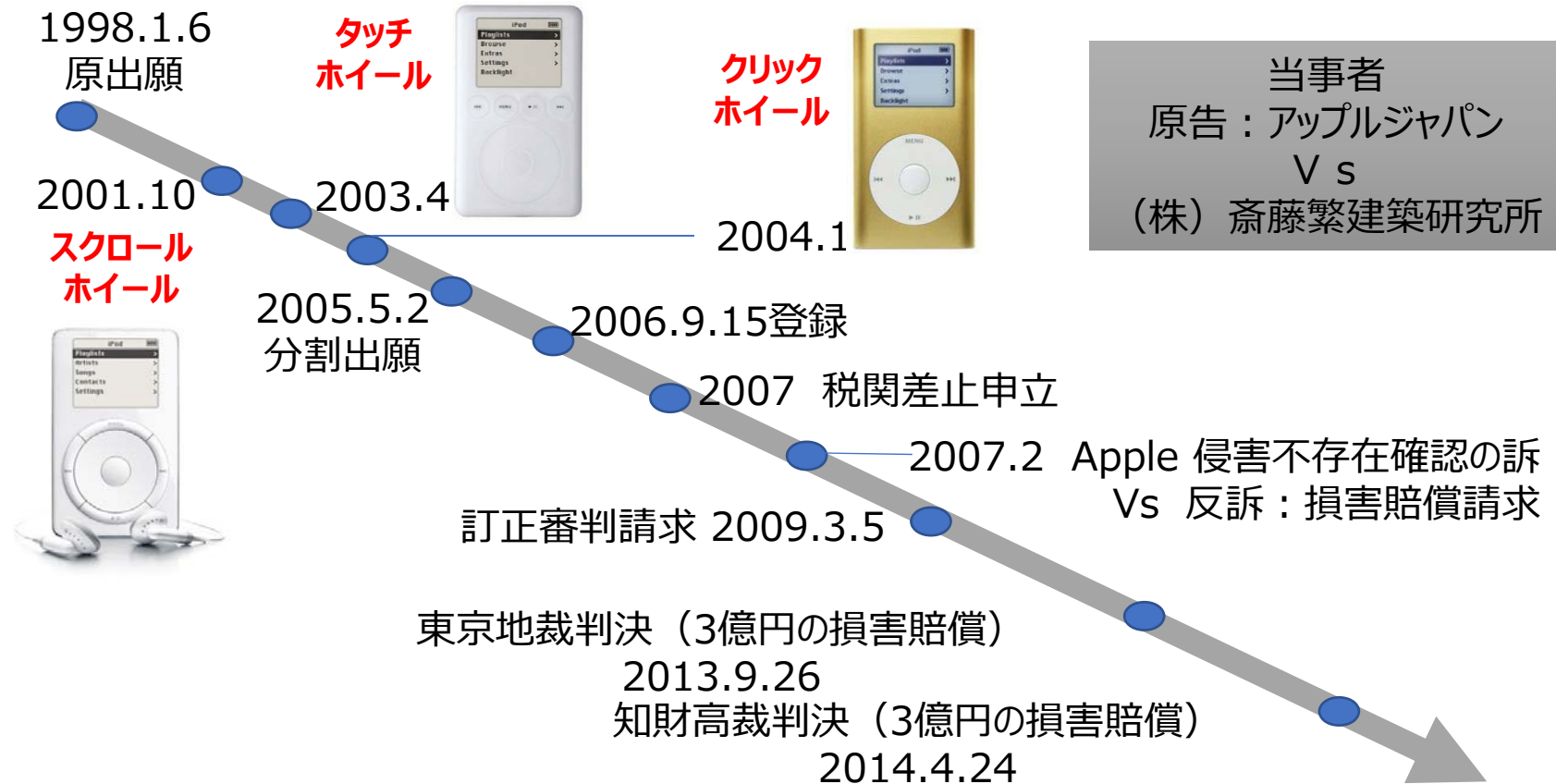
（例） （課題） 丸い鉛筆を転がらないようにしたい

→ ×（請求項） 転がらない形状の鉛筆

○（請求項） 転がる際に重心の上下移動を伴う断面形状の鉛筆

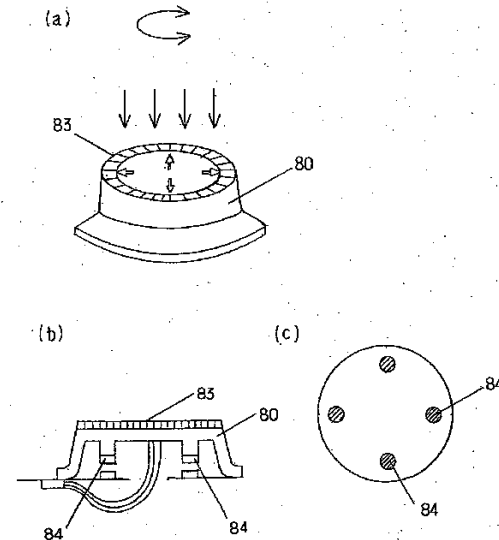
- 作用的、機能的な表現で記載されている場合には、・・・当該記載に加えて**明細書の発明の詳細な説明の記載を参酌し、そこに開示された具体的な構成**に示されている技術思想に基づいて当該発明の技術的範囲を確定すべき
- 本件明細書には、通常の**アイスクリーム成分以外に「寒天及びムース用安定剤」を添加することを明示し、それ以外の成分について何ら言及していない**。さらに、寒天をアイスクリームに添加する点について、重量%に応じた食感を示し、その用法について詳細な説明を施している。
- よって、**少なくとも「寒天及びムース用安定剤」を含有することが必要**である。
→ 被告製品はこれらを含有しないから非侵害

iPODクリックホイール訴訟



分割出願の活用

- 原出願には広汎なアイデアが盛り込まれており、請求項が32個用意されていた。
 - ただし、解釈の余地が分かれ、クリックホイールが明確に権利範囲に含まれるか疑問であった。
 - 実施例に記載された図面の一つはクリックホイールに非常に近かった。
- ↓
- そこで、分割出願を行い、クリックホイールを意図した請求項を用意した。



【請求項 1】

リング状である軌跡上に連続してタッチ位置検出センサーが配置されたタッチ位置検知手段と、接点のオンまたはオフを行うプッシュスイッチ手段とを有し、前記タッチ位置検知手段におけるタッチ位置検出センサーが連続して配置される前記軌跡に沿って、前記プッシュスイッチ手段が配置され、かつ、前記タッチ位置検知手段におけるタッチ位置検出センサーが連続して配置される前記軌跡上における押下により、前記プッシュスイッチ手段の接点のオンまたはオフが行われることを特徴とする接触操作型入力装置。

プラバスタチンナトリウム事件（最高裁H24（受）1204、2658）

【概要】

上告人（原告）： テバ ジョジセルジャー ルースベニユータルシャシャーク
特許3737801号の特許権者

特許権侵害を理由に、医薬品の製造販売の差し止め、廃棄を請求

被上告人（被告）： 協和発酵キリン他
医薬品プラバスタチンNa塩錠10mg「KH」の製造販売

【争点】

P B P（プロダクト・バイ・プロセス）クレームの権利範囲

- P B Pとは、物の発明について、特許請求の範囲にその物の製造方法の記載があるクレーム（A方法で製造されたB）のこと
- P B Pの権利範囲は、A方法以外で製造されたBに及ぶか？
 - ・ A方法も解釈に入れる→ A方法以外で製造されたBのみが侵害
 - ・ A方法は解釈に入れない→ Bである限り製造方法に関係なく侵害

【判決概要】

- 権利範囲は物自体として解釈する（製造方法は解釈に入れない）
- 物を構造等で直接特定することが不可能、またはおよそ实际的でないという事情がない限り、P B Pは明確性違反となる

プラバスタチンナトリウム事件 (最高裁H24 (受) 1204、2658)

【請求項1】

次の段階：

- a) プラバスタチンの濃縮有機溶液を形成し、
- b) そのアンモニウム塩としてプラバスタチンを沈殿し、
- c) 再結晶化によって当該アンモニウム塩を精製し、
- d) 当該アンモニウム塩をプラバスタチンナトリウムに置き換え、そして
- e) プラバスタチンナトリウム単離すること、を含んでなる方法によって製造される、プラバスタチンラクトンの混入量が0.5重量%未満であり、エピプラバの混入量が0.2重量%未満であるプラバスタチンナトリウム。

製造方法部分

被上告人製品

× 満たさない

製造方法を考慮するか否かで侵害の成否が変わる

○ 満たす

プラバスタチンナトリウム事件（最高裁H24（受）1204、2658）

【判決】

- 権利範囲は製造方法に限らず物自体として解釈する
物の発明についての特許に係る特許請求の範囲にその物の製造方法が記載されている場合であっても、**その特許発明の技術的範囲は、当該製造方法により製造された物と構造、特性等が同一である物として確定されるものと解する**
- 物の発明なら製造方法を記載するのではなく、原則、その物の構造、特性で特許請求の範囲を書け！
物の発明についての特許に係る特許請求の範囲において、その**製造方法が記載されていると、一般的には、当該製造方法が当該物のどのような構造若しくは特性を表しているのか、又は物の発明であってもその特許発明の技術的範囲を当該製造方法により製造された物に限定しているのかが不明**
- そうはいつでも構造、特性で物を特定することができない場合は例外
具体的内容、性質等によっては、出願時において当該物の構造又は特性を解析することが**技術的に不可能**であったり、・・・特定する作業を行うことに**著しく過大な経済的支出や時間を要する**など、出願人にこのような**特定を要求することがおよそ实际的でない**場合もあり得る



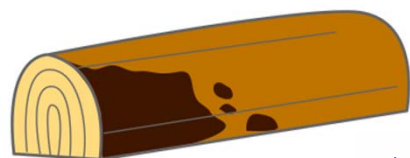
P B Pが**明確性の要件**に適合するといえるのは、
出願時において当該物をその構造又は特性により直接特定することが**不可能**であるか、又は**およそ实际的でない**という事情が存在するときに限られる

第4部 発明の捉え方

技術的思想とは

発明 = 自然法則を利用した**技術的思想**の創作のうち高度のもの

丸太は浮く
(自然法則)



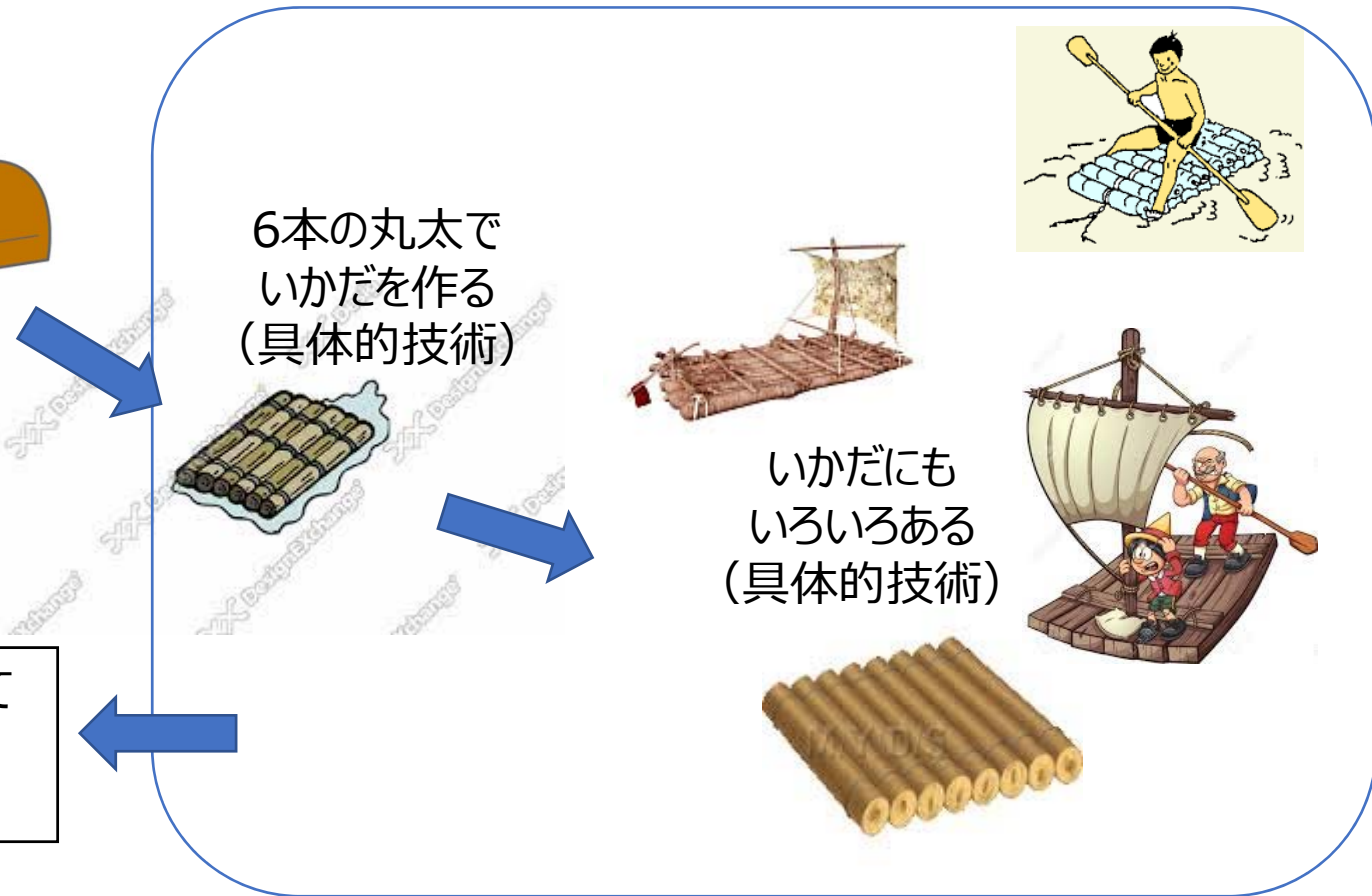
6本の丸太で
いかだを作る
(具体的技術)



いかだにも
いろいろある
(具体的技術)



木を組み合わせて
舟にする
(技術的思想)



発明を捉えるための手法（加藤メソッド！）（1）

- 従来 → 課題 → 本願発明で捉える
- 解決原理 = 課題はどのような原理で解決されているか？

【例題】

今まで、断面円形の鉛筆（赤鉛筆のようなもの）しかなかったとする。

ある発明者が、断面六角形の鉛筆を発明し、特許出願しようと考えた。



ステップ1

まず、従来技術、課題、本願を思いつくままにメモ書きする。
課題と本願の対応関係をにらみ、
本願はなぜ課題を解決できているのか（解決原理）を考える。

【従来】

断面円形の鉛筆

【課題】

紛失しやすい、落下して芯が折れやすい ←(原因) 転がりやすいから

【本願】

六角形断面にした → (解決原理) 転がりにくい断面形状とした

発明を捉えるための手法（加藤メソッド！）（2）

ステップ2

解決原理に沿った実施例を他に検討（具体的技術の世界）



発明の上位概念化（抽象的な技術的思想の世界）

【従来】

断面円形の鉛筆

【課題】

紛失しやすい、落下して芯が折れやすい ←(原因) 転がりやすいから

【本願】

六角形断面にした → (解決原理) 転がりにくい断面形状とした

→断面は、三角形、四角形などでもよい…**多角形なら良い**

→多角形でなくても楕円形でもよい…**円形以外の形状**

→必ずしも全長が六角形でなくてもよい。一端だけ六角形でもよい
…「**少なくとも一部の断面**」が六角形（円形以外の形状）

→円形断面の鉛筆に**クリップ状の突起**をつけてもよい。
(概念的には、これに含まれる)



発明を捉えるための手法（加藤メソッド！）（3）

ステップ3 得られた「発明の本質」は、従来技術を含んでいないか？

【従来】

断面円形の鉛筆

【課題】

紛失しやすい、落下して芯が折れやすい ←(原因) 転がりやすいから

【本願】

六角形断面にした → (解決原理) 転がりにくい断面形状とした

→断面は、三角形、四角形などでもよい…多角形なら良い

→多角形でなくても楕円形でもよい…円形以外の形状

→必ずしも全長が六角形でなくてもよい。一端だけ六角形でもよい

…「少なくとも一部の断面」が六角形（円形以外の形状）

→円形断面の鉛筆にクリップ状の突起をつけてもよい。

（概念的には、これに含まれる）

↓

筆記具の軸長の少なくとも一部に、非円形断面の部位を設ける

ゴルフ鉛筆は？ →必要に応じて本願の概念を減縮

