

切り餅特許を調べてみた。

切り餅のメーカーが、同業他社の切り餅を特許侵害であるとして、提訴した。

毎日 j p で知った。[切り餅：「切り込みは特許」 越後製菓が「サトウ」提訴](#)

写真も出ていて、餅に入れた切り込みが、技術的特徴（特許の本質）のようだ。

非常に単純な構造なので、何が問題なのだろうか調べてみた。

[▶ Information](#)

特許庁のIPDLで、調べることができる。

すると、意外にもどちらの製品も特許を取得していることがわかった。

それで、被告側のコメントに余裕が感じられたわけだ。

被告側コメント：「狭い業界の中で提訴され、裁判になったことは大変残念。越後製菓の特許は尊重しており、侵害しているつもりはない。司法に判断を委ねたい」毎日 j p より

確かに似てはいるのだが、違いがあって、その違いによって現れる効果も違うから、両方に特許権が付与されたのだと言える。

似た特許が両者に付与されたとはどういうことか。

原告の特許：第3817255号（[公開 2005-323614](#)）、第4111382号([公開2004-147598](#))

被告の特許：第3620045号（[公開 2005-034079](#)）

特許出願には、【特許請求の範囲】を記載する必要があり、この内容が、特許権の範囲を決定する。

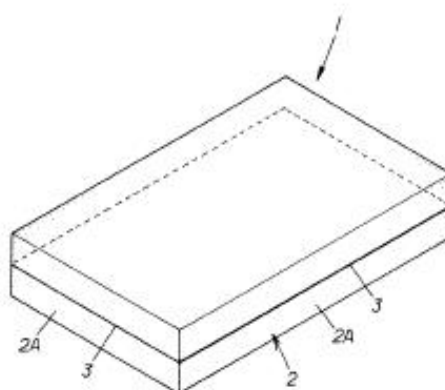
その内容に違いがあるはずだ。

原告：特許請求の範囲（概略）：餅の横方向に切り込みをつけた。

作用：水蒸気による内圧を横に逃がす。

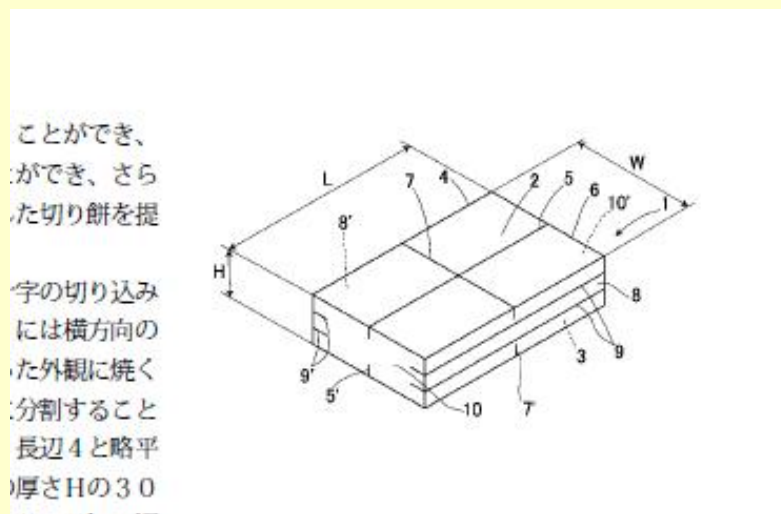
効果：餅を均一に焼き、食感、美観に優れる。

焼き途中での膨化に
焼いた後の焼き餅の
切り込みの設定によ
り切り込みによって美
観的に従来にない非
常に美しく食
感となり、また
容易に均一に焼くこ
とを期待で
ること。
丸餅などの小片餅体
の側面部2の側面表



特許第3817255号：公開特許公報2005-323614の一部

被告:特許請求の範囲(概略) 餅の上面、下面、及び側面に切り込みを入れた。
作用:切れ込みから水蒸気による内圧を逃がす。 焼いた後に切り込みが残る。
効果:整った外観で焼き上がり、分割が容易。



特許第3620045号：公開特許公報2005-34079の一部

切り込みという、おおまかな構造、及び作用、効果は似ており、被告の特許は原告の特許に付け足したもののように見える。

つまり、原告の特許の方が範囲が広く、被告の切り餅に、原告の特許の特徴である横方向の切り込みがあるのは事実であるのだから、被告特許は原告の特許を利用した改良技術であり、原告の基本特許の侵害であるという構図だ。

もし、被告側の技術が特許でなければそう言えるだろう。

しかし被告は、原告の公開公報が発行される前に出願している。

原告特許出願 2002-318601 (2002/10/31) 公開 2004-147598 (2004/5/27)
分割出願 2005-223022 (2005/08/01) 公開 2005-323614 (2001/1/24)

被告特許出願 2003-275876 (2003/07/17) 公開 2005-034079 (2005/02/10)

つまり、原告の技術(切り込みを入れるということ)を知らない。

被告は独自に餅の切り込み技術を開発しているのだ。

それでも、被告技術は、上位概念である原告の技術に含まれるということになるはずだが、決定的なことが原告の特許公報に記載されている。

原告公開2004-147598 公報の一部

- ・小片餅体の平坦頂面や載置底面ではなく上側表面部の側周表面に、周方向に
- ・表面に数条の切り込みや交差させた切り込みを入れると、この切り込みのため膨化部位が特定されると共に、切り込みが長さを有するため噴き出し力も弱くなり焼き網へ落ちて付着する程の突発噴き出しを抑制することはできるけれども、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り、実に忌避すべき状態となってしまう、生のつき立て餅をパックした切餅や丸餅への実用化はためられる。
- ・本発明は、この切り込み3を単に餅の平坦上面（平坦頂面）に直線状に数本形成したり、X状や+状に交差形成したり、あるいは格子状に多数形成したりするのではなく、周方向に形成、例えば周方向に連続して形成してほぼ環状としたり、周方向に複数配置してほぼ環状に配置したり、あるいは側周表面2Aに周方向に沿って形成する

原告は、餅の上面、下面への切り込みを、わざわざ除外しているのである。

そして、被告特許では、上面、下面への切り込みが必須であり、原告が除外した部分のみを権利範囲にしている。

これは、つまり原告と、被告とが権利範囲の棲み分けをしたことになる。

すなわち被告に非は無いということに成らざるをえないだろう。

原告が、自ら除外した範囲を、後で主張することは、「禁反言の法理」により許されないということだ。

この事件は、互いに相手の出願内容を知らず、互いが否定した部分を互いに利点と考えたという、珍しい事例ではないだろうか。

2009.04.27

(注:以上の対象特許番号は想像であり、 実際の訴訟内容は不明です。 この記載は、単に餅の特許が2社にあったという点を元に想定した私見です。)

(注:特許の鑑定業務は、弁理士でなければできません。 [弁理士法4条1項](#))

[タイムスタンプ 2009\(H21\)4.27](#)

この訴え（切り餅訴訟）に対する地裁判決

請求を棄却しています。

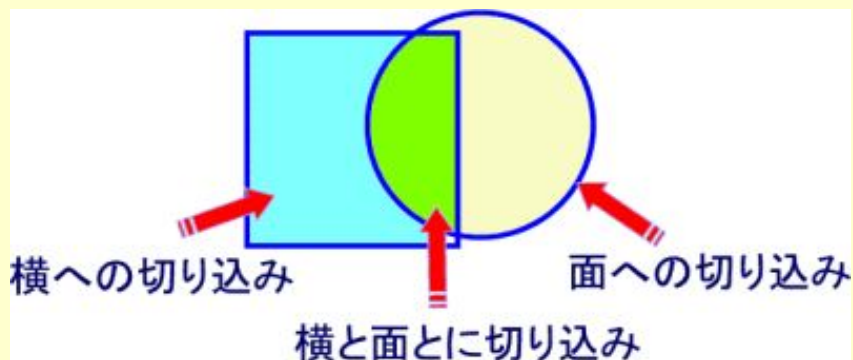
平成21(ワ)7718 特許権侵害差止等請求事件 特許権 民事訴訟

平成22年11月30日 東京地方裁判所

(裁判所ホームページへのリンク)

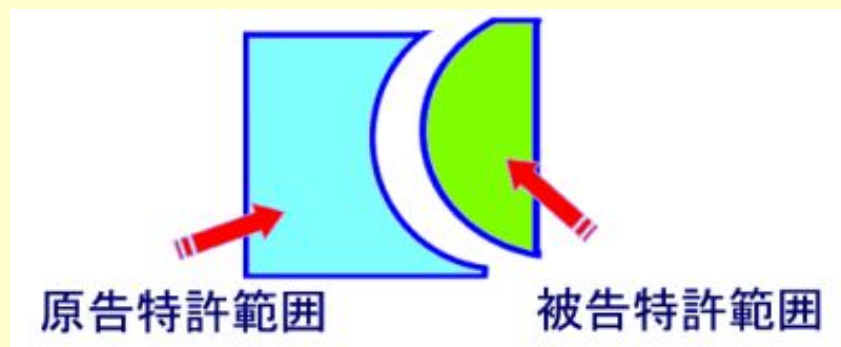
<http://www.courts.go.jp/hanrei/pdf/20101203173939.pdf>

原告特許と被告特許の権利範囲（技術的範囲）を示した図



餅へ切り込みを入れる特許には、横への切り込み（四角形）と、面への切り込み（円形）とが考えられる。

切り込みが、横方向と、面方向との両方にある場合は、四角形と、円形との重なった部分（緑色）になる。



原告は、意識的に緑の部分を除き、被告は原告の除外した部分の特許請求範囲とした。

すなわち、原告と被告との特許は、互いに抵触（侵害）しない。

つまり権利範囲の棲み分けとなる。

追加2010.01.10

メール

All Rights Reserved, Copyright © Yazawa Kiyoshi 2009-2011

閉じる

両社の製品（参考）
[yahoo!ショッピング](#)及び[youtube](#)へのリンク



[サトウの切り餅
パリッとスリット 1kg袋](#)



[サトウの切り餅 特別栽培米
ヒメノモチ\(400g\)
\[サトウの切り餅\]](#)



[サトウの切り餅 徳用杵つきもち
シングルパック
パリッとスリット 1, 1kg 20個](#)



越後製菓/生一番切りもち



越後製菓 まるでつきたて
きりもち 700g×10個入
(1ケース納品)



越後製菓 ふんわり名人 きなこ餅

越後製菓
まるでつきたて餅CM
[youtube映像](#)

サトウ食品 CM
サトウの切り餅モチモチ篇
[youtube映像](#)