

## 人類の食生活を変えた 日清食品の「カップヌードル」の基本特許などの取得

特許業務法人有古特許事務所  
会長 角田 嘉宏

昭和 37 年の弁理士国家試験に合格、翌年 1 月に弁理士登録、父の主宰する角田内外国特許事務所（現（業）有古特許事務所の前身）に参加して開業しました。平成 25 年で満 50 年を迎えました。

弁理士としての永いキャリアからか「担当された特許問題で最も印象に残るのはどんな事件ですか？」と聞かれることがあります。私は即座に「カップヌードル<sup>®</sup>ですね」と答えます（日清食品ホールディングス(株)の登録商標、以後カップヌードル製品及び商標を単に「カップヌードル」といいます）。この商品は日清食品の創業者 故 安藤百福氏の発明により 1971 年に誕生しました。即席麺の父といわれる安藤百福氏は、1958 年には世界のインスタントラーメン第 1 号として知られる「チキンラーメン<sup>®</sup>」を開発、特許を取得しています。

まず、味がついた液体で練った麺帯を切り歯ロールで切り出した麺線を導管内で褶曲させたウェーブ麺を通液性の弁当箱形状の揚げ型に詰めて油揚げするわけです。麺塊は 3cm 前後の薄い板状なので、油熱処理が簡単に均一にできあがるのです。麺そのものに鶏ガラスープの味がついている、それがインスタントラーメンの始まりでした。

### 1. 特許・実用新案

新規開発の「カップヌードル」の基本的構造は、断熱性のカップの蓋下方の内側面に沿った密接する外側面を有するカップ状（逆円錐台形状）の油揚げ麺塊をカップに収納し、具材等を入れ、上蓋で密封し、更に全体を熱収縮性フィルムで密封したものであります。然し、「カップヌードル」のカップに入れられるカップ状（逆円錐台形状）の麺塊は結構分厚いのです。弁当箱の様な板状長方体の形状の揚げ型に麺を入れるのとは異なり、真ん中のほうは芯が残って揚がりません。揚げ器を工夫したり、麺の入れ方や量を変えたりして、何べんも何べんも、昼夜を問わず安藤さんは実験を重ねました。それで「なるほど、これでいける」というところまで発明を完成させ、取り敢えず大阪で高名な K 弁理士に相談し、特許出願を特許庁に提出

しました。出願後、特許明細書を読み返して、この画期的な新製品及びその製造技術を、この特許出願でカバーしきれぬのかと疑問を持たれると同時に、世界的にも通用する商品になるという予感から、その国際的特許・商標戦略を練るべきだと考えられました。

そこで、外国商標出願の代理をし、内外国の知的財産の総合戦略に強いと目された私が呼ばれたということでした。1971年、そのころ高槻に本社がありましたが、役員室に役員たちが居並んでました。中央の席に呼ばれて、着席すると、「カップヌードル」が置いてありました。カップの表面印刷、デザイン以外はいまの商品と同じです。

「先生、これはおもしろい商品だと思うのだが、ちょっと食べてみてくれるか」と開口一番安藤社長が言われました。秘書が恭しくカップの蓋を取り外して、ポットの熱湯をカップの中に注ぎ入れて、数分間待った後、みんなが見ている前で食べました。「いけまんなあ」「いけまんなあ」というのは、味がいけるということではありません。これはすごい。新しい商品としていけると思いました。

何がすごいのかというと、断熱性のカップ型容器の働きです。これは食器であり調理器であり、さらに、運送の際の振動や衝撃にも麺塊が壊れない商品の容器と3つの役目を果たしています。だからすごいと思いました。いままで食器、運送時の内容物の破壊を防止する容器、調理器の3つの役目を果たすものはないと判断したのです。

まず関連する先行する特許権や実用新案権がないか調べました。企業は新製品を出すときには絶対にこの種の調査をしなければなりません。よその人が既にこれらの権利を持っていたら特許権や実用新案権の侵害になりかねないからです。

このときも調査してみたら、飯島進氏の実用新案（登録第909305号）がありました。「カップヌードル」はこれに抵触する可能性が高いと思いました。この飯島さんの考案は、発砲スチロール製容器内に即席食品を入れ、外側全体を熱収縮性フィルムで密封したもので、耐熱性容器中に乾燥食料品が入っていて、熱湯を注入したら加熱膨潤して喫食できる。考え方が基本的には同じです。

この実用新案を分析すると、その権利は無効にすることはできると思いました。無効を主張できる資料を見つけてつぶそうかという話を安藤社長に提案しました。

安藤さんは「買い取ってしまおう」と決めました。その当時としては、かなり大きな金額でこの権利を買い取ってしまったので、独自の特許を取得する前に断熱性の容器中に熱湯で喫食できるようになる乾燥食品を熱収縮性フィルムで密封した商品に関する一応の権利を持つこととなりました。

一方では、新商品であるカップヌードル自体の特許をどのように取るかという問題になってきました。

安藤社長が「カップヌードル」技術開発後、直ちに依頼された実用新案の域を出ない内容ではありましたが、麺の油揚げ金型の形状構造等の簡単な説明と麺の揚げ金型への投入量などが図示されていたので、原明細書及び図面から読み取れる範囲まで拡充・補正を行い、かつ、製造の特許出願と、カップの胴部内壁に麺塊が中間保持する構造についての実用新案出願に分割しました。（この辺りの手続きは、すべて私が担当したのですが、安藤社長との約束で特許公告公報までは代理人名は私の父の友人であったK弁理士となっています。）

いままでのインスタントラーメンと全然違うのは、揚げ型への麺の投入量や入れ方です。（収納カップより少し低い）カップ形状をした通液性の鉄製揚げ型に揚げ型容量の50～80%位の麺を入れ、通液性の蓋をして油揚げすると次々と麺線が浮き上がってきます。蓋に突き当たって行き場を失った麺は、下から浮き上がった麺に押し上げられます。こうしてできた麺塊は、カップの胴の内側面と同じ形状になってこんがり均一に揚がっているのです。こうした製造方法を「容器付スナック麺の製造方法」として特許登録しました（特許第924,284号）。この方法ですと、麺の塊の上部が密、下が疎の状態になるので、湯通りがいいという効果もありました。また上の部分が平らになったため、具材を載せる台の役目を果たしました。揚げ型の中にギシギシに詰めないで、5割から8割入れる点も独自の方法です。これらの点を発明としてまとめた製法特許とカップ形状の麺塊の外側面の傾斜角とカップ胴部内側面の傾斜角を同じにするので、麺塊がカップの底面につかず、カップの内側壁中間に保持され、輸送の際に破損が生じないという効果を生むということもあって、カップにおける「中間保持」の構造が実用新案として登録することができたのです（実用新案第1,428,856号）。

結局、「カップヌードル」技術について、特許1件、実用新案1件を取得しました。実用新案で保護できる範囲と特許で保護できる範囲とは全然違いますので、両方取ることで効果的に非常に広く権利を活用できるわけです。

弁理士として私は、新規開発の製品や製法の中にどのような技術発明や考案があるかということを見抜き、その内容を整理・分別して特許法等の法の許す範囲の明細書補正や出願分割等の手段により1971年の最初の「カップヌードル」特許出願明細書の記載の範囲を逸脱しない拡充・補正並びに出願分割を行い、最大の保護範囲を確定しえたということにいささかの誇りを感じます。

この「カップヌードル」の特許については、その成立を阻止する為の刊行物等提出（出願前公知情報の提供）、公告後は3件の異議申立が相次ぎ、その異議決定により拒絶査定を受けるに至りました。然し、拒絶査定は不服申し立てにより覆され、特許として登録されました。出願日から数えて仮保護の権利が発生する公告日まで4年9ヶ月、特許登録まで7年半を要したことになります。そして、特許登録後も2件の無効審判請求があり、それらは東京高裁にお

ける審決取消訴訟にまで及びました。「カップヌードル」の特許権及び実用新案権成立までは、日清食品としては、飯島実用新案権で「カップヌードル」製品は実質的に保護され、特許権・実用新案権成立後は、これらにより「カップヌードル」製品及び製造方法は権利満了まで保護され、本格的なこれら特許・実用新案権侵害は見られませんでした。

## 2. 商標と意匠

“カップヌードル”や“CUP NOODLE”はカップに入ったヌードル（麺）と認識され、こういうものは普通は商標登録されません。物品の性状、形態を表すものとして商標登録は拒絶される可能性が高いので、登録を確保する為には、新聞（それも全国紙）の全面広告をバンバン打つなどの急激なキャンペーン案を進言したところ、日清食品は私の進言通りの新聞広告を行っただけでなく、歩行者天国の銀座で、「カップヌードル」を立食いするというユニークなデモンストレーションを展開し、NHKをはじめTV各局が全国的に放映し、また広く新聞雑誌で報道されました。ものすごい宣伝効果でした。そのような商標の使用の結果、識別性ありと判断され商標登録されました（商標登録第1,183,902号等）。さらには、カップの蓋と側面のデザインで意匠登録（第359,633号）を取得しました（この意匠登録は、残念ながら東京高裁判決によりデザインされたCUP NOODLEロゴは文字と見做され、文字を含むことを理由に、無効となりましたが、知財専門家の間で大きな論議を起こしました）。

以上は、「カップヌードル」に関する特許・その他の産業財産権の取得と維持管理について述べた講演録音テープを書き起こしたものを少し読み易くしたものであります。

日本国外、特に欧米について、特許取得及び争訟については、機会があれば述べたいと思います。本稿が若手弁理士の参考になれば幸いです。

---

### 著者略歴

---

角田 嘉宏  
(すみだ よしひろ)

1963年 関西大学大学院法学研究科修了 法学修士  
角田内外国特許事務所（現 有古特許事務所）に参加  
弁理士登録

---