

酒販

サポートニュース



独立行政法人 酒類総合研究所

目次 (平成 28 年 3 月)

なんでも Q & A 1
 酒類の地理的表示 「日本酒」の指定他

I 酒類販売管理情報
 Cool JAPAN (クールジャパン) 3
 “日本”をもっと楽しもう♪

II 国税庁からのお知らせ
 未成年者飲酒防止強調月間他 7

III 酒販トピックス
 イベント情報 8

IV 酒類総合研究所からのお知らせ
 「お酒のはなし 清酒 2」発行他 8



[酒蔵ツーリズム®の様子]
(写真提供：日本酒造組合中央会)
酒蔵ツーリズムは佐賀県鹿島市の登録商標です。



メールマガジン登録のご案内
パソコン又はスマートフォンから
ssn@m.nrib.go.jp宛へ空メールを送信してください。

なんでも Q & A

Q 昨年末、「**地理的表示に『日本酒』が指定された**」と聞いたけど、どういうものなの？
A 日本酒のブランド価値の向上や、輸出促進の観点から、次の《生産基準》のとおり、地理的表示「日本酒」が指定されました。

《生産基準》
原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒

上記の生産基準を満たす清酒のみが、「**日本酒**」を独占的に名乗ることができます。
※国税庁ウェブサイト「酒類の地理的表示一覧」(<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/chiri/ichiran.htm>)

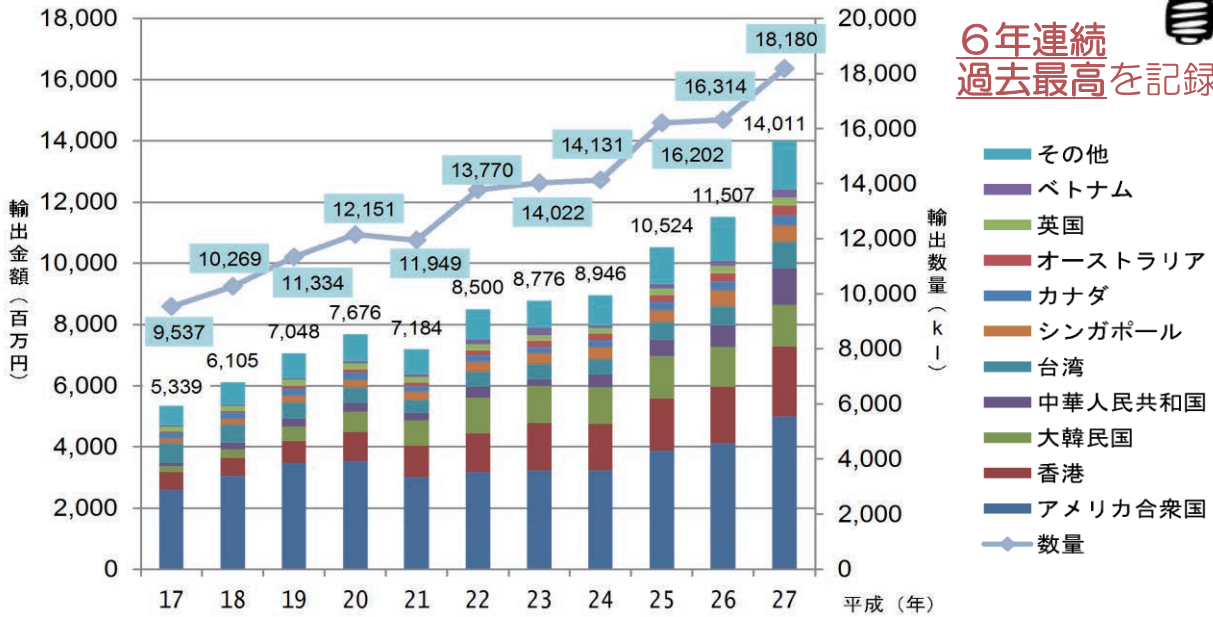
Q 「日本酒」の指定によるメリットはあるの？
A 「日本酒」の指定がもたらすメリットには次のようなものが考えられます。
① 外国産の米を使用した清酒や日本以外で製造された清酒が国内市場に流通したとしても、「日本酒」とは表示できないため、消費者にとって区別が容易になる。
② 海外に対して、「日本酒」が高品質で信頼できる日本の酒類であることをアピールできる。
③ 海外においても、地理的表示「日本酒」が保護されるよう国際交渉を通じて各国に働きかけることにより、「日本酒」と日本以外で製造された清酒との差別化が図られ、「日本酒」のブランド価値向上を図ることができる。
つまり、「日本酒」の国内での**需要振興**や**海外への輸出促進に大きく貢献するものと期待**されます。

Q 海外では、日本酒はどのくらい飲まれているの？
A 日本酒は現在 125 の国や地域で愛飲されるようになっていました。
平成 27 年の輸出数量は、約 18,180 kl (対前年 111.4%) となっており、**6年連続で過去最高**となりました。(次のページのグラフをご覧ください。)
このように海外での日本酒人気の高まりを受け、アメリカや中国、韓国、ブラジルなどの海外で清酒を生産する動きが広がっています。

清酒の輸出金額・数量の推移（出典：財務省貿易統計）



6年連続
過去最高を記録



Q そもそも、「地理的表示」って、何？ 具体的にどのようなものなの？

A 地理的表示制度は、ある特定の産地に特徴的な原料や製法などによって作られた商品だけがその産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

海外の地理的表示としては、フランスのボルドーワイン、スコットランドのスコッチウイスキー、カナダのカナディアンウイスキーなどが有名ですね。

日本国内の酒類の地理的表示としては、「日本酒」のほかに、単式蒸留しょうちゅうの「壱岐」「球磨」「琉球」「薩摩」、清酒の「白山」及び果実酒の「山梨」の6つが指定されています。

《参考：「日本酒」以外の地理的表示》

名称 (酒類区分)	産地の 範囲	生産基準
壱岐 (蒸留酒)	長崎県 壱岐市	米こうじ及び長崎県壱岐市の地下水（以下この欄において「壱岐の地下水」という。）を原料として発酵させた一次もろみに麦及び壱岐の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを長崎県壱岐市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「壱岐」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。（品目）単式蒸留しょうちゅう
球磨 (蒸留酒)	熊本県 球磨郡 人吉市	米こうじ及び球磨川の伏流水である熊本県球磨郡又は同県人吉市の地下水（以下この欄において「球磨の地下水」という。）を原料として発酵させた一次もろみに米及び球磨の地下水を加えて、更に発酵させた二次もろみを熊本県球磨郡又は同県人吉市において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「球磨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。（品目）単式蒸留しょうちゅう
琉球 (蒸留酒)	沖縄県	米こうじ（黒麹菌を用いたものに限る。）及び水を原料として発酵させた一次もろみを沖縄県において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「琉球」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。（品目）単式蒸留しょうちゅう
薩摩 (蒸留酒)	鹿児島県 (奄美市及 び大島郡を 除く)	米こうじ又は鹿児島県産のさつまいもを使用したさつまいもこうじ及び鹿児島県産のさつまいも並びに水を原料として発酵させたもろみを、鹿児島県内（奄美市及び大島郡を除く。）において単式蒸留機をもって蒸留し、かつ、容器詰めしたものでなければ「薩摩」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。（品目）単式蒸留しょうちゅう
白山 (清酒)	石川県 白山市	白米、米こうじ及び石川県白山市の地下水、又はこれらと醸造アルコールを原料とし、石川県白山市において発酵させ、こし、かつ、容器詰めしたものでなければ「白山」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない。ただし、白米、米こうじに用いる原料米は、農産物検査法（昭和26年法律第144号）に基づく農産物規格規程（昭和26年農林水産省告示第133号）に定める醸造用玄米の1等以上に格付けされたもので、かつ精米歩合70%以下のもの、こうじ米の使用割合20%以上のものに限る。酒母は、「生酛」、「山麩酛」又は「速酛」とし、もろみは、「増酛」、「液化仕込み」を除く。（品目）清酒 （注）白米、米こうじ、醸造アルコール、精米歩合、こうじ米の使用割合の各用語の意義は、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年11月国税庁告示第8号）に掲げるところによる。
山梨 (果実酒)	山梨県	山梨県産のぶどうを原料とし、山梨県内において発酵させ、かつ、容器詰めしたものでなければ「山梨」の産地を表示する地理的表示を使用してはならない（アルコールを添加したものを除き、補糖したのものについてはアルコール分が14.5度以下のものに限る。）。ただし、原料とするぶどうは、甲州、ヴィニフェラ種、マスカットベリーA、ブラッククイーン、ベリーアlicant A、甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセミュオン及びデラウエアに限る。（品目）果実酒

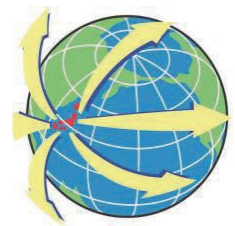


「クールジャパン戦略」という言葉をよく耳にしますよね！？

クールジャパンとは、外国人にとって「クール（かっこいい）」と捉えられるもので、ゲーム・マンガ・アニメといったものから、日本食や伝統文化なども対象とされています。

日本の魅力を海外へ発信・展開して、海外での人気を高め、日本国内の経済成長につなげることを目的としています。

前述の「地理的表示」によって日本産酒類のブランド価値を高めていくこともさることながら、日本全体のブランドを高めるための、官・民が一体となって取り組んでいる国家戦略です。



日本人にとっても、ふだん暮らしている地域以外の“地域の魅力”と出会うよいきっかけでもあり、そこに新たなビジネスチャンスが生まれてくるのではないのでしょうか。

今回は、「“日本”をもっと楽しもう」をテーマに、お酒に関する各地域の情報をお届けします。

日本の魅力：クールジャパン

- ステップ1 《日本ブーム創出》：日本の魅力を効果的に発信して日本の人気を高める
- ステップ2 《海外で稼ぐ》：現地（海外）で稼ぐための仕組みづくり
- ステップ3 《日本で消費》：海外の需要を日本に呼び込み大きく消費を促す

地域の魅力：ローカルクールジャパン

- ステップ1 魅力的な地域資源の発掘・磨き上げ
- ステップ2 地域資源の“ブランド化”、情報発信
- ステップ3 地域資源を取り込んだ魅力的な観光ルートの形成

➡ 目指すは、地域経済の活性化（新たな事業・雇用機会の創設）！

地域の特徴～地酒（清酒）

国税庁では、毎年「全国市販酒類調査」を実施し、その結果をホームページに掲載していますので、その中から一般酒の各都道府県別のデータをご紹介します。

《国税庁の「全国市販酒類調査」（平成25年度調査分）より》（※ 地域ごとに並べ替えています。）

地方・都道府県		調査点数	アルコール分 (%)	日本酒度	甘辛度	濃淡度	
全 国		360	15.31	3.9	-0.13	-0.99	
北海道		6	15.47	3.6	-0.15	-0.89	
東北地方	(日本海側)	青森県	4	15.45	4.0	-0.35	-0.66
		秋田県	9	15.19	3.6	-0.29	-0.68
		山形県	5	15.50	6.3	-0.33	-1.12
	(太平洋側)	岩手県	8	15.46	3.1	-0.11	-0.88
		宮城県	5	15.30	4.5	-0.33	-0.78
		福島県	6	15.08	1.4	0.09	-0.86
関東地方	北関東	茨城県	8	15.31	6.1	-0.29	-1.16
		栃木県	8	15.26	3.2	0.12	-1.26
		群馬県	7	15.26	5.5	-0.14	-1.28
	南関東	埼玉県	8	15.41	5.2	-0.14	-1.23
		千葉県	14	15.31	4.6	-0.05	-1.27
		東京都	5	15.46	5.3	-0.13	-1.27
		神奈川県	5	15.18	4.7	-0.08	-1.24
中部地方	北陸	新潟県	8	15.46	5.9	-0.16	-1.33
		富山県	5	15.18	6.8	-0.46	-1.03
		石川県	7	14.90	4.2	-0.37	-0.66
		福井県	9	15.44	5.1	-0.25	-1.04
	中央(甲信)	山梨県	5	15.02	5.3	-0.10	-1.30
		長野県	12	15.25	5.4	-0.20	-1.18
	東海	岐阜県	10	15.38	5.4	-0.23	-1.12
		静岡県	6	15.73	5.0	-0.17	-1.15
		愛知県	10	15.09	4.3	-0.18	-1.00
		三重県	6	15.03	2.9	0.04	-1.08
近畿地方	近畿地方	滋賀県	12	15.51	4.0	-0.12	-1.02
		京都府	10	15.16	3.2	-0.15	-0.84
		大阪府	5	15.93	2.6	-0.14	-0.73
		兵庫県	14	15.15	3.5	-0.20	-0.74
		奈良県	7	15.33	3.0	-0.22	-0.69
		和歌山県	9	15.63	3.1	-0.09	-0.91
中国地方	山陰	鳥取県	8	15.34	6.2	-0.45	-0.93
		島根県	5	15.52	5.5	-0.29	-1.05
	山陽	岡山県	9	15.18	1.0	0.24	-1.02
		広島県	12	15.33	2.9	0.03	-1.05
		山口県	10	15.62	2.9	-0.07	-0.90
四国地方	四国地方	徳島県	7	15.16	4.5	-0.10	-1.15
		香川県	5	15.23	4.5	-0.16	-0.67
		愛媛県	12	15.38	4.4	-0.13	-1.09
		高知県	6	15.20	6.0	-0.38	-1.01
九州地方	九州地方	福岡県	16	15.11	3.5	-0.17	-0.84
		佐賀県	11	15.25	1.3	0.09	-0.84
		長崎県	8	15.00	0.2	0.18	-0.77
		熊本県	5	15.34	2.8	-0.20	-0.67
		大分県	12	15.44	1.2	0.13	-0.90
		宮崎県・鹿児島県	1	14.40	2.5	0.31	-1.44

(プラスになるほど甘口です。) (プラスになるほど濃醇です。)

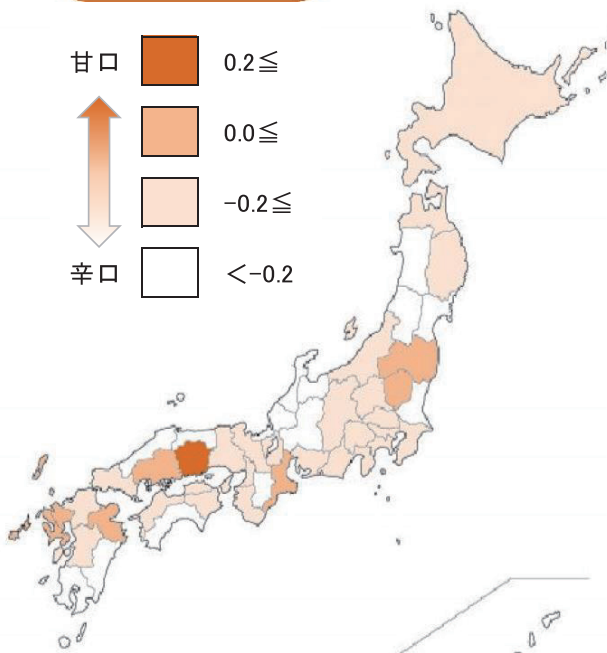
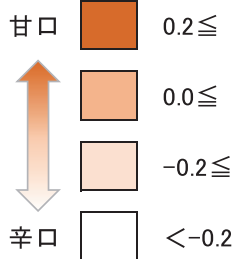
清酒の甘辛や濃淡などの味わいは地域によって多様ですが、郷土料理と一緒にいただくと美味しさが引き立つことが知られています。

日本酒と料理の相性が良い組み合わせをご紹介します。

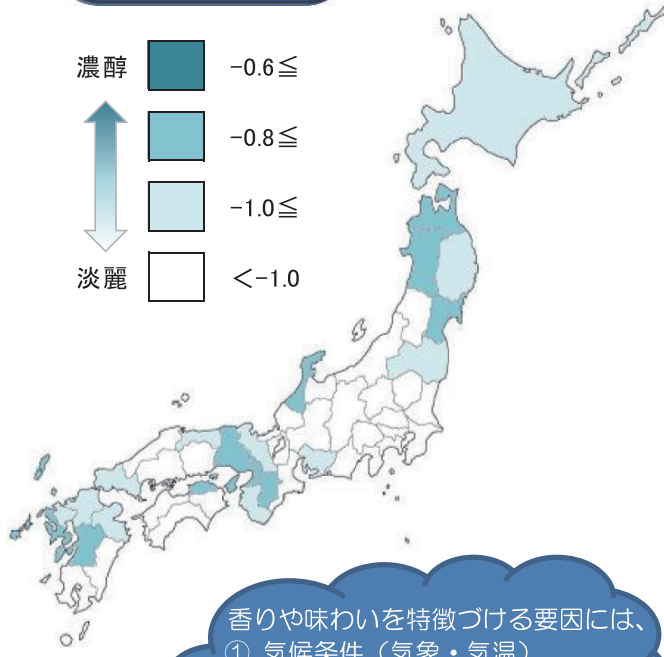
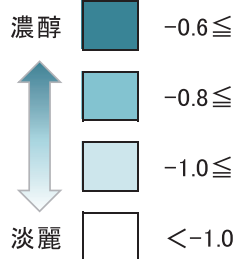


料理タイプ	料 理	相性のいいお酒のタイプ	《 参 考 》
塩辛い料理	塩辛、塩焼き、焼鳥(塩)	味のある辛口タイプのお酒	
甘い料理	すき焼き、黒豆、甘露煮	甘口タイプのお酒	
濃い料理	おでん、照り焼き、あら煮	濃醇なタイプのお酒	(例) 純米酒
薄い料理	酒蒸し、かまぼこ	淡麗なタイプのお酒	(例) 吟醸酒
淡白な料理	白身魚の刺身、豆腐		

甘辛マップ

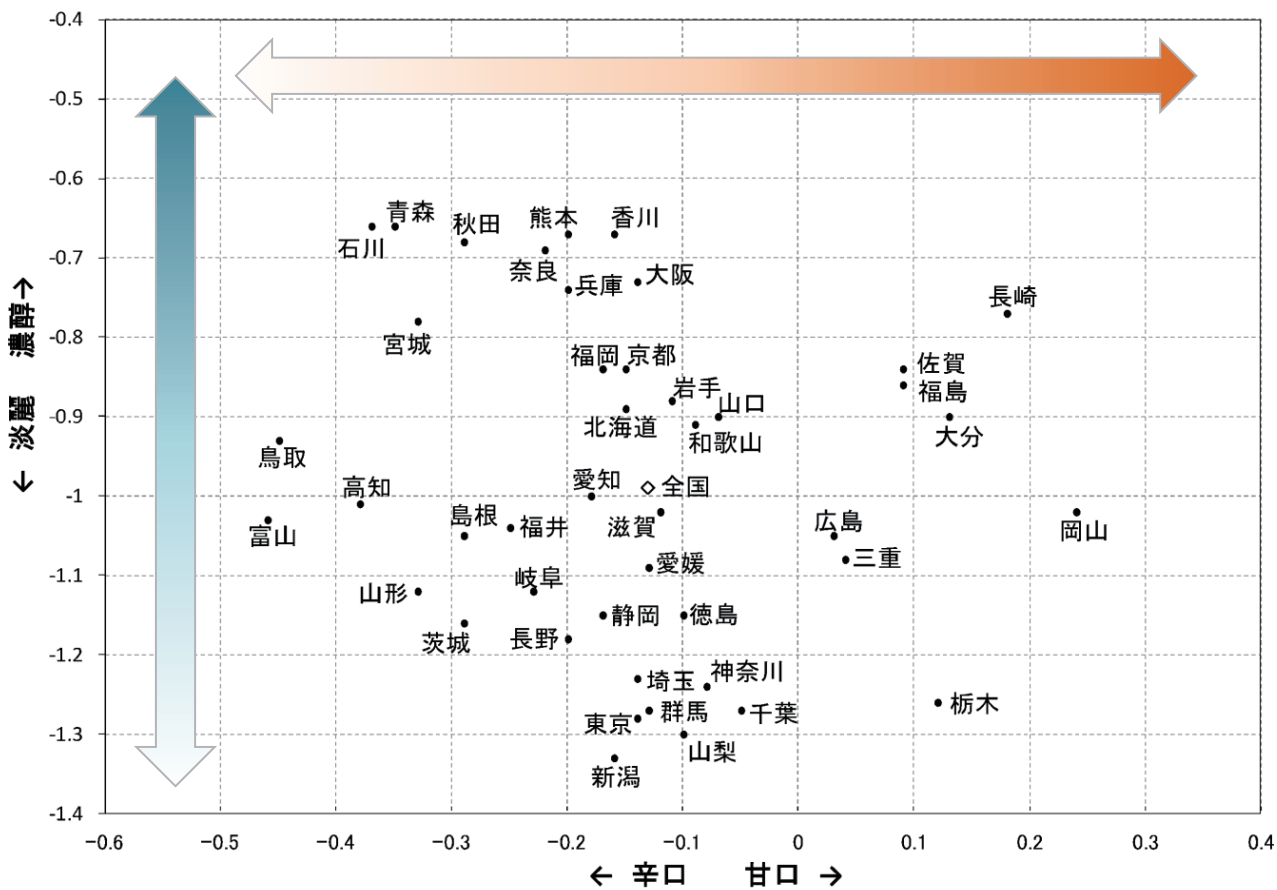


濃淡マップ



香りや味わいを特徴づける要因には、
 ① 気候条件（気象・気温）、
 ② 地理的条件（水質や立地環境）
 ※立地環境：海岸部や山間部など
 などがあるようです。

甘辛・濃淡分布図



地域おこしの“取組み”

はや

流行りのスタイルは、

自然、歴史、文化など地域の特徴を生かした体験型観光

《地域資源を活用した具体例》

酒蔵ツーリズム®・ワインツーリズム

(酒蔵ツーリズムは
佐賀県鹿島市の登録商標です)

酒蔵ツーリズムとは、地域の酒蔵を観光資源として活用して、酒蔵を巡り、蔵人と触れ合い、地酒を味わう。そして、そのお酒が育まれた土地を散策しながら郷土料理や伝統文化を楽しむことです。

日本産酒類（日本酒、焼酎、泡盛、日本ワイン及びビール等）を盛り立てるとともに、さまざまな業界とタイアップして、地域の魅力の発信と地域活性化につなげることを目的としています。是非、身近な「酒蔵ツーリズム」に参加し、地域の魅力に触れてみてはいかがでしょうか？ 新たな発見や出会いがあるかもしれません。♪

【参考】～通年型酒蔵めぐり等を盛り込んでいる取組（を目指す）事例～

- 佐賀県鹿島市 鹿島酒蔵ツーリズム
- 長野県 長野県内の酒蔵ツーリズム
- 兵庫県 兵庫県内の酒蔵ツーリズム
- 京都府（北部7市町） 海の京都酒蔵めぐり
- 秋田県 美酒王国・秋田
- 埼玉県 埼玉の酒めぐり推進事業
- 石川県 能登杜氏のふるさと「聖地巡盃」
- 山梨県 やまなしワインタクシー

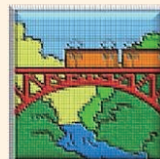


観光庁 HP には、他にもいろいろと掲載されています！

地域のイベント

「酒まつり」、「地ビールまつり」、「ワインまつり」などが各地で開催され、「酒が人を呼び」、「人が人を呼び」多くの人でにぎわっています。

最近では、各地のローカル線を“地酒列車”が走っています。車窓の眺めを楽しみながらご当地の地酒を楽しむという、何とも“粋な”地域おこしですね。これもまた新たな発見や出会いがあるかもしれませんね。



今、スパークリング清酒（発泡清酒）が凄い

酒類の多様化が進む中、**シュワシュワ感**が日本酒のイメージを変えつつ、“泡”が演出する「ちょっとおしゃれ」な感覚が若者や女性に受けて熱い市場を展開しています。

商品も、透明度の高いものから濁りや桃色を帯びたものまで見た目にもおしゃれで実に様々なタイプが揃ってきています。

人気の秘訣は、注がれたグラスの中に湧き立つ泡のはじける様子が目と耳を楽しませるシャンパンにも似た華やかさと、女性好みのすっきりとした甘さの商品が多く、低アルコール（アルコール度数4～6度）に設定されているところのようです。

“スパークリング”清酒は、酒類業界においても新たな“輝き”と“活気”を放つ商品として注目を集め、「女子会」の輪と同様に「需要の輪」が波紋のように広がりを見せています。“スパークリング”も地域おこしのアイテムの一つに加わるかもしれませんね。



II 国税庁からのお知らせ

4月は未成年者飲酒防止強調月間です

国税庁をはじめとする関係府省庁では、国民の未成年者飲酒防止に関する意識の高揚等を図るため、毎年4月を「未成年者飲酒防止強調月間」と定め、全国的な広報・啓発活動を行っています。

国税庁においては、未成年者飲酒防止に向けた取組の一環として、未成年者飲酒防止啓発ポスターを作成し、税務署等を通じて各酒類販売場や学校等に配付し、掲示をお願いしています。酒類小売業者の皆様におかれましては、販売時における確実な年齢確認の実施を行うことはもとより、社会全体において未成年者飲酒防止に関する意識が高まるよう、店頭等の見やすい場所にポスターを掲示するなど、積極的な取組を行うようお願いいたします。

また、酒類販売場掲示用ポスターについては、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理研修の受講年月日を記入することができる形式となっておりますので、これらの事項を店内に掲示する際にも、ぜひご利用ください。

なお、本ポスターは、国税庁ホームページにも掲載しております。

【ホームページアドレス】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/miseinen/mokuji.htm>

【学校等掲示用】(A3) 【酒類販売場掲示用】(A4)



酒類の取引状況等実態調査の実施状況について

国税庁では、酒税の確保及び酒類の取引の安定を図るため、「酒類に関する公正な取引のための指針」(以下「指針」といいます。)を定め、指針に示された公正なルールに則した取引が行われるよう、酒類業者の自主的な取組を促すとともに、必要に応じ、酒類の取引状況等実態調査を実施しています。

平成26事務年度(平成26年7月～平成27年6月)においては、チラシ広告などの情報から、指針に則していない取引があると考えられた酒類販売場等に対し、取引等の実態を把握するための調査を全国で1,458場に対して実施し、指針のルールに則していない取引が認められた者に対して指導を行いました。

また、過去に改善を指導した酒類販売場等のうち、再度改善状況を確認する必要があると考えられた酒類販売場等に対し、フォローアップ調査を全国で95場に対して実施しました。詳細については、国税庁ホームページに掲載しています。

【ホームページアドレス】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/koseitorihiki/160205/index.htm>

【「酒類に関する公正な取引のための指針」】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/koseitorihiki/jimu-unei060831/index.htm>

「酒類の販売数量等報告書」等の提出について

「酒類の販売数量等報告書」及び『「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」の実施状況等報告書』は、4月末までに販売場の所轄税務署にご提出ください。

また、これらの報告書を作成される際には、記載要領をご参照いただき、記載漏れや記載誤り等のないようにお願いします。

e-Taxについて

e-Tax(イータックス)は、自宅や事務所などからインターネット等を利用して電子的に、所得税や法人税の申告など、国税に関する各種の手続を行うことができるシステムです。

酒税関係の手続につきましては、「酒類の販売数量等報告書」や『「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」の実施状況等報告書』などの提出をe-Taxで行うことができます。

なお、e-Taxを初めてご利用いただく場合には、電子証明書の取得と「電子申告・納税等開始(変更等)届出書」の提出(利用者識別番号等の取得)が必要となります。

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

(注) 住基カードに格納された電子証明書は、社会保障・税番号制度の導入に伴い、平成 28 年 1 月以降に交付される「マイナンバーカード（個人番号カード）」に格納されます。

なお、住基カードをお持ちの方で、平成 28 年 1 月以降マイナンバーカード（個人番号カード）を取得するまでの間は、住基カードに格納されている電子証明書の有効期限内であれば、当該証明書を利用することができます。

【e-Tax ホームページアドレス】 <http://www.e-tax.nta.go.jp>

社会保障・税番号制度の導入について

社会保障・税番号制度の導入により、平成 28 年 1 月以降、税務署へ提出いただく申告書等にも番号の記載が必要となります。

社会保障・税番号制度についての詳しい情報は、内閣官房ホームページをご覧ください。

【内閣官房ホームページ】 <http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/bangoseido/>

Ⅲ 酒販トピックス

イベント情報

○ 研究所講演会

研究所の研究成果等を広く伝えるため、酒類総合研究所講演会を毎年開催しています。

《開催概要》

主 催：独立行政法人酒類総合研究所

日 時：平成 28 年 5 月 25 日（水）

13 時 00 分～16 時 50 分

場 所：東広島芸術文化ホール「くらら」

（東広島市西条栄町 7-19）

※ 入場無料

内 容：① 講演

② 日本酒座談会

③ ポスター展示 など

（詳細は、【酒類総合研究所ホームページ】<http://www.nrib.go.jp/>をご覧ください。）

《問い合わせ先》

独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門（☎ 082-420-0800 代表）



[昨年の講演会の様子]

Ⅳ 酒類総合研究所からのお知らせ

1 「お酒のはなし 清酒2」発行

「お酒のはなし 清酒2」が2月に発行されました。「お酒のはなし 清酒1」よりも、さらに詳しい内容となっております。研究所ホームページ上にも公開されていますので、ご覧ください。

<http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/SeishuNo02.pdf>



2 酒総研メールマガジン登録のご案内

酒総研メールマガジンでは、プレスリリースやイベント情報など、酒類総合研究所の最新情報やお酒に関するお役立ち情報を配信しています。

登録方法は、パソコン又はスマートフォンから、ssn@m.nrib.go.jp へて空メールを送信してください。（表紙のQRコードもご利用になれます。）

【酒類総合研究所ホームページ】 http://www.nrib.go.jp/gui/nrib_mmz.htm

3 酒販サポートニュース発行終了について

皆様にご愛読いただきました「酒販サポートニュース」ですが、本号をもちましてその発行を終了いたします。今後は、新たな形で皆様への情報提供を行う予定でございます。詳細は、後日当研究所ホームページ、メールマガジン等でお知らせいたします。

これまでのご愛読、誠にありがとうございました。