

酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 16 年 3 月 第 1 号

独立行政法人酒類総合研究所

<http://www.nrib.go.jp>

(発刊に当たって)

このたび、酒類販売管理研修実施団体の研修講師の皆様にご役立つ情報を直接ご提供し、研修実施の際にご活用いただくという趣旨から本紙を発刊することになりました。今後、四半期毎に 1 回のペースで発行する予定です。内容やテーマについてのご意見ご要望がありましたらお寄せください。(酒類総合研究所 E-mail : info@nrib.go.jp)

Head Line (記事見出し一覧)

モデルテキスト情報

- 1 酒類の表示の基準における重要基準の制定
- 2 「清酒の製法品質表示基準」の改正
- 3 お酒の商品知識
- 4 モデルテキストの変更

研究所からのお知らせ

- 1 研究所に寄せられるお問い合わせ
- 2 酒類総合研究所の仕事
- 3 各種講演会の開催等

国税庁からのお知らせ

酒類販売管理研修の実施に当たって

現在の滝野川・東京事務所
(赤レンガ酒造工場全景)



モデルテキスト情報

- 1 酒類の表示の基準における重要基準の制定
モデルテキスト 13 ページの「 2 酒類の表示の基準」に記載されている「重要基準」については、平成 15 年 12 月、「酒類の表示の基準における重要基準を定める件」として告示されました。
これは、平成 15 年 4 月の酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律(酒類業組合法)の改正により、財務大臣は、表示基準(清酒の製法品質表示基準や未成年者の飲酒防止に関する表示基準など)のうち、酒類の取引の円滑な運行及び消費者の利益に資するため、特に表示の適正化を図る必要があるものを重要基準として定めることができることになったこと

を受けて制定されたものです。

なお、表示基準のうち、次の事項が重要基準として定められています。

- (1) 清酒の製法品質表示基準のうち、
特定名称(吟醸酒など)を表示する場合の基準
原材料名など容器等に表示しなければならない事項の基準
最高級の用語など容器等に表示してはならない禁止事項の基準
- (2) 未成年者の飲酒防止に関する表示基準のうち、
酒類の容器又は包装に対する表示の基準
酒類の陳列場所における表示の基準
酒類の自動販売機に対する表示の基準

酒類の通信販売における表示の基準

- (3) 地理的表示に関する表示基準のうち、
地理的表示の保護に関する事項の基準
- (4) 酒類における有機等の表示基準のうち、
有機農産物加工酒類における有機等の表示の基準
有機農産物加工酒類の製造方法等の基準
有機農産物加工酒類の名称等の表示の基準
有機農産物等を原材料に使用した酒類における有機農産物等の使用表示の基準
酒類における遺伝子組換えに関する表示の基準

【重要基準を遵守しないと・・・】

表示基準に違反していると認められるときは、財務大臣は、表示基準に違反している個々の酒類業者に対して、その基準を遵守すべきことを個別に指示した上で、指示に従わなかった場合には公表を行うことができます。

この遵守しなかった表示基準が重要基準に該当するものであるときは、財務大臣は、その指示を受けた者が指示に従わなかった場合には、その表示の基準を遵守すべきことを命令することができ、命令に違反した場合には罰則を課すこととされています。

この罰則が課されると、酒類の製造免許又は販売業免許が取り消されることがあります。

2 「清酒の製法品質表示基準」の改正

モデルテキスト 14 ページの

「(2) 清酒の製法品質表示基準」については、平成 15 年 10 月、特定名称酒（純米酒、吟醸酒など）における製法品質の要件や



精米歩合の表示義務などについての改正が行われました。（付録 1 をご覧ください。）

酒類の表示の基準における重要基準と表示基準について更に詳しく知りたい方は、《国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp>）》トップページの「酒類関係情報」の「6 酒類の表示」をご覧ください。ただか、最寄りの税務署の酒税担当にお尋ねください。

3 お酒の商品知識

【しょうちゅう乙類】

モデルテキストの 49 ページには「しょうちゅう乙類」についての記載がありますが、これについてもう少し詳しく説明します。

モデルテキスト 44 ページにあるとおり、酒類は、醸造酒、蒸留酒、再製酒（混成酒）の 3 つに大きく分類され、そのうち、しょうちゅうは蒸留酒に該当します。

しょうちゅうは、酒税法上、甲類と乙類に分類されますが、製造方法の違いによりその個性に大きな違いが出ます。しょうちゅう甲類は連続式蒸留機により蒸留し効率的に高濃度のアルコールが得られるため原料の風味がほとんど残らないのに対し、しょうちゅう乙類は、米、麦、さつまいもなどの原料を発酵させ単式蒸留機により蒸留することから、蒸留後に原料の個性が強く移行するため、これが風味の大きな特徴となっています。

なお、しょうちゅう甲類以外のしょうちゅうをしょうちゅう乙類ということとされていますが、しょうちゅう乙類のうち、穀類又はいも類、それらのこうじを原料として発酵させるなど、一定の要件を満たしたものについては、「本格焼酎」と表示してもよいことになっています。

また、ラベルに長期貯蔵と書かれているものがありますが、長期貯蔵では、コストと時間をかけて貯蔵することで、味をまろやかにするなどといった付加価値をつけることにもなります。酒類の



製造過程を詳しく知ること、酒類の商材としての価値を高めるために大いに役立つと言えます。

【黒糖しょうちゅうって何だろう】

モデルテキストの 51 ページに記載されている「黒糖しょうちゅう」は、鹿児島県の奄美諸島で、米麹を併用し、黒糖を原料として製造したものに限り、「しょうちゅう」として認められているものです。

そもそも酒税法では、糖類を発酵させて蒸留したものはスピリッツ類に分類されます。（なつめやし

(デーツ)などを原料としたものなど一部例外もあります。)

黒糖しょうちゅうもサトウキビを原料として発酵させ、蒸留しているため、原料・製法からはスピリッツ類(ラム酒)となるわけですが、これは、奄美諸島では太平洋戦争中に黒糖しょうちゅうの製造が始まり、米軍占領後も継続して生産されてきたことから、昭和28年に奄美諸島が日本に復帰した際、黒糖しょうちゅうの製造実績が評価されて地域特例として「しょうちゅう」とされたものです。

4 モデルテキストの変更

独立行政法人酒類総合研究所のホームページに公開されている酒類販売管理研修モデルテキスト(平成15年8月版)については、公開後、重要基準の制定や清酒の製法品質表示基準の改正のほか、食品衛生法の改正がありました。これらを4ページの「研修モデルテキスト一部変更表」のとおりまとめましたので、ご覧ください。



なお、モデルテキストの改訂は平成16年8月を予定しています。

研究所からのお知らせ

1 研究所に寄せられるお問い合わせ

研究所には、研修実施団体の研修講師の方などから酒類販売管理研修に関する様々なお問い合わせがありますが、そのうちの1つについてご紹介します。

(問) 酒類販売管理研修のモデルテキストで、それぞれの法律など個別の内容についての疑問点や現在の取扱いを詳しく聞きたい場合にはどこへ問い合わせたらよいのでしょうか。

(答) 酒販店に関する法律や社会的な要請などには様々なものがあり、モデルテキストの中で詳しく解説していますが、確認したい事項がある場合などには、それぞれの地域における所管省庁の出先機関などにお問い合わせいただければと思います。

なお、参考として、付録2「酒類販売管理研修

テキストに収録されている法令等の所管省庁」の一覧表を掲載いたしましたので、ご活用ください。

2 酒類総合研究所の仕事

酒類総合研究所は明治37年に大蔵省醸造試験所として東京都北区滝野川に誕生して今年でちょう

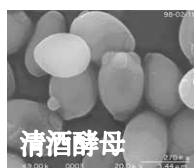


ど百年になります。その間、日本の酒類業界に役立つ数多くの研究成果を世に送り出してきました。

今回から連載で高度に学問的なものではなく、実用的で分かりやすいテーマを選んで研究成果のご紹介をさせていただきます。

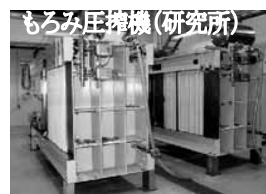
【第1回 黒い酒粕?】

最近は新酒粕を売る小売店が少なくなりましたが、みなさん、「黒粕(くろかす又はくろがす)」というのをご存じですか? ご存じの方は少ないでしょう。新酒粕は米の白と酵母の黄土色が混ざって明るいベージュ色をしているものですが、時に、全体に灰色がかってくすんでいる中に黒っぽいつぶつぶが目立つものがあります。これが「黒粕」です。これが現れると値の良い板粕(いたかす)としては売れず、造り酒屋は大損害です。



昭和30年代以降なぜこの現象が目立ち始め、原因を解明すべくいくつかの研究が行われました。黒粕は「黒粕菌」という微生物汚染が原因だと言われたときもありま

したが、昭和40年代後半、醸造試験所のグループが、原因は麹菌のチロシナーゼという酵素がつくる無害の物質であること、当時普及が進んだ通風式製麹機を使って盛んに通風をし酸素豊富な状態で麹を育てるとチロシナーゼが多くでき黒粕になりやすいこと、などを解明しました。この成果をもとに、通風式製麹機には



チロシナーゼを多くつくらぬ麹菌を選抜して使用

したり、過度に通風しないで通風式製麹機を使う手法を工夫するなどの対策が進み、一時全国の造り酒屋を悩ませた「黒粕」もすっかり影を潜めたのです。

さて、今、酒類総合研究所では「清酒粕には米の繊維分や酵母菌体がたくさん含まれているのできつと体にいいはず」ということで、酒粕の健康効果についての研究を進めています。そのうち皆さんにご紹介できる時がくると思います。

3 各種講演会の開催等

(1) 創立 100 周年記念講演会

平成 16 年 5 月 26 日午後 1 時から
広島大学サタケメモリアルホールにて

(2) 全国新酒鑑評会公開きき酒会

平成 16 年 5 月 27 日午前 10 時から
東広島運動公園アクアパーク体育館にて

(3) 清酒ラベル用語集

消費者の皆様から要望の多い清酒ラベルの用語を解説したパンフレットを作成中です。出来次第ご案内しますので、ご期待ください。

詳しくは《酒類総合研究所ホームページ（表紙記載のアドレス）》をご覧ください。

国税庁からのお知らせ

酒類販売管理研修の実施に当たって

昨年 9 月に酒類販売管理研修制度が導入され、半年が経過しました。昨年末現在、全国で 2,300 を超える研修会が開催され、約 10 万人の方が受講されています。

この研修の受講期限は、昨年 8 月末日までに酒類の免許を受けた小売販売場において最初に選任された酒類販売管理者については本年 8 月末日まで、新規に免許を受けた小売販売場において選任された酒類販売管理者については、選任された日から 3 ヶ月以内となっています。

研修実施団体におかれても、酒類の適正な販売管理の確保のため、すべての酒類販売管理者の研修受講が実現するよう、積極的なご協力をお願いします。

(注) 本年 2 月末日までに、全国で 438 の研修実施団体が指定されています。

モデルテキスト一部変更表

頁	章	節	項 目	変 更 内 容 等
13	3	2	2 酒類の表示基準	平成 15 年 12 月 19 日、「酒類の表示の基準における重要基準を定める件」が告示されました。
14	3	2	2 酒類の表示基準 (1) 清酒の製法品質表示基準	平成 15 年 10 月 31 日、「清酒の製法品質表示基準」が改正されました。(詳しくは付録 1 をご覧ください。)
95	参考資料編	4	清酒の製法品質表示基準(概要)	
33	3	6	1 食品衛生法	平成 16 年 2 月 27 日、食品衛生法の条番号が以下のとおり変更となりました。(平成 15 年 12 月 10 日政令第 504 号) <ul style="list-style-type: none"> ・ 第 1 条の 3 第 3 条 ・ 第 3 条 第 5 条 ・ 第 4 条 第 6 条 ・ 第 11 条 第 19 条 ・ 第 22 条 第 54 条 ・ 第 23 条 第 55 条 ・ 第 29 条 第 62 条 ・ 第 30 条の 2 第 72 条 ・ 第 33 条 第 78 条
175	法令編	3	食品衛生法	

改正後の「清酒の製法品質表示基準」の概要

平成 15 年 10 月 31 日に清酒の製法品質表示基準が改正され、本年 1 月 1 日から適用されています。ただし、米、米こうじ及び水を原料として製造した清酒については本年 3 月 31 日、その他の清酒については本年 6 月 30 日までは、これまでの表示基準を適用してもよいこととなっています。

1 「清酒の製法品質表示基準」の改正の経緯

この基準が定められてから、既に 14 年が経過しており、この間、醸造設備の開発、製造技術の進歩等により、例えば、純米酒の製法品質の要件である「精米歩合 70%以下」の要件に該当しない白米、米こうじ及び水を原料として製造した清酒（いわゆる「米だけの酒」）であっても、純米酒の品質に匹敵するものが製造できるようになりました。

このため、市場においては、いずれも米、米こうじ及び水を原料とした「純米酒」と「米だけの酒」が並存することとなり、その内容の違いが消費者の方にとって分かりにくい状況となっており、また、製造者においても、その特徴について客観的な説明をすることが困難な状況となっていること等から消費者の方の商品選択を保護し、消費者利益に資する観点から、次のような改正が行われました。

2 主な改正点

- (1) 「米だけの酒」を「純米酒」に包含し、「純米酒」の範囲を拡大するとともに、「純米酒」の多様化を図るため、「純米酒」の製法品質の要件から「精米歩合 70%以下」の要件を削除しました。
- (2) 特定名称酒について、一定の品質の確保を図るため、特定名称酒の製法品質の要件に「こうじ米の使用割合 15%以上」を追加しました。
- (3) 精米歩合が消費者の商品選択の判断基準の一つとなっていることを踏まえ、特定名称酒について、原材料名の表示と近接する場所に「精米歩合」の表示を義務付けました。
- (4) 消費者の適切な商品選択に資する観点から、特定名称酒以外の清酒の容器又は包装には、「特定名称に類似する用語」を表示してはならないこととされました。

ただし、この用語の表示の近接する場所に、原則として 8 ポイントの活字以上の大きさで、特定名称の清酒に該当しないことが明確に分かる説明表示がされている場合には、「特定名称に類似する用語」が表示できることとされています。

「清酒の製法品質表示基準」とは？

「清酒の製法品質表示基準」が制定された平成元年当時、清酒については、酒造技術の発達や消費の多様化に伴い、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった製法や品質の異なるさまざまなタイプの清酒が酒屋さんの店頭で見られるようになりましたが、それらの表示には法的なルールがなかったため、消費者の方からどのような品質のものかよく分からないという声が高まっていました。

そこで中央酒類審議会（現：国税審議会）の答申を受け、平成元年 11 月に「清酒の製法品質表示基準」（国税庁告示第 8 号）が定められ、平成 2 年 4 月から適用されています。この表示基準では、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった特定名称を表示する場合の基準を定めるとともに、すべての清酒について、清酒の容器等に表示しなければならない事項の基準、清酒の容器等に任意に表示できる事項の基準、清酒の容器等に表示してはならない事項の基準が定められ、消費者の商品選択の大きなよりどころとなっています。

下線の引いてある部分は、今回（平成 15 年 10 月）改正された部分です。

1 特定名称の清酒の表示

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。

なお、特別名称は、原料、製造方法等の違いによって 8 種類に分類されます。

特定名称	使用原料	精米歩合	こうじ米 使用割合 (新設)	香味等の要件
ぎんじょうしゅ 吟醸酒	米、米こうじ、 醸造アルコール	60%以下	<u>15%以上</u>	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
だいぎんじょうしゅ 大吟醸酒	米、米こうじ、 醸造アルコール	50%以下	<u>15%以上</u>	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
じゅんまいしゅ 純米酒	米、米こうじ	二	<u>15%以上</u>	香味、色沢が良好
じゅんまいぎんじょうしゅ 純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	<u>15%以上</u>	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
じゅんまいだいぎんじょうしゅ 純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	<u>15%以上</u>	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
とくべつじゅんまいしゅ 特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法 (要説明表示)	<u>15%以上</u>	香味、色沢が特に良好
ほんじょうぞうしゅ 本醸造酒	米、米こうじ、 醸造アルコール	70%以下	<u>15%以上</u>	香味、色沢が良好
とくべつほんじょうぞうしゅ 特別本醸造酒	米、米こうじ、 醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法 (要説明表示)	<u>15%以上</u>	香味、色沢が特に良好

精米歩合とは

精米歩合とは、白米のその玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合 60%というときには、玄米の表層部を 40%削り取ることをいいます。

米の胚芽や表層部には、たんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は、清酒の製造に必要な成分ですが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くしますので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使います。ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合 92%程度の白米（玄米の表層部を 8%程度削り取る。）ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合 75%以下の白米が多く用いられています。特に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって、3等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したものに限定されています。

こうじ米とは

こうじ米とは、米こうじ（白米にこうじ菌を繁殖させたもので、白米のでんぷんを糖化させることができるもの）の製造に使用する白米をいいます。

なお、特定名称の清酒は、こうじ米の使用割合（白米の重量に対するこうじ米の重量の割合をいいます。）が、15%以上のものに限られています。

醸造アルコールとは

醸造アルコールとは、でんぷん質物や含糖質物から醸造されたアルコールをいいます。

もろみにアルコールを適量添加すると、香りが高く、「スッキリした味」となります。さらに、アルコールの添加には、清酒の香味を劣化させる乳酸菌（火落菌）の増殖を防止するという効果もあります。

吟醸酒や本醸造酒に使用できる醸造アルコールの量は、白米の重量の10%以下に制限されています。

吟醸造りとは

吟醸造りとは、吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香（吟香）を有するように醸造することをいいます。

吟醸酒は、吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理からびん詰・出荷に至るまでの高度に完成された吟醸造り技術の開発普及により商品化が可能となったものです。

2 必要記載事項の表示

清酒には、次の事項を、原則として8ポイントの活字以上の大きさの日本文字で表示することになっています。

(1) 原材料名

使用した原材料を使用量の多い順に記載します。

なお、特定名称を表示する清酒については、原材料名の表示の近接する場所に精米歩合を併せて表示します。

例えば、本醸造酒であれば次のように記載します。

原材料名	米、米こうじ、醸造アルコール
精米歩合	68%

(2) 製造時期

次のいずれかの方法で記載します。

製造年月	平成 15 年 10 月
------	--------------

製造年月	15.10
------	-------

製造年月	2003.10
------	---------

製造年月	03.10
------	-------

なお、保税地域から引き取る清酒で製造時期が不明なものについては、製造時期に代えて輸入年月を「輸入年月」の文字の後に表示してもよいことになっています。

また、容器の容量が 300ml 以下の場合には、「年月」の文字を省略してもよいことになっています。

(3) 保存又は飲用上の注意事項

生酒のように製成後一切加熱処理をしないで出荷する清酒には、保存若しくは飲用上の注意事項を記載します。

(参考) 生酒、生貯蔵酒以外の清酒は、通常、製成後、貯蔵する前と出荷する前の 2 回加熱処理をしています。

(4) 原産国名

輸入品の場合に記載します。

(5) 外国産清酒を使用したものの表示

国内において、国内産清酒と外国産清酒の両方を使用して製造した清酒については、その外国産清酒の原産国名及び使用割合を記載します。

なお、使用割合については、10%の幅をもって記載してもよいことになっています。

以上のほか、次の事項も必ず表示するよう清酒製造者に表示義務が課されています。

製造者の氏名又は名称

製造場の所在地（記号で表示してもよいことになっています。）

容器の容量

清酒（「日本酒」と表示してもよいことになっています。）

アルコール分

3 任意記載事項の表示

次に掲げる事項は、それぞれの要件に該当する場合に表示することができます。

(1) 原料米の品種名

表示しようとする原料米の使用割合が 50%を超えている場合に、使用割合と併せて、例えば、山田錦 100%と表示できます。

(2) 清酒の産地名

その清酒の全部がその産地で醸造されたものである場合に表示できます。したがって、産地が異なるものをブレンドした清酒には産地名を表示できません。

(3) 貯蔵年数

1 年以上貯蔵した清酒に、1 年未満の端数を切り捨てた年数を表示できます。

(4) 原酒

製成後、水を加えてアルコール分などを調整しない清酒に表示できます。

なお、仕込みごとに若干異なるアルコール分を調整するため、アルコール分 1%未満の範囲内で加水調整することは、差し支えないことになっています。

(5) 生酒

製成後、一切加熱処理をしない清酒に表示できます。

(6) 生貯蔵酒

製成後、加熱処理をしないで貯蔵し、出荷の際に加熱処理した清酒に表示できます。

(7) 生一本

ひとつの製造場だけで醸造した純米酒に表示できます。

(8) 樽酒

木製の樽で貯蔵し、木香のついた清酒に表示できます。

なお、販売する時点で、木製の容器に収容されているかは問いません。

(9) 「極上」、「優良」、「高級」等品質が優れている印象を与える用語

自社に同一の種別又は銘柄の清酒が複数ある場合に、品質が優れているものに表示できます（使用原材料等から客観的に説明できる場合に限りです。）

なお、これらの用語は、自社の清酒のランク付けとして使用できるもので、他社の清酒と比較するために使用することはできません。

(10) 受賞の記述

国、地方公共団体等公的機関から受賞した場合に、その清酒に表示できます。

上記以外の事項については、事実に基づき別途説明表示する場合に限り表示しても差し支えないことになっています。

4 表示禁止事項

次に掲げる事項は、これを清酒の容器又は包装に表示してはいけません。

(1) 清酒の製法、品質等が業界において「最高」、「第一」、「代表」等最上級を意味する用語

(2) 官公庁御用達又はこれに類似する用語

(3) 特定名称酒以外の清酒について特定名称に類似する用語

ただし、特定名称に類似する用語の表示の近接する場所に、原則として8ポイントの活字以上の大きさで、特定名称の清酒に該当しないことが明確に分かる説明表示がされている場合には、表示することとして差し支えありません。

なお、この説明表示は、消費者の商品選択に資するために設けられたものですので、8ポイントの活字以上の大きさで表示してあればそれでよいということではなく、特定名称に類似する用語の表示とバランスのとれた大きさの文字とするなど、消費者の方が特定名称の清酒に該当しないと明確に分かる大きさの文字とする必要があります。

例えば、純米酒の製法品質の要件に該当しない清酒に、純米酒に類似する用語(例:「米だけの酒」)を表示する場合には、次のように純米酒に該当しないことが明確に分かる説明表示をしなければなりません。

純米酒ではありません。

米だけの酒

酒類の表示基準については、国税庁のホームページでご覧になれます。

URL <http://www.nta.go.jp/>

酒類販売管理研修テキストに収録されている法令等の所管省庁

テキスト			法律名等	所管	省庁
章	節	号			ホームページ
3	1	参考	関税法	財務省関税局業務課	http://www.customs.go.jp
3	1	参考	輸入品に対する内国消費税の徴収等に関する法律		
3	3	1	未成年者飲酒禁止法	警察庁生活安全局少年課	http://www.npa.go.jp
3	3	2	風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律	警察庁生活安全局生活環境課	
3	3	4	酒に酔って公衆に迷惑をかける行為の防止等に関する法律	警察庁生活安全局地域課	
3	6	5	道路交通法	警察庁交通局交通企画課	
3	4	1	私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律	公正取引委員会事務総局取引部取引企画課	http://www.jftc.go.jp
3	4	2	不当景品類及び不当表示防止法	公正取引委員会事務総局取引部消費者取引課	
3	6	1	食品衛生法	厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課	http://www.mhlw.go.jp
3	6	8	労働基準法	厚生労働省労働基準局安全衛生部	
4			「酒類と健康等」	厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室	
3	4	参考	特定商取引に関する法律	経済産業省商務流通グループ消費経済部消費経済政策課	
3	6	4	計量法	経済産業省産業技術環境局基準認証ユニット計量行政室	http://www.meti.go.jp
3	6	4	特定商品の販売に係る計量に関する省令		
3	6	3	製造物責任法	内閣府国民生活局消費者企画課	http://www5.cao.go.jp/sei/katsu/
3	6	6	道路法	国土交通省道路局路政課	http://www.mlit.go.jp/road/ir/ir-organize/ir-organize.html
4	1		「〔参考〕急性アルコール中毒による搬送者数」	東京消防庁	http://www.fdma.go.jp
3	5	1	資源の有効な利用の促進に関する法律	経済産業省産業技術環境局リサイクル推進課	http://www.meti.go.jp
				環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部企画課	http://www.env.go.jp
3	5	2	容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進に関する法律	財務省（国税庁酒税課）	http://www.nta.go.jp
3	5	3	食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律	農林水産省総合食料局食品環境対策室	http://www.maff.go.jp
				環境省大臣官房廃棄物・リサイクル対策部企画課リサイクル推進室	http://www.env.go.jp
				財務省（国税庁酒税課）	http://www.nta.go.jp
3	6	2	流通食品への毒物の混入等の防止等に関する特別措置法	農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	http://www.maff.go.jp
				財務省（国税庁酒税課）	http://www.nta.go.jp