

酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 16 年 12 月 第 4 号

独立行政法人酒類総合研究所

ホームページ <http://www.nrib.go.jp>

ご意見ご要望は、こちらまでどうぞ info@nrib.go.jp (酒類総合研究所メールアドレス)

Head Line (記事見出し一覧)

モデルテキスト情報

- 1 モデルテキスト改訂版の公開
- 2 お酒の商品知識 (燗酒のすすめ)

研究所からのお知らせ

- 1 酒セミナーのご案内
- 2 酒類総合研究所の仕事

国税庁からのお知らせ

- 1 国税電子申告・納税システム (e-Tax) 利用可能時間拡大のお知らせ
- 2 消費税が変わりました
- 3 「酒類販売業等に関する懇談会」の取りまとめについて



酒類総合研究所
広島事務所

モデルテキスト情報

1 モデルテキスト改訂版の公開

酒類販売管理研修のモデルテキスト改訂版 (平成 16 年 11 月) を 11 月 15 日付で当研究所のホームページに掲載しました。

変更内容については研修通信第 3 号・巻末別冊・「平成 16 年 8 月現在・改定内容新旧対照表」のとおりです。

なお、当研究所では印刷したものはお分けしておりませんので、よろしくお願いたします。

2 お酒の商品知識 (燗酒のすすめ)

暖冬といわれているこの冬も、年末年始の北風がふきだすと燗酒が恋しくなります。お酒を温めて飲む習慣は他国にも例がありますが、日本酒のように、季節を問わず飲み方の一つとして燗酒が広く親しまれているお酒は珍しい。江戸時代から夏でも酒をお燗して飲んでいたという記録が残っ

ています。

日本酒には他の種類の酒類よりも多くのアミノ酸が含まれており、寒い季節にゆっくりと飲めば、内側から体を暖め、適量であればストレスも解消されます。

世代によって認識が分かれるところかもしれませんが、日本酒の本来の飲み方は冷や酒 (常温) 又は燗酒ではないかと思えます。この季節は、お客様に品質の良い日本酒をお燗でおいしく飲む方法をお勧めされてはいかがでしょうか。

ここでは、燗酒の良さ (= 日本酒の良さ) をお客様に見直していただけるよう、燗酒のうんちくを簡単にご披露いたします。

なお、酒販店の皆様には常識のこととは思いますが、お客様の視点を基準にしておりますのであしからず御理解下さい。

【お燗に合う日本酒の選び方】大吟醸や生酒のように香りやフレッシュさを味わうお酒はお燗には向いていません。吟醸はぬる燗でもおいしいのですが、一般的には、加温することによってそれらの特徴が弱まってしまうのです。

日本酒を加温していくと、苦みや酸味、塩味は変わりませんが、甘みは強く感じるようになります。また、アルコール分は12～3度よりも15度の方がより旨く感じます。これらのことが、味のしっかりした純米酒や本醸造酒などがお燗酒に適しているといわれる所以なのです。

【お燗の温度】よく、ぬる燗が良いといいますが、清酒を加温して行う官能検査を「燗酒喇」(かんしゅぎき)といい、一般的にはあまり行われていませんが、通常50前後の温度で行われます。つまり、熱燗が基準とされているのです。お燗の温度は5度違うと同じお酒でもずいぶん印象が変わりますので、お燗の温度を5毎に試して自分の好みを探すのもおもしろいでしょう。

お酒の温度		呼び名の一例
お燗	55 以上	飛びきり燗(とびきりかん)
	50 前後	熱燗(適燗)(あつかん、てきかん)
	45 前後	上燗(じょうかん)
	40 前後	ぬる燗(ぬるかん)
	35 前後	人肌燗(ひとはだかん)
	30 前後	日向燗(ひなたかん)
常 温		ひや
冷酒	15 前後	涼冷え(すずひえ)
	10 前後	花冷え(はなひえ)
	5 前後	雪冷え(ゆきひえ)
	0 前後	みぞれ酒(みぞれざけ)

【お燗の仕方】燗酒をおいしく飲むのでしたら、やはり湯煎をお薦めします。やかんなどで沸騰させたお湯の火を止め、そこへ徳利を漬けてお酒の液面が上昇したのを目安に引き上げると、ムラもなく、やわらかなお燗酒が楽しめます。

お酒は液温が上がると容積が増えて液面が上昇

します。2分から3分後には液面が上がって約50になり、ちょうど飲み頃となります。徳利の首のところまでお酒を入れるようにすると液面の上昇がわかりやすいでしょう。

電子レンジによる方法は一番簡単ですが、液温にムラができるのが難点です。お酒の量や電子レンジの性能により異なりますが、1合(180ml)あたり1分が目安といわれています。

【お燗にあう肴】酒の肴については皆さんのお好みもあるでしょう。一般的には暖かい料理(おでん、湯豆腐、煮物、焼き物など)が合うとされています。その他、燗酒が生臭さを抑えることから刺身や焼き魚などの魚料理にも良く合うものです。

【その他】一升瓶を逆立ちさせて使用するなどの自動燗酒器がありますが、お酒の品質を保つためには毎日の内部のこまめな清掃は欠くことのできない最低限の管理ということが出来ます。

研究所からのお知らせ

1 酒類総合研究所酒セミナーのご案内

独立行政法人酒類総合研究所では、小売酒販組合などの酒類流通業界団体の方々を対象に出張講習会を開催しています。概略は以下のとおりですが、開催時期も含め、詳細については打合せの上決定させていただきます。

(1) 開催時期及び時間

平成17年3月までの期間で約3時間(1日)

(2) 開催方法及び開催場所

団体との共催又は研究所主催で、団体が用意する地元会場を使用。

(3) 開催内容

講演

演題：「酒類の商品知識と品質管理」

(きき酒を含む)

講師：酒類総合研究所技術指導室長

川瀬直樹

講演時間：1時間20分

掘り下げたテーマ(例えば、種類を絞った話>しょうちゅうの原料特性ときき酒など)等ご要望に応じます。

講演

マーケティング、経営など、ご要望により分野の専門家を招聘して行います。(1時間30分)

(4) 費用負担及び参加費

開催形態(主催・共催)と内容、講師などに応じて個別にご相談させていただきます。

なお、講演 についてはきき酒関係の費用がかかりますので、有料(一人500円程度)とさせていただきます。

(5) 連絡先

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30

独立行政法人酒類総合研究所東京事務所

技術指導室

電話 03(3917)7345



2 酒類総合研究所の仕事

酒類総合研究所の100年を振り返って酒類業界に多大な貢献をした研究成果をご紹介しますが、今回は、日本酒の色と麹菌のお話です。

【第3回 鉄と麹がつくる清酒の異常な色】

みなさん、日本酒は色が濃い方が好きですか、そ

れとも水のようなものがよいでしょうか？

ひと昔前まで「色の濃いのは悪い酒」というのが清酒づくりの技術者の常識だったのですが、今では色が濃くてもおいしい酒が増えてきて、個性として認められるようになってきました。



しかし、いまでも、「これはだめ！」といわれる酒の色があります。それは鉄が原因の赤さびのような色です。なぜか？

普通は、水質の悪い用水は鉄分が多いですし、米は糠層の鉄分が多いので、精白が悪い原料米は鉄分が多くなります。ですから、鉄分の多い酒はあまり上等ではない、つまり赤さび色の酒はよくないということになるわけです。

清酒中の鉄分が濃度0.2ppmを超えますと、もう赤褐色の着色が目立ちます。

ところで、なぜ、そんなわずかな鉄分で色が付くのか、鉄イオンの色だけではとても説明できません。その謎を解いたのが醸造試験所の研究員です。

研究の結果、昭和42年に、麹菌がつくるデフェリフェリクリシンという物質が鉄イオンと結びついて濃い赤褐色を呈することを発見しました。

その後、この事実をもとに他の研究員が麹菌の改良を行い、デフェリフェリクリシンを作らない麹菌をつくり出しました。この麹菌を使って酒をつくったところ、ほんとうに水のような色の淡い酒ができました。

当時は色のない酒が好まれ、酒本来の香味を犠牲にしてまで活性炭で色を抜くのが普通でしたから、この麹菌を使えば、大量の活性炭を使用せずに、清澄でしかも香味豊かなおいしい日本酒ができると期待されたのでした。

国税庁からのお知らせ

1 国税電子申告・納税システム(e-Tax)利用可能時間拡大のお知らせ

e-Tax の利用可能時間を次のとおり拡大します。

変更後	変更前
通常期 月曜日～金曜日（祝日等除く） 午前9時～ 午後9時	通常期 月曜日～金曜日（祝日等除く） 午前9時～ 午後6時
確定申告期（平成17年2月16日～3月15日） 月曜日～金曜日 午前9時～午後11時 日曜日 午前9時～午後9時	確定申告期（平成16年2月16日～3月15日） 月曜日～金曜日 午前10時～午後9時

酒類関係の申請・届出は、e-Tax 等により、手続きすることができます。

e-Tax の最新情報やご利用にあたっての手続き等については、e-Tax ホームページをご覧ください。

<http://www.e-tax.nta.go.jp>

2 消費税が変わりました

（新たに課税事業者となる個人事業者の方へ）

消費税の事業者免税点が3,000万円から1,000万円に引下げられました。このため、平成15年分の課税売上高が1,000万円を超える個人事業者の方は、平成17年分において消費税の課税事業者となり、申告と納付が必要です。

届出書の提出がお済みでない方は速やかに！

新たに課税事業者となる方は、「消費税課税事業者届出書」を提出する必要がありますので、届出書を未提出の方は所轄の税務署に速やかに提出してください。

課税事業者は日々の記帳を適切に！

平成17年分消費税の申告・納付は平成18年3月31日までに行うこととなりますが、平成17年1月から消費税法に基づく帳簿の記載や請求書等の保存を行う必要があります。申告・納付すべき消費税を正しく計算するため、日々の取引の状況を適

切に記帳しましょう。

<記帳について>

原則課税を適用している事業者（簡易課税制度を適用していない事業者）は、課税仕入れ等に関する帳簿と請求書等の両方の保存がない場合、仕入や経費の支払いの際の消費税分を控除出来ないことがあります。

簡易課税制度を適用している事業者で、2種類以上の事業を営む事業者は、課税売上高を事業の種類ごとに帳簿等で区分しておく必要があります。

詳しくは、国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp/>）をご覧ください。最寄りの税務署又は税務相談室にお尋ねください。

3 「酒類販売業等に関する懇談会」の取りまとめについて

酒類販売を取り巻く環境が大きく変化するなかで、これまでの取組を踏まえ、酒類の販売管理に対する社会的要請へのさらなる対応としてどのような施策が考えられるかの検討を行うため、本年2月に当懇談会を再開しました。

再開後の懇談会では、前回の「酒類販売業等に関する懇談会」取りまとめ（平成14年9月「酒類小売業を中心とした酒類業等の現状と課題」）において、「人口基準廃止以降の酒類取引の適正性や販売管理体制などの適正性を確保するための措置の整備を段階的に進めることが必要である」との指摘がなされている経緯等を踏まえ、幅広い観点からのご意見を伺い、また、欧米諸国の酒類販売規制の現状についても、現地調査を実施し、検討を行ってきました。

この度、懇談会における検討結果が、「酒類販売業等に対する社会的要請へのさらなる対応のあり方」として座長により取りまとめられました。

国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp/>）において取りまとめ内容を近々にも掲載する予定です。取りまとめの概要は別紙のとおりです。

別紙

社会的な要請への今後の対応のあり方（概要）

本懇談会では、酒類販売等に対する社会的な要請のうち最も重要な課題の一つである「未成年者飲酒防止への取組」と「適正飲酒の定着」を取り上げ、今後の具体的な施策について検討した。その検討結果は、次のとおりである。

酒税の保全を目的とする免許制度による規制では、社会的な要請に十分に対応することは困難であり、酒類販売に係る行為規制を広く検討の対象とする必要がある。なお、諸外国の酒類小売業に係る参入規制を見ると、国・地域により様々であり、国際的な整合性のある制度は見出し難い。

また、諸外国では、若者の集団飲酒による秩序違反（ディスオーダー）やアルコポップスと呼ばれる低アルコール飲料の若者への普及が社会問題となっている。我が国でも、都市部の繁華街等において青少年の飲酒行動が問題視されており、早急な対応が望まれるところである。

未成年者の飲酒防止等の取組に当たっては、関係省庁や業界等とより一層連携して総合的に推進する必要があるが、「未成年者飲酒防止への取組」等の社会的要請に対する具体的な対応策は、以下のとおりである。

(1) 未成年者飲酒防止への取組

- イ 未成年者飲酒禁止法違反に係る取締り・罰則の更なる強化の要請
- ロ 広告宣伝の自主規制の見直し・遵守の徹底、製品等への実効性のある表示とするための内容、方法等の見直しの検討
- ハ 飲食店も含めた酒類の販売・提供業者による酒類購入者の年齢確認の徹底、年齢確認の社会での定着
- ニ 成人識別機能のない従来型の酒類自動販売機の完全な撤廃
- ホ 一定時間・場所における酒類販売を条例等により規制する等の地域の実情に応じた取組
- ヘ 学校における体験学習や地域学習等を通じた飲酒教育の実施、家庭における未成年である我が子の飲酒防止が親の責務であるとの意識の醸成
- ト 未成年者飲酒防止の観点からの過度な販売競争の抑制

(2) 適正飲酒の定着

- イ 消費者自身による健康の自己管理を促すための普及啓発
- ロ 妊産婦の飲酒に関する警告表示の義務化の検討
- ハ 大量飲酒に関する注意表示の自主ルール化の検討
- ニ 健康に効果のある酒類の研究開発に期待