

# 酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 17 年 9 月 第 7 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](mailto: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

改訂テキスト新旧対照表

お酒の商品知識

(第 28 回本格焼酎鑑評会)

いまさら聞けない法令の基礎

(小売業免許の効力)

### 研究所からのお知らせ

酒類総合研究所の仕事(いも焼酎の香り)

酒類の品質管理等に関するチェック表

(小売酒販売用) 完成!

流通業者向けの「酒セミナー」の開催状況

日本酒ラベルの用語辞典(英語版) 近日完成予定!

### 国税庁からのお知らせ

各種改正事項について

10月は「リデュース・リユース・リサイクル推進月間」です。



醸造試験所跡地公園  
(旧醸造試験所の正門)

当時は、多くの酒類業界関係者が  
この門を通り抜けました

※「醸造試験所」は、当研究所の旧名称です。



### モデルテキスト情報

#### 改訂テキスト新旧対照表

平成 17 年 9 月現在でモデルテキストに変更があった内容は別冊「平成 17 年 9 月現在・新旧対照表」のとおりです。

今回は、平成 16 年 11 月版のモデルテキストに対する新旧対照表だけでなく、平成 15 年 8 月版に対する新旧対照表も作成しましたので平成 15 年版を使用する場合でも「平成 16 年 8 月現在・新旧対照表」(第 3 号別冊)を使うことなくダイレクトに対応できます。

また、今回の変更内容を盛り込んだ改訂版テキストを作成し公開することとしています。(公開予定平成 17 年 10 月中旬)

なお、今回の改訂骨子は「 国税庁からのお知らせ」を参考にしてください。

### お酒の商品知識(第 28 回本格焼酎鑑評会)

#### 【本格焼酎鑑評会とは】

「本格焼酎鑑評会」は、しょうちゅう乙類の品質を全国的な視野でとらえ、現在の製造技術の内容と

酒質の動向を把握するとともに出品した製造者に評価結果をフィードバックして品質向上に役立てるとともに国民のしょうちゅう乙類に対する認識を高めるために開催している鑑評会です。

「全国新酒鑑評会(清酒)」のように特定の銘柄に金賞酒・入賞酒などを決めることは無いのですが、毎回多くの製造業者から出品していただいています。

#### 【出品状況】

北海道から沖縄県に至る33都道府県の136の製造場(前回(平16年6月開催)対比108%)から335点(前対比120%)が出品されました。出品点数は、ここ10年間程約250点でほぼ一定でしたが、前回27点、今回55点と2年連続して大幅に増加しています。

#### 【出品の傾向】

(1) 原料別 米、麦、甘藷及びその他を原料が増加し、泡盛及び酒粕が減少しました。特に、甘藷、麦及び黒糖が著しく増加しました。また、その他の原料として菊芋、梅の種、しそ及びレタスが、今回初めて出品されました。

(2) 製造区分別 伝統的な香味を重視する「常圧蒸留区分」の出品酒は114点(前対比143%)と大幅に増加しました。また、酒質の軽快さ、飲み易さを重視した「減圧蒸留区分」の出品酒も155点(前対比115%)と増加傾向にあります。

また、長期貯蔵酒等の「特殊製品区分」の出品酒66点(前対比102%)中、樽貯蔵酒は36点(前対比138%)と大幅に増加しました。

(3) 産地別 産地別では本格焼酎の主産地である九州、沖縄からの出品が212点で全体の63%を占めました。また、国税局別では札幌局、関東信越局、金沢局、大阪局、広島局、福岡局及び熊本局からの出品が増加する一方、仙台局、東京局、高松局及び沖縄国税事務所からの出品が減少しました。

#### 【審査】

審査は、酒類総合研究所理事長が選任した学識経験者、製造・販売関係者、公設醸造指導機関及び国税局の技官並びに当研究所職員で構成する32名の審査員によって行いました。

#### 【酒質の評価】

酒質の評価は、官能評価と化学分析により行ないました。

官能審査はプロファイル法( )で、香り・味・原料特性・総合評価の4項目に関して5段階評価を行うとともに、出品酒のもつ特性(長所)について13項目、指摘項目(欠点)について20項目のチェックを行ないました。

また、製造技術レベルを評価するため、発酵管理・蒸留操作・貯蔵管理の巧拙の指標となる化学成分について分析を行いました。

この酒質の評価結果及び成分分析値は、今後の商品の品質向上に役立てることを目的として出品者に通知しています。

プロファイル法：官能評価をする際、色、香り、味などの質と量を具体的にチェックシートに表して行う品質評価法

#### 【酒質の傾向と今後の課題】

(1) しょうちゅう乙類の酒質は、近年飲み易さを追求して淡麗で軽快なものが主流になって来ており、今回の出品酒においてもその傾向が続きました。米及び麦製の主力製品は、ほとんどが良好な品質であり、きれいで欠点のないマイルドなタイプが多かったようです。

今回出品点数が増えた泡盛の特殊製品(古酒等)は、香り、味及び総合評価の平均点が何れも良好であり、芳香、味丸い、適度な甘さという特性のものが多く見受けられました。

また、酒粕製の減圧蒸留製品、泡盛の常圧蒸留製品及び米製の常圧蒸留製品の原料特性が高いという傾向が認められました。

(2) 前回と同様に、減圧蒸留製品中に個性的なものがある一方で、常圧蒸留製品中にもきれいで飲み易いものが散見され、減圧蒸留製品と常圧蒸留製品の品質が近づきつつあるという傾向が認められました。いずれの蒸留法においても、品質の多様化が進行しているものと思われます。

(3) 長期貯蔵酒等の特殊製品は、貯蔵管理技術の進歩により、香味の調和のとれた味が丸い高品質の製品が多くありました。特に、米製及びその他原料製

の特殊製品(樽貯蔵酒を除く)において、その傾向がかなり顕著に認められました。

一方、樽貯蔵酒の一部には原料特性が失われたものが見受けられ、減圧蒸留した酒の原酒の場合、貯蔵年数にも拘わらず香味の熟成が進んでいないものが散見されました。

したがって、長期貯蔵等による熟成方法に関する研究が今後の課題であると思われます。

#### 【公開きき酒会の状況】

「公開きき酒会」(無料、参加制限なし)を平成 17 年 6 月 24 日(金)(9:30~12:00)当研究所(広島事務所)で行ないました。

当日は、  
225名  
(前回対比  
120%)  
の方が参  
加して全  
出品酒(335点)のきき酒をしていただきました。



なお、“焼酎”に関する知識を知りたい方は、「お酒のはなし」(第2号 焼酎特集)をご覧ください。(HP トップ(<http://www.nrib.go.jp/>)から「お酒の広場」をクリックしてください。)

#### いまさら聞けない法令の基礎(小売業免許の効力)

##### 【概要】

酒税法上の免許には「酒類販売業免許」と「酒類製造免許」があります。

ところで、「酒類販売業免許」と「酒類製造免許」を比べて違うところが分かりますか?そう、「業」が片方しか付いていません。

「酒類販売業免許」は営業についての免許です。酒類の販売業とは、酒類を継続的に販売することをいい、営利を目的とするかどうか又は特定若しくは不特定の者に販売するかどうかを問わないこととなっています。インターネットオークションのような

形態であっても、継続して酒類を出品し、販売を行う場合などには酒類の販売業に該当し、酒類販売業免許が必要となります。

ただし、例えば、飲用目的で購入した、他者から受贈されたなどの酒類のうち、家庭で不要となったものをインターネットオークションで販売するような場合は、通常は継続的な販売には該当しませんので、免許は必要ありません。

これは、ガレージショップや学校のバザーなどに酒類を出品する場合も基本的には同じです。

一方、「酒類製造免許」は製造そのものについての免許なので、例えば自己が消費するために少量製造する場合であっても無免許製造に該当します(自家用の梅酒など一定の条件を満たす場合を除きます。)

免許には、どのような効力があるのでしょうか?以下「酒類販売業免許」を中心に説明します。

##### 【人に関する効力】

免許を受けた者(法人を含む)に限って効力を生ずるものであり他者にはその効力は及びません。したがって、特別な場合を除き、酒類の販売を他者に運営委託することはできません。

また、個人の免許者が死亡した場合、相続人は所定の手続きをする必要があります。

その他、法人成り(個人営業から会社組織に変更すること)、組織変更(有限会社から株式会社に変更することなど)の場合も手続き等が必要になります。



##### 【場所に関する効力】

免許を受けた販売場に限って効力を生ずるものであって他には及びません。したがって、販売場を移転しようとする場合には、移転先の所轄税務署長の許可を受けなければなりません。

また、販売場の拡張等をする場合にも所定の手続きが必要になります。

免許販売場の位置は、酒類販売免許通知書に明記あるいは図示されています。

## 【物（酒類の範囲・販売方法）に関する効力】

酒類販売業免許通知書に、販売する酒類の範囲、販売方法に条件が付されている場合には、その条件の範囲内で酒類を販売することができます。

## 【時間に関する効力】

原則として、免許の通知がその申請者に到達した時から免許の取消の時まで、その効力を有します。

なお、免許に期限が付されている場合には、その期限の到来によってその効力は消滅します。

以上、免許の効力について記載しましたが、文中の手続き等が必要な場合における具体的な方法等についてはスペースの関係上割愛させていただきますので、該当する場合には最寄りの税務署の酒税担当にお尋ねすることをお勧めします。

## 研究所からのお知らせ

### 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貢献した研究成果をご紹介します。今回はいも焼酎の香りのお話です。

### 【第6回 いも焼酎の香り】

近年、いも焼酎が全国的にブームとなっています。昔は“くさい！！”と言われて拒絶されていましたが、今では若い女性にも親しまれており、隔世の感があります。

どうしてこんなに香りを変えることができたのでしょうか？



従来から、各国税局の鑑定官室等では各製造場に対し甘藷の原料処理を徹底するように指導を行ってきました。

いも焼酎の原料である甘藷はとても傷みやすく、その処理には大変気を遣います。なるべく掘りたての新鮮ないもを使うことはもちろん、ヤニが多い両端部や

傷んだ部分を徹底的に取り除くこと、“黒斑臭”や苦味の原因となる黒斑病にかかったいもを排除することを指導していました。

このように手間をかけることで、くせの少ない飲みやすい焼酎になりましたが、いも焼酎独特の甘い香りをコントロールすることまでには至っていませんでした。

このいも焼酎の甘い独特の香りは、主原料である甘藷にはありません。実は、甘藷には数種類の“モノテルペンアルコール”と呼ばれる物質が糖と結びついた形（前駆物質）で存在しており、これが焼酎製造工程中にいろいろな要因で糖と分離され、いも焼酎独特の味や香りに変化することが1990年頃の研究で明らかになりました。

いも焼酎を製造するときには、いものでん粉を糖に分解するために白麹や黒麹を使いますが、これらの麹には、“モノテルペンアルコール”と糖との結びつきを分解する酵素も含まれています。分解されてできたモノテルペンアルコールは、もろみ中で酵母や麹の酸により、香りをより強く感じさせる別のモノテルペンアルコールに変化することも判りました。

いも焼酎の原料に使われている主な品種である“コガネセンガン”は、食用の“紅東”よりも多くの前駆物質が含まれていること、この前駆物質は、特に皮の部分に多く含まれていること、前駆物質を分解する酵素は白麹よりも黒麹の方が強いこと、もろみ中の酸が多くなると香りが強くなることが次々に判りました。例えば、“コガネセンガン”の皮を剥かずに黒麹で仕込み、もろみ中の酸を多くすれば濃醇な製品を造ることができます。ライトタイプの製品を造る場合にはこの逆をすればよいわけです。

さらに蒸留するときの温度や時間でも香りの強さや種類が変わってきます。

このように、いも焼酎の香りができる機構を明らかにしたことで、消費者の好みに応じていろいろなタイプの製品を意図的に造ることができるようになったのです。

各国税局の鑑定官室との連携により各製造場に情報を提供し、品質の向上の貢献に努めています。

## 酒類の品質管理等に関するチェック表(小売酒販店用)完成!

酒類販売管理研修受講後、あるいは、次回の研修受講までの自己チェック用などとして利用していただけるチェック表を作成しました。

研修で得た知識が実践で生かされているかチェックしてみましょう。

HP トップ (<http://www.nrib.go.jp/>) から「講習等」をクリックしてください。

## 流通業者向けの「酒セミナー」の開催状況

当研究所では、酒類流通業者の方を対象として、酒類の商品知識と品質管理を主体に、販売業務の活性化やマーケティング等の講習会「酒セミナー」を開催しています。

8月以降、次のとおり開催しています(一部予定)。

開催日	実施団体
8月26日	いわき小売酒販組合
9月13日	香川県卸酒販組合
9月16日	高岡小売酒販組合
9月22日	塩釜小売酒販組合
10月3日	上都賀小売酒販組合
10月5日	宇都宮小売酒販組合
10月7日	広島県卸酒販組合

開催を希望する酒販組合は、当研究所HPをご覧ください。  
上「技術指導室 TEL 03-3917-7345」にお問い合わせください。

## 日本酒ラベルの用語辞典(英語版)近日完成予定!

好評をいただいている日本酒ラベルの用語辞典の英語版を作成中です。「英語はちょっと自信がない」とおっしゃられる方もこれを使って外国の方に清酒を勧められてはいかがでしょうか。

## 国税庁からのお知らせ

### 各種改正事項について

酒税法施行令等、各種規定に改正がありましたの

で、研修をされる際はご注意ください。

なお、ご不明な点や更に詳しくお知りになりたい点がありましたら、最寄りの税務署の酒税担当までお問い合わせください。

## 1 免許申請書の記載事項等が明らかにされました。

酒類の製造免許の申請等に対しては、免許要件を審査するため、各種の添付書類の提出をお願いしてきたところですが、免許申請書等の記載事項及び添付書類について、法令上明確化するため、酒税法施行令及び同施行規則が改正され、本年9月1日から施行されています。具体的な記載事項は、免許申請の手引を御覧ください。

(小売業免許申請の手引:

<http://www.nta.go.jp/category/sake/03/4242/01.pdf>)

## 2 免許の要件に「適正な販売管理の確保」を追加しました。

酒類の適正な販売管理の確保をより確実にするために、酒類製造免許及び酒類販売業免許の申請にあたり、酒類販売管理者の選任、未成年者の飲酒防止、酒類の表示等酒類の適正な販売管理体制が構築されないことが明らかであると見込まれる場合には、免許の要件に規定する「経営の基礎が薄弱であると認められる場合」に該当するものとして取り扱うよう法令解釈通達を改正し、本年9月1日から適用しています。

(法令解釈通達:

<http://www.nta.go.jp/category/tutatu/kobetu/syouth/4248/01.htm>)

## 3 酒類の表示事項に「酒類の消費と健康との関係に関する事項」が追加されました。

酒類に関する表示として、妊産婦の飲酒に関する注意表示や大量飲酒に関する注意表示が酒類製造業者の自主的な判断により行なわれています。しかし、表示のルールが確立されていないため、消費者の商品選択の判断に混乱を来すおそれがあります。そ

ここで、酒類の表示の適正化を図るため、酒類製造業者又は酒類販売業者が遵守すべき酒類の表示事項に「酒類の消費と健康との関係に関する事項」を追加し、表示の基準を定めることができるよう、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行令が改正されました。

#### 4 酒類販売管理者の選任時期を改め、報告を求めることができることとされました。

酒類販売管理者の選任義務のより確実な履行と、酒類販売管理者による使用人等に対する指導等の確実な遂行を確保することにより、酒類の適正な販売管理の確保をより確実にするために、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則が改正され、本年9月1日から施行されています。

酒類販売管理者の選任時期

「酒類の販売業務を開始するときまでに」を酒類小売業者の場合は、「酒類の販売業免許を受けた後遅滞なく」へ改められました。

酒類小売業者からの報告の追加

酒類販売管理者が行なう助言及び指導に関して、財務大臣は必要な報告を酒類小売業者に求めることができるようになりました。

(別紙1：酒類販売管理者の選任時期等の改正)

#### 5 酒類販売管理者に代わる責任者の指名の基準を明確化しました。

酒類販売管理者の方が不在になる場合には、酒類販売管理者に代わる方を「責任者」として指名し、配置していただくようお願いしてきたところですが、どのような場合に指名が必要かの基準を通達にて明らかにしました。

(別紙2：「責任者の指名基準の明確化」について)

#### 6 酒類販売場における未成年者飲酒防止に関する表示の文言を改めました。

酒類の陳列場所に「酒類の売場である」旨及び「未成年者の飲酒は法律で禁止されている」旨の表示を義務付けてきたところですが、より実行性を持たせ未成年者の酒類へのアクセスを未然に防止するため、

「未成年者の飲酒は法律で禁止されている」旨を「20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しない」旨に告示により改めました。施行は本年10月1日からですが、適用時期には猶予期間がありますので、別紙3をご参照ください。

(別紙3：酒類の陳列場所における表示の改正)

#### 7 清酒を「地理的表示に関する表示基準」の対象に追加しました。

消費者の視点に立った適切な商品情報の提供及び清酒の地域ブランド確立に向けた体制の整備を行なうため、ぶどう酒及び蒸留酒のみを対象としていた従来の地理的表示の基準(告示)に、清酒を追加しました。施行は本年10月1日からです。

#### 10月は「リデュース・リユース・リサイクル推進月間」です。

国税庁では、本年もリデュース・リユース・リサイクル推進月間周知用ポスター「お母さん、これ、『洗って使えるビン?』」(別紙4)を作成し、酒類のリターナブルびんは繰り返し使える大切な資源であることの周知を図るとともに、酒類容器のリサイクルへの協力を消費者に広く呼びかけています。

リデュースは廃棄物の発生抑制、リユースは再利用、リサイクルは再生利用のことです。

例えば「リデュース」とは、物を大切に使いゴミを減らすことで、必要なものを必要なだけ使う(買う)とか、買い物にはマイバッグを持参してレジ袋はもらわないなどです。

「リユース」とは、洗ったり直したりして繰り返し使うことで、ビールびん、一升びんなどのリターナブル容器を利用するとか、製品が故障しても修理して使うなどです。

「リサイクル」とは、ゴミを資源として再び利用することで、ゴミをきちんと分別して排出したり、リサイクルによって作られた製品を購入することなどで貢献できます。

