

酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 18 年 4 月 第 9 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

いまさら聞けない法令の基礎
(あなたの梅酒は合法? 違法?)

研究所からのお知らせ

お酒のはなし(スピリッツ類)完成!

国税庁からのお知らせ

再受講に向けた酒類販売管理研修の
実施のお願いについて

酒税法の一部改正について

酒類小売業免許の区分の見直しについて

未成年者飲酒防止強調月間について

地理的表示について

～薩摩焼酎の産地である「薩摩」、白山菊酒の産地である「白山」を指定～



東京事務所の桜

モデルテキスト情報

いまさら聞けない法令の基礎(あなたの梅酒は合法? 違法?)

4月の声を聞き、これから夏にかけて梅酒などを
楽しめる消費者の来店が増えると思います。

そこで、今回は「梅酒などの果実酒」を楽しむと
きの注意点について説明します。

【原則】

しょうちゅう等に梅等を漬けて“梅酒”などを作る
行為は、酒類と他の物品を混和することであり、そ
の混和した後のものがやはり酒類であるために、新
たに酒類を製造したものとみなされます。

しかし、一般に梅酒などが合法的に楽しまれてい

るのは次の例外規定があるからです。

【例外規定】

次の(1)～(4)のすべてを満たす場合には【原則】
の適用除外となります。

(1) 混和できるもの(入れることができる果物等)

消費者が自分で飲むために酒類に梅や糖類のほ
か、次の物品以外のものを混和する場合には、例
外的に製造行為としないこととしています。(逆に
酒類製造免許を受けないで次の～のものを混
和すると酒税法違反になりますのでご注意願いま
す。)

米、麦、あわ、とうもろこし、こうりゃん、
きび、ひえ若しくはでんぷん又はこれらのこうじ

ぶどう（やまぶどうを含みます。）

アミノ酸若しくはその塩類、ビタミン類、核酸分解物若しくはその塩類、有機酸若しくはその塩類、無機塩類、色素、香料又は酒類のかす

(2) 混和前の酒類（ベースとなる酒類）
アルコール分が20度以上のもの。

したがって、20度未満の清酒などをベースにすることはできません。

これは、20度未満の酒類をベースにすると、再発酵するおそれがあることによるものですが、アルコール分が高い方が梅などの混和する果実等のエキスが効率よく抽出されます。

(3) 製造目的

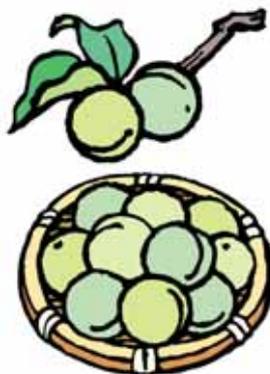
この例外規定は、消費者が自ら飲むための酒類について適用されるので、次のような行為はできません。

この酒類を販売してはいけません。

法人がこの規定により製造することはできません。

店の販売促進目的
(顧客に試飲させる
など)で製造すること
はできません。

飲食店、宿泊施設
などでこの規定により
製造し、顧客に提供
することはできません。



(4) 混和後の状況

混和後新たにアルコール分が1度以上の発酵がないこと。

【参考：パーテンドーはどうして合法なの？】

これまでの説明で、飲食店でカクテルを作る行為について疑問を感じた方もいらっしゃると思います。

これは、別の例外規定があるからで、次の条件をすべて満たす場合に適用されます。

酒類を専ら自己の営業場において飲用に供することを業とする者が行うこと。

その営業場において消費者の求めに応じて行

うこと。

つまり、飲食店や宿泊施設などで、顧客からの注文の都度、カクテル等をつくるのが該当します。

この場合、注文を予想して作り置きすることは出来ませんので注意が必要です。

(注意事項) 酒類に手を加える行為は酒税法違反になる可能性があります。酒類販売業者が酒類に水又は酒類を混和しようとする場合には、事前に販売場の所在地の所轄税務署長の承認を受けなければなりません。水又は酒類を混和することにより酒税の回避を招くおそれがあることから、原則として承認しないことになっています。

また、酒類に酒類を含む他の物品を混和することにより新たな酒類を製造となる場合には、酒類製造免許が必要になります。



顧客である消費者や飲食店を守るため、違法な行為を未然に防ぐように上手にアドバイスできればお店に対する信頼感がアップするのではないのでしょうか。

研究所からのお知らせ

お酒のはなし(スピリッツ類)完成!

ご好評をいただいている「お酒のはなし」に、この度「スピリッツ類特集号」が完成しました。

HPトップ (<http://www.nrib.go.jp/>) から「お酒の広場」「お酒のはなし(情報誌)」の順にクリックしてください。

なお、「お酒のはなし」は、様々なお酒の特徴、製造法や歴史などの情報を国内外から幅広く収集、整理し、写真や図を多く取り入れ、できるだけわかりやすく提供しています。

国税庁からのお知らせ

再受講に向けた酒類販売管理研修の実施の お願いについて

各研修実施団体の皆様には、前回の研修の受講日から概ね3年を経過する酒類販売管理者に向けた研修（再受講）の実施についてお願い申し上げているところです。当該再受講は法令に規定はありませんが、趣旨をご理解いただき、最近の法令等の改正内容や法令違反の具体的な事例等を盛り込むなど、さらに効果的な研修を実施していただきますようお願い申し上げます。

再受講に向けて国税庁も独立行政法人酒類総合研究所と連携してコア講師講習を実施する予定です。既にコア講師を務められている方におかれましても、知識の確認のために、この機会をご活用ください。

酒税法の一部改正について

酒類の分類や定義等が改正され、平成18年5月1日から適用されることとされました。詳細はパンフレット「酒税法等の改正のあらまし(酒類販売業者向け)」(別添1)をご覧ください。

酒類小売業免許の区分の見直しについて

酒類小売業免許については、一般酒類小売業免許、大型店舗酒類小売業免許及びみりん小売業免許などの特殊酒類小売業免許の区分を設けておりましたが、本年4月1日以降、一部の免許区分を除き、一般酒類小売業免許に統合するなど整理・合理化を図ることとしました。

これにより、大型店舗酒類小売業免許について、免許付与後3年間における販売する酒類の範囲の制限を廃止するとともに、既存の特殊酒類小売業免許を受けている者は、一定の要件を満たす場合、条件緩和の申出を行うことによって、一般酒類小売業免許と同等の条件となることができます。詳細はリーフレット「酒類小売業免許の区分の見直しについて」(別添2)をご覧ください。

また、併せて通信販売酒類小売業免許の「販売する酒類の範囲」の条件についても見直しを行い、取扱酒類の範囲を拡大しました。

未成年者飲酒防止強調月間について

国税庁をはじめとする関係省庁では、毎年4月を「未成年者飲酒防止強調月間」とし、全国的な広報啓発活動を行い、国民の未成年者飲酒防止に関する意識の高揚を図ることとしています。

国税庁においては、同月間における取組の一環として未成年者飲酒防止啓発ポスター(別添3)を作成し、酒飯店、公共施設等に掲示をお願いしています。

酒類小売業者や酒類販売管理者の皆様におかれましても、店頭や酒類の売場等に掲示し、未成年者の飲酒防止に向けた取組を推進してください。

なお、ポスターの下段に酒類販売管理者名の記入欄を設けておりますので、こちらに酒類販売管理者の方の氏名を記入した上で掲示をお願いします。

また、国税庁ホームページ(http://www.nta.go.jp/category/sake/08/und20_02/03.pdf)からも酒類販売管理者の氏名を記載したポスターを印刷することができますのでご利用ください。

(注)酒類販売管理者の氏名の記入については、個人情報取扱いにご配慮願います。

地理的表示について

～薩摩焼酎の産地である「薩摩」、白山菊酒の産地である「白山」を指定～
国税庁は、平成6年12月、「ぶどう酒、蒸留酒」の地理的表示の追加的保護を図るために「地理的表示に関する表示基準」を設けました。平成17年9月には表示基準の改正を行い、従来の「ぶどう酒、蒸留酒」に加えて、平成17年10月から「清酒」の地理的表示についても同様の保護を図ることとしました。詳細はリーフレット(別添4)をご覧ください。

表示基準に基づいて、国税庁長官は、しょうちゅう乙類の産地として、平成7年6月に壱岐焼酎の産地である「壱岐」、球磨焼酎の産地である「球磨」、琉球泡盛の産地である「琉球」を指定し、平成17年12月には薩摩焼酎の産地である「薩摩」を指定しました。

また、清酒の産地としては、平成17年12月に白山菊酒の産地である「白山」(石川県白山市)を指定しました。「白山」は、清酒の指定産地として第一号となりました。