

# 酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 18 年 11 月 第 10・11 号合併号  
独立行政法人酒類総合研究所  
ホームページ <http://www.nrrib.go.jp>

ご意見ご要望は、こちらまでどうぞ → [info@nrrib.go.jp](mailto:info@nrrib.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)

### I モデルテキスト情報

- いまさら聞けない法令の基礎  
(被災酒類ってナニ?)
- 質問にお答えします
- モデルテキスト正誤表について

### II 研究所からのお知らせ

- 酒類総合研究所の仕事  
(清酒の熟成香と劣化臭)
- お酒のはなし(雑酒)完成!全酒類が揃う!!
- コア講師講習の開催状況

### III 国税庁からのお知らせ

- 酒類販売管理研修再受講のお願いについて
- 平成 18 年度 酒類小売業者の経営実態調査の実施及び協力依頼について
- 平成 18 年 8 月に「酒類に関する公正な取引のための指針」を制定しました。
- リデュース・リユース・リサイクル(3R)推進月間



矢部規矩治先生の像

清酒酵母を初めて発見した先生

本年 6 月に酒類販売管理研修のコア講師講習を実施しました(開催状況については 4 ページ参照)。「酒類販売管理研修通信」は、コア講師講習のフォローアップとして発行しておりますので、コア講師講習を実施した 6 月に発行予定でした第 10 号については第 11 号と合併して、本号とさせていただきます。

### I モデルテキスト情報

- いまさら聞けない法令の基礎(被災酒類ってナニ?)

「被災酒類」という言葉をご存知ですか?

被災というからには、災害にあった酒類であることは想像できると思いますが、ここでは、「災害により亡失し、滅失し、又はその本来の用途に供することができない状態になった酒類」として話を進めます。実は、「被災酒類」に課税された酒税相当額を、その被災酒類の所有者である販売業者等の被災者(以下「被災者」といいます。)に戻すことができる場合があります。

この規定は酒税法にはなく、「災害被害者に対する

租税の減免、徴収猶予等に関する法律」(以下「災免法」)といひます。)にありまひす。

#### 【概要】

酒類の製造者又は販売業者(飲食店等を含みまひす。)が販売のために所持する酒類で酒税が課せられたものが被災酒類となつた場合には、一定の要件のもとその被災酒類に課せられた酒税額に相当する金額を、その被災酒類の納税義務者(通常は製造者でひす。以下「製造者」)といひます。)の酒税の納税額を算出する際に控除することで戻されまひす。

つまり、被災酒類にかかる酒税相当額は、直接被災者に戻されるのではなく、製造者を通じて被災者に戻されることになりまひす。

#### 【適用要件】

「災免法」の適用を受けるためには、次の(1)～(4)のすべての要件を満たす必要がありまひす。

##### (1) 災害の範囲

ここでいう「災害」には、震災、風水害、落雷、冷害等の天災のほか、自己の意思によらない火災又は自己の責に帰することができない人為的災害(災害と認められる程度の交通事故等を含みまひす。)を含み盗難は含みまひせん。

災害と認められる交通事故には①店舗に自動車がかひび込んで酒類を亡失した場合、②道路が雨雪等により軟弱化して事故がかひ起き、酒類がかひ亡失した場合、③正常運転中に追突されて酒類がかひ亡失した場合などがあげられまひす。

##### (2) 販売のために所持している酒類であること

酒類の製造者又は販売業者(飲食店等を含みまひす。)が販売する目的で現に所持する酒類が対象になりまひす。

また、売買がかひ成立したお酒であつてもまだ引き渡してないお酒や、輸送途上のお酒も含まれまひす。

##### (3) 酒税を課せられたものであること

##### (4) 災害により亡失等した酒類であること

災害により亡失、滅失したお酒、又は、本来の用途に供することができなくなつたお酒が対象

となりまひす。「本来の用途に供することができない」とは、酒類として飲むことができない状態のもの等をいい、品質が劣化したがかひ飲めるものや、包装や商標等がかひ汚損した場合は、対象となりまひせん。この場合は、被災者は製造者に被災酒類を返品することで可能になりまひす。ただし、この返品によって被災者に戻される金額は製造者との話し合ひによりまひす。

#### 【救済を受ける金額】

適用要件を全て満たし、後で述べる手続を行つた場合には、次の金額が製造者に戻されまひす。(正式には次回の酒税納税申告書で酒税額から控除されまひす。)

##### (1) 被災者に保険金等の受取りがある場合

次の算式で算出された額(製造者ごと製造場ごとに計算しまひす。)

$$\text{④} - \text{①} \times \frac{\text{③}}{\text{②}} \times \frac{\text{④}}{\text{③}} = \text{製造者に戻される金額}$$

- ① 保険金又は損害賠償金の額
- ② 保険金損害賠償金対象の被害総額
- ③ 製造者ごと、製造場ごとの災害酒類の被害金額
- ④ ③のうちの酒税相当額(製造者ごと製造場ごと)

##### (2) 被災者に保険等の受取りが無いか場合

災害酒類に課せられた酒税相当額

ただし、上記(1)(2)いずれも被災酒類の所持者がその製造者から受ける(受けた)損失の補填額を限度としまひす。

なお、上記(1)(2)の金額又は「製造者から受ける(受けた)損失の補填額」が500円に満たない場合は製造者は本規定を適用することはできません。

#### 【チェックポイント】

手続の説明をする前にチェックポイントを説明しまひす。

##### (1) 災害により酒類が劣化した場合

【適用要件】(4)のとおりピンがかひ割れるなどで亡失等(酒類がかひ無くなつた状態)した場合は以外では

「品質的に飲むことができないもの」しか適用されないため「単に品質が劣化したため売り物にならない」だけではこの規定を適用することはできません。

よって、災害によって酒類が劣化した場合、この規定を適用されるケースは稀です。

(2) 保険金等の受け取りがある場合

**【救済を受ける金額】**(1)のとおり保険金等を受け取ることができるケースの場合には、実際に計算するとほとんどのケースで算出額は500円未満となり、この規定を受けることができません。

もっとも、保険金等で商品相当額をもらったほうが酒税相当額の金額をもらうより良い結果になります。

**【手続】**

ここでは、手続のうち被災者が行うものを説明します。

(1) 被災酒類の確認書交付申請書(CC1-5214)の提出

被災者は、災害のやんだ日から1か月以内に、製造者別、製造場別及び仕入先別に「被災酒類の確認書交付申請書」を2通提出します。

通常、事後に確認調査を受けることが困難な場合が多いので、災害による被害

が出たときには、まず、被災者は直ちに被災場所を管轄する税務署に電話連絡をして、被災酒類の確認調査を受けてから確認書交付申請書の作成をすることが多いようです。

(2) 損失補償書(CC1-5217)の作成、送付

補償を受けた(受ける)被災者は、損失補償額の証明書類である「損失補償書」を作成し、製造者に送付しなければなりません。この際、中間の卸売業者を通じて補償を受けた(受ける)場合には、卸売業者の証明欄に卸売業者の署名等も必要となります。



以上、ポイントを販売業者の立場で説明しました。実際の適用については最寄りの税務署の酒税担当までお問い合わせください。

**顧客である飲食店や研修受講者である同業者から相談を受けたとき、その概要だけでも説明できれば講師の皆様に対する信頼感がさらにアップするのではないのでしょうか。**

○ 質問にお答えします

本年6月に開催しましたコア講師講習の際、ご出席いただいたコア講師の方々からご意見ご感想の他に、ご質問もいただきました。

他の講師の皆様にも参考になると思われたご質問の一部につき別添1のとおり回答させていただきます。

○ モデルテキスト正誤表について

モデルテキスト(平成18年6月版)の正誤表を別冊のとおり作成しました。研修実施団体の皆様をはじめ多くの方々にご迷惑をおかけしますが、宜しくお願いいたします。

II 研究所からのお知らせ

○ 酒類総合研究所の仕事!

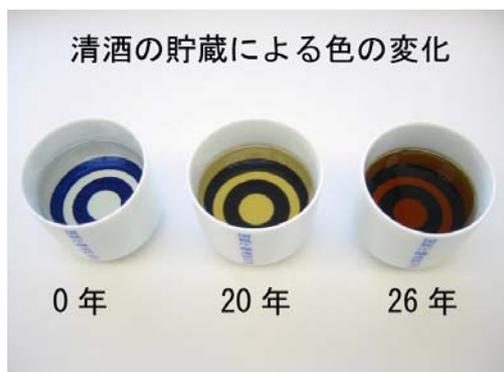
酒類総合研究所の100年を振り返って酒類業界に貢献をした研究成果をご紹介します。今回は清酒の熟成香についてのお話です。

**【第8回 清酒の熟成香と劣化臭(老香)】**

秋は、お酒が美味しくなる季節です。日本酒はこの時期、冷やおろしが賞味されます。みずみずしいフレッシュな新酒も魅力的ですが、夏を過ぎて香味の整ったお酒はまさに清酒本来の美味しさを感じさせてくれます。しばしの熟成が清酒の味わいを深めます。最近では、このように1年サイクルで飲まれるお酒とともに、何年も貯蔵した長期貯蔵清酒も増えてきました。長期貯蔵清酒の魅力は何と言っても時間をかけて生まれた複雑な香りと味わいにあります。紹興酒に類似していますが、紹興酒に比べ酸味が少なく香りも穏やか

です。

一方、保管条件の悪い場所に長時間置かれた清酒には「老香」という劣化臭が感じられます。老香は少し甘く焦げたような感じのする、また、“たくあん”を連想するような生臭い香りです。この原因となる成分は何なのか？また、長期熟成清酒の魅力的な特徴を付与している成分は何なのか？清酒の香りの長年の課題でした。



1970年代に醸造試験所（現在の酒類総合研究所）で清酒の熟成によって生じる香りの成分が探索され、カラメルに似た匂いがするソトロンという強力な匂い物質が見つげ出されました。しかしながら、劣化したお酒に見られる老香の本体は依然よく分かりませんでした。

酒類総合研究所では、平成13年（2001年）からの第1期中期計画で、この老香の本体の究明に取組みました。その結果、原因成分としてジメチルトリスルフィド（DMTS）を見つけました。これは清酒からは初めて見つけられたものです。DMTSは“たくあん”に似た臭いがします。イオウを含んだこの化合物一つだけで清酒の老香の全てを説明することはできませんが、老香に最も寄与していることは間違いありません。一方、先に見つけられていたソトロンや木の実に似た匂いであるイソバレルアルデヒドなどの成分は貯蔵期間が10～20年といった長期貯蔵酒に多く含まれていることがわかりました。

長年分からなかった清酒の老香に関する成分を見つけて、劣化と熟成の香りを特徴付ける香气成分が違わらしいという重要な手がかりを得ましたので、近い将来、狙って設計した熟成香を備えた清酒を賞味していただけるようになるとともに、老香の少なく安定性の高い清酒も製造されることを期待しています。そうい

う研究の成果は別としても、秋から冬にかけて、清酒の魅力の一つである熟成した味わいを多くの消費者に楽しんでもらいたいものです。

## ○ お酒のはなし（雑酒）完成！全酒類が揃う!!

ご好評をいただいている「お酒のはなし」に、この度「雑酒・販売特集号」が追加されました。これで、全ての酒類の種類（酒税法改正前の分類です。）が完成したことになります。

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。

## ○ コア講師講習の開催状況

「酒類販売管理研修のコア講師講習」は平成18年6月6日～6月29日に全国17会場にて下記のとおり実施しました。ご参加していただいた方はもとより研修実施団体の皆様にもこの場をお借りして感謝申し上げます。

局	会場名	出席者数
札幌	札幌会場	82
仙台	仙台会場	198
関東 信越	長岡会場	73
	長野会場	64
	埼玉会場	197
東京	東京会場(28日)	78
	東京会場(29日)	80
金沢	金沢会場	52
名古屋	名古屋会場	130
大阪	大阪会場(12日)	151
	大阪会場(13日)	150
広島	松江会場	58
	広島会場	138
高松	高松会場	99
福岡	福岡会場	193
熊本	熊本会場	35
沖縄	沖縄会場	16
合計	17会場	1,794

### III 国税庁からのお知らせ

#### ○ 酒類販売管理研修再受講のお願いについて

酒類小売業者（酒類製造業者又は酒類販売業者であって酒類の小売販売を行う者を含みます。）の皆様方には、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第 86 条の 9 の規定に基づき、酒類の小売販売場ごとに酒類販売管理者を選任し、また、選任から 3 ヶ月以内に酒類販売管理者に酒類販売管理研修を受講させるようにしていただいているところです。

近年、酒類販売を取り巻く環境が大きく変化する中で、未成年者飲酒防止をはじめとした酒類販売に対する社会的要請は一層高まっています。酒類販売管理者はこのような要請に対応する責任者ですので

定期的に研修を受講して、常に新たな知識を修得していただく必要があります。

前回の研修の受講日から概ね 3 年を経過することとなる酒類販売管理者には、再受講をお願いします。

#### ○ 平成 18 年度 酒類小売業者の経営実態調査の実施及び協力依頼について

国税庁では、酒類小売業者の企業実態を把握するため、酒類小売業者の経営実態調査を実施しております。

今回の調査は、5 年ごとに実施しているもので、すべての酒類小売業者が対象となります。

平成 18 年 11 月中旬に別添 2 の「平成 18 年度酒類小売業者経営実態調査表」を国税局又は税務署から酒類小売業者の本店へ送付いたしますので、この調査への御協力をよろしくお願いします。

#### ○ 平成 18 年 8 月に「酒類に関する公正な取引のための指針」を制定しました。

国税庁では、「酒類に関する公正な取引のための指針」を制定・公表し、その周知・啓発を通じ、公正な取引に向けた酒類業者の自主的な取組を推進していま

す。また酒類の取引状況を調査し、必要に応じて公正取引委員会とも連携し、改善指導を行っています。

「酒類に関する公正な取引のための指針」は、別冊「平成 18 年 11 月現在 正誤表」の別添 3をご覧ください。

#### ○ リデュース・リユース・リサイクル（3R）推進月間

世界的な重要課題となっている地球環境問題の一つとして、廃棄物の問題がクローズアップされています。酒類について、よりよい環境づくりに貢献していくため、その容器について廃棄物の減少、再使用、再生利用（注 3R）に取り組んでいく必要があります。

この 3R を推進するためには消費者、事業者及び行政の各関係者の理解と協力が必要不可欠です。

このため、毎年 10 月を「リデュース・リユース・リサイクル推進月間」として、幅広く広報啓発

活動を行っておりますが、通年を通じてリサイクルに取り組むようお願いいたします。

国税庁でも別添 3 のポスター等により酒類容器のリサイクルを呼びかけています。

詳しくは、国税庁のホームページをご覧ください。

<http://www.nta.go.jp/category/sake/O6/reduce/index.htm>

（注）「3R」とは、「さんアール」や「スリーアール」と呼ばれており、Reduce（リデュース：廃棄物の発生抑制）、Reuse（リユース：再使用）、Recycle（リサイクル：再生使用）の頭文字の R のことです。

# 質問にお答えします

別添1

質 問	回 答
<p>1 今後、3年ごとにコア講師講習をうけなければならないのですか？</p>	<p>酒類小売業者は、酒類販売管理者の選任後3ヶ月以内に酒類販売管理研修(以下「研修」といいます。)を酒類販売管理者に受講させるよう努めなければなりません。</p> <p>近年、酒類販売を取り巻く環境が大きく変化する中で、未成年者飲酒防止をはじめとした酒類販売に対する社会的要請は一層高まっています。これらに適切に対応するためには、酒類販売管理者の果たす社会的役割が非常に重要となりますので、酒類販売管理者は、定期的に研修を受講して、常に新たな知識を修得していただく必要があると考えています。</p> <p>以上の理由から、国税庁では、法令に規定はありませんが、前回の研修の受講日から、概ね3年を経過することとなる酒類販売管理者には、研修を受講(再受講)させていただくよう酒類小売業者に周知を図っています。</p> <p>そこで、コア講師講習についても概ね3年ごとの開催は必要と考えていますが、具体的な実施の有無につきましては未定です。</p>
<p>2 定期的(1年に1回程度)にコア講師講習を実施はできませんか？</p>	<p>コア講師講習は3年に一度と限ったものではないので開催要望があれば随時開催することも可能ですが、費用とそれに見合うだけの受講手数料の関係があり、受講者が少ない場合の開催は厳しい状況にあります。</p> <p>なお、酒類販売管理研修に役立つような情報提供をタイムリーに行うために、年4回(3月、6月、9月及び12月を目安に)、研究所ホームページに「酒類販売管理研修通信」を公開しています。</p>
<p>3 ノンアルコール飲料(1%未満含む)は清涼飲料水とは区別すべき商品であると思いますが、なぜ、酒類販売業免許がなくてもノンアルコール飲料を販売することができるのですか？</p>	<p>酒類販売業免許は、酒税法で規定している免許であり、酒類に該当するかの判断も酒税法上の規定によります。酒税法上では、「『酒類』とはアルコール分1度以上の飲料(中略)をいう。」(酒税法第2条)と規定していることから、一般にノンアルコール飲料と呼ばれている「アルコール分1度未満の飲料」(ビアテイスト飲料など)は酒類に該当しないため酒類販売業免許が無くても販売できることとなります。</p>
<p>4 酒売場に酒以外(焼酎の割材料等)を置く場合はどのような事に注意すればよいでしょうか？</p>	<p>モデルテキストP146「24 酒類の陳列場所における表示」をご覧ください。原則、分離陳列又は区分陳列してください。</p> <p>なお、売場レイアウト等の関係で、どうしても酒類の陳列場所に酒類以外の商品を「極少量」陳列する必要がある場合には、消費者に誤認されないよう明確な表示をしてください。この場合においても、その商品が未成年者も購入するような商品であれば、酒類の陳列場所から離して陳列していただくようお願いいたします。未成年者を酒類にアクセスさせる機会を作らないことが重要です。</p>
<p>5 清酒の「山廃づくり」とは、どのような製造方法を言うのでしょうか？</p>	<p>専門的になりますが、山廃づくりとは、生酏系酒母の一種である山廃酒母で仕込む清酒づくりです。酒母の作り方には大きく分けて2種類があります。1つは乳酸菌を増殖させることによって乳酸を得る生酏系酒母です。もう1つは、最初から乳酸を添加する速醸系酒母です。</p> <p>さらに、生酏系酒母は、生酏と山廃酒母に大きく分けられます。生酏には、「山おろし」(酏摺り)という作業と広いスペースが必要な工程があります。この「山おろし」を廃止したのが、山廃づくりです。この方法は、明治42年頃に醸造試験所(当研究所の前身)で考案されました。山廃づくりでは、「山おろし」の代わりに仕込後に糶入れし、以後は生酏と同じように管理して乳酸菌の増殖を促します。</p> <p>現在は、多くの清酒が速醸系酒母を採用していますので、山廃づくりは清酒メーカーではアピールポイントになっているのかも知れません。</p> <p>清酒の味わいのタイプは、濃醇な順に、生酏&gt;山廃づくり&gt;速醸系酒母となる傾向がありますが、清酒の味わいは酒母の作り方以外にも影響を受けますので、製造場や銘柄が違う場合には必ずしもその順になるわけではありません。</p>

# 質問にお答えします

別添1

質 問	回 答
<p>6 明らかに未成年と認識される人物に対し酒類の販売を断ったところ、店内で暴力行為があった場合にはどのような対応をしたら良いですか？</p>	<p>すぐに警察(110番又は最寄りの交番等)に通報します。スムーズに通報できるように、顧客を説得する店員と警察に通報する店員などの役割分担をあらかじめ決めておくなど、日ごろから対応策を考えておいたほうが良いでしょう。 なお、暴力行為があった場合ではなく、販売を強要された場合も警察に通報します。</p>
<p>7 しょうちゅうの品目が変わりましたが、従来の「甲乙混和酒」の扱いは今後「連続式蒸留しょうちゅう」になるのですか、「単式蒸留しょうちゅう」になるのですか？</p>	<p>連続式蒸留しょうちゅうと単式蒸留しょうちゅうの混和酒の表示は、「連続式・単式蒸留しょうちゅう混和」と表示するのが正式ですが、「しょうちゅう甲類・乙類混和」、「ホワイトリカー①②混和」と表示することも出来ます。(「しょうちゅう」を「焼酎」と表示することも可能です。) この場合、混和割合が多い方が先に記載しますので、単式蒸留しょうちゅうが多く混和されている商品には、「単式・連続式蒸留しょうちゅう混和」などと表示されます。 なお、混和酒に対する混和した一方の品目の割合が純アルコール数量で5%未満となるものについては、混和量の多い方の品目だけを表示することも出来ます。 (参考:酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達 第8編 第1章 第86条の5 1(2)イ(イ)A(F))</p>
<p>8 コア講師用テキストのP79の特定事業者の判定は、会社全体で計算するのですか？支店ごとに計算しても良いのですか？</p>	<p>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の特定事業者の判断は、「常時使用する従業員の数」及び「すべての売上高の総額」のいずれも、事業者ごとに判断するので、会社全体で計算します。 なお、コア講師用テキストの201ページのプロ図は、モデルテキストでは更に整理して掲載しましたので参考にしてください。</p>
<p>9 酒類販売業免許を付与された者が、酒類販売管理研修を受けさせない場合に罰則がありますか？</p>	<p>酒類小売業者は、酒類販売管理者を選任したときは、3ヶ月以内に酒類販売管理研修を受講させるよう努めなければなりません。 酒類販売管理研修は、酒類販売管理者において、致酔性などを有する酒類の特性や酒類小売業者が遵守すべき関係法令の知識の向上を図ることにより、販売場における酒類の適正な販売管理の確保についてより実効性を高めることを目的として実施されるものです。 研修を受講させない場合の罰則は規定されていませんが、研修の趣旨・目的をご理解いただき、酒類販売管理者に受講させていただきようお願ひしています。</p>
<p>10 管理者が退職又は転勤になったときにはどうすればよいのでしょうか？</p>	<p>転勤などで酒類販売管理者として選任した者が欠けることになったときは、その日から1ヶ月以内に当該販売場において酒類の販売業務に従事する者のうちから酒類販売管理者を選任しなければなりません。 酒類販売管理者を選任しない場合には、50万円以下の罰金に処することとされています。 なお、酒類販売管理者を選任していても、「酒類販売管理者選任届出書」を所定の期間内に所轄の税務署に提出していない場合には、10万円以下の過料に処することとされています。 また、罰金の刑に処せられた場合には、免許の取消事由に該当します。  酒類販売管理研修の受講については、次のいずれかに該当する者をその販売場の酒類販売管理者に選任したときは、改めて受講させなくても差し支えありません。 (1) 当該酒類小売業者が選任に先立って酒類販売管理研修を受講させた者 (2) 直前において自己の他の販売場の酒類販売管理者であった者(当該酒類小売業者が、当該選任前1年以内に酒類販売管理研修を受講させた者に限る。)</p>

# 質問にお答えします

別添1

質 問	回 答
<p>11 仕入記録等については5年間保存とありますが、税理士からは貸借対照表等は7年間保存と聞いています。どのように考えればよいのでしょうか？</p>	<p>コア講師用テキストの49ページ(注)2(1)に記載してある伝票とはいわゆる仕入伝票のことで、酒税法第46条(記帳義務)及び通達において5年間以上保存しなければなりません。また、同様に帳簿については閉鎖後5年間以上(製造者は7年間以上)保存しなければなりません。</p> <p>税理士は法人税法の規定を説明したものと思われます。このほか、所得税法、消費税法、貸借対照表などについては会社法の規定が適用され、その法律ごとに保存期間が定められています。</p> <p>ですから、各法律で規定されている要件に従って帳簿を作成することはもちろん、その帳簿の保存期間を知っておく必要があります。</p>

平成18年度 酒類小売業者経営実態調査表

整理番号(101)

個人事業者の方は氏名、法人の方は法人名を記載してください。	調査表の記載内容の問い合わせ先を記載してください。
	担当部署 <input type="text"/> 電話番号 <input type="text"/>

項目		回答欄	記載要領
全店舗数(102)		店	企業全体の小売店舗数(平成18年3月31日現在)
内免許所有店舗数(103)		店	「全店舗数(102)」のうち平成18年3月31日現在、一般酒類小売業免許又は大型店舗酒類小売業免許を取得し、酒類の販売を行っている店舗数
従業員の人数(104)		人	平成18年3月31日現在の正社員、派遣社員、パート、アルバイト等の合計人数
	内免許所有店舗の従業員人数(105)	人	「内免許所有店舗数(103)」の平成18年3月31日現在の正社員、派遣社員、パート、アルバイト等の合計人数
	内酒類販売に従事している従業員人数(106)	人	「内免許所有店舗の従業員人数(105)」のうち酒類の販売に従事している人数
電子置機状況(107)	1 インターネットに接続しているコンピューターを使用している	1	1～3の該当する番号を○で囲んでください。本店の設置状況で回答してください。
	2 コンピューターを使用しているがインターネットに接続していない	2	
	3 コンピューターを使用していない	3	
発注方法(108)	1 EOS	1	1～4の該当する番号を○で囲んでください。「内免許所有店舗数(103)」に該当する店舗で、酒類の主な発注方法を1つ選択してください。「1 EOS」(Electronic Ordering System)とは、コンピューターを利用したオンライン補充発注システムです。
	2 FAX	2	
	3 電話	3	
	4 その他	4	
経営者の年齢(109)		才	平成18年3月31日現在における代表者の年齢
後継の有無(110)	1 後継者候補者がいる	1	1又は2を○で囲んでください。
	2 後継者候補者がいない	2	

個人事業者の方は平成17年分、法人の方は平成17年4月1日～平成18年3月31日の間に終了した事業年度について、以下の損益項目を千円単位（四捨五入、マイナスの場合は数字の前に△を付けてください）で記載してください。

損益項目	総売上高(201)	千円	個人(青色申告)：青色申告決算書の①売上金額 個人(白色申告)：収支計算書の④収入金額の計 法人：損益計算書の売上高
	内酒類小売による売上高(202)	千円	「総売上高(201)」の内「内免許所有店舗数(103)」の該当店舗で酒類を販売した金額
	売上総利益(203)	千円	個人(青色申告)：青色申告決算書の⑦差引金額 個人(白色申告)：収支計算書の⑩差引金額 法人：損益計算書の売上総利益
	内酒類小売による売上総利益(204)	千円	「売上総利益(203)」の内「内免許所有店舗数(103)」の該当店舗で酒類を販売した金額にかかる売上総利益
	営業利益(205)	千円	個人(青色申告)：青色申告決算書の⑬差引金額 個人(白色申告)：収支計算書の⑭専従者控除前の所得金額 法人：損益計算書の営業利益
	税引前純利益(206)	千円	個人：所得税の確定申告書B(第一表)の⑨所得金額合計 法人：損益計算書の税引前純利益

法人の方のみ回答してください	決算期(111) <input type="text"/>	月 <input type="text"/>	資本金(112) <input type="text"/>	千円
----------------	-------------------------------	------------------------	-------------------------------	----

※ 3枚目は控えです。1、2枚目を税務署へ提出してください。



早く帰ってきてきてね。

いらしてらっしゃい。

10月は、リデュース・リユース・リサイクル推進月間です。

※リデュースは廃棄物の発生抑制、リユースは再使用、リサイクルは再生利用の意味です。

ビールびん、一升びんや規格統一びん（500ml・300ml）は、何度でも繰り返し使うことができます。このようなリターナブルびんは再使用されることで、容器包装廃棄物の排出の抑制につながります。飲み終わったら、酒屋さんか地域の資源回収コーナーへお持ちください。



未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

財務省

国税庁

国税局

税務署

