

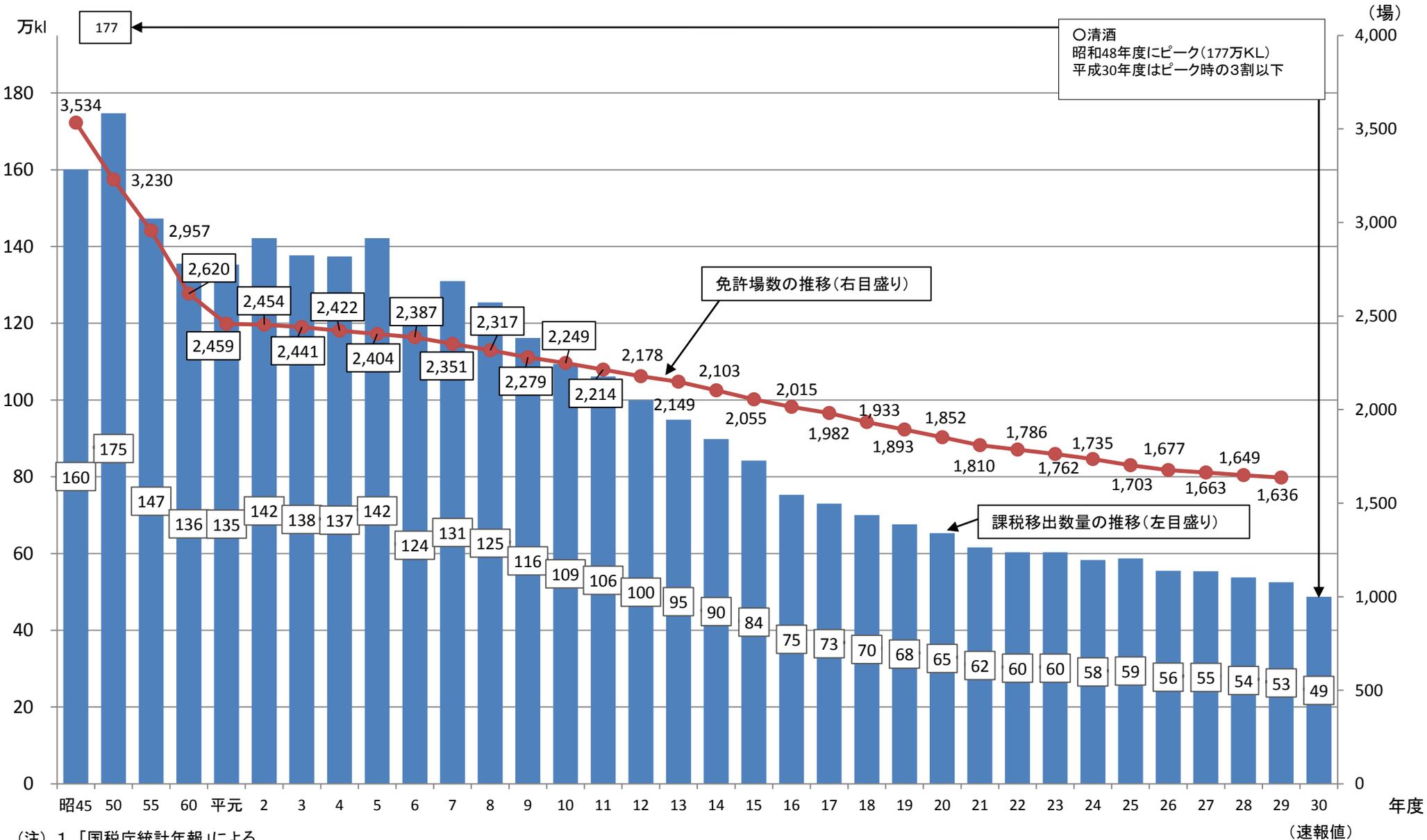
# 国税庁の酒類業振興の取組について

令和元年9月  
国税庁酒税課

# 目次

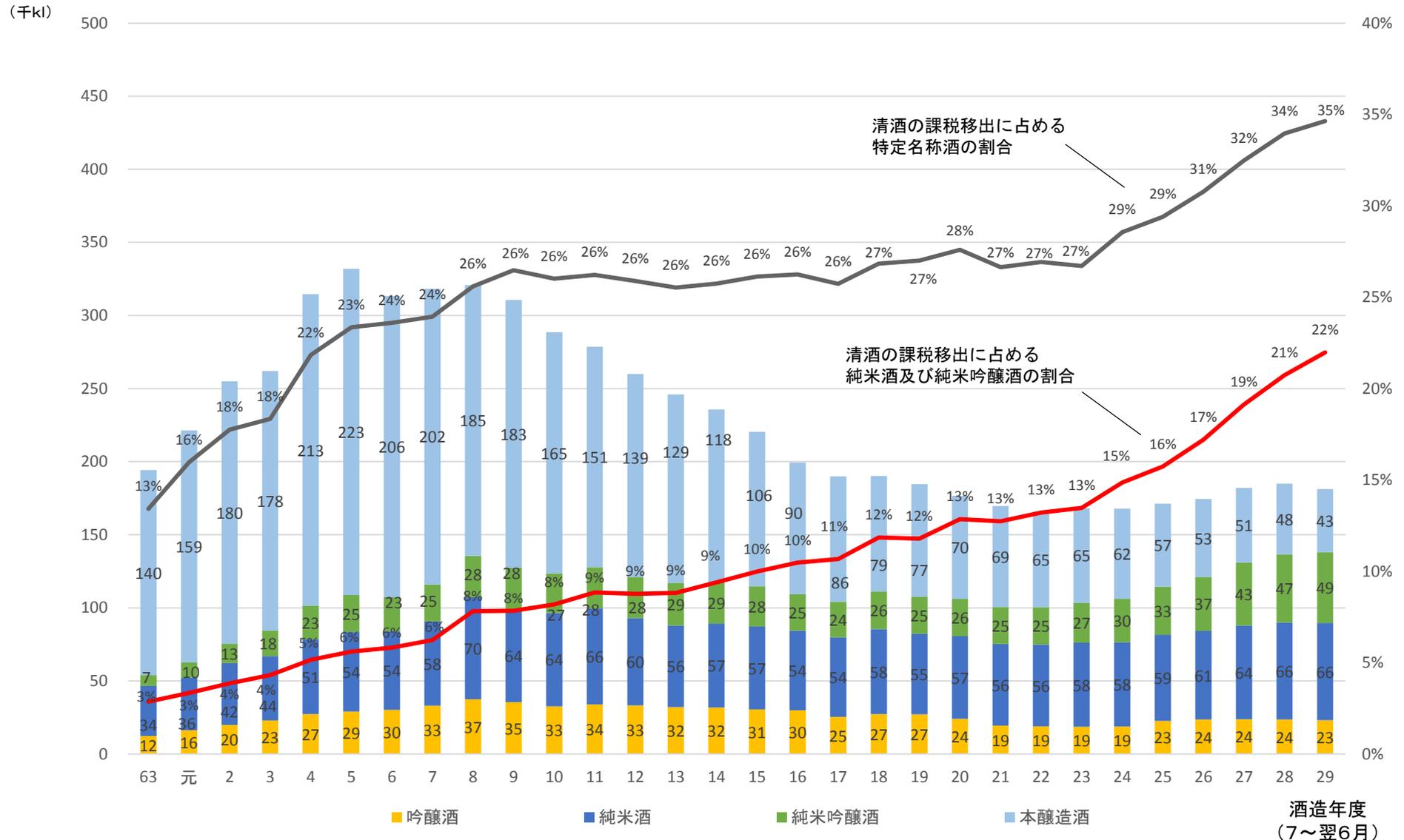
1. 清酒の課税移出数量等について・・・1～8
2. 輸出促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・9～18
3. 地理的表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・19～20
4. ワインの表示ルール・・・・・・・・・・21～22
5. 酒蔵ツーリズム・・・・・・・・・・・・・・・・23
6. 技術支援・・・・・・・・・・・・・・・・・・24～25

# 清酒の課税移出数量と免許場数の推移



(注) 1 「国税庁統計年報」による。  
2 免許場数には、試験製造場の数は含まない。  
3 平成30年度は速報値である。

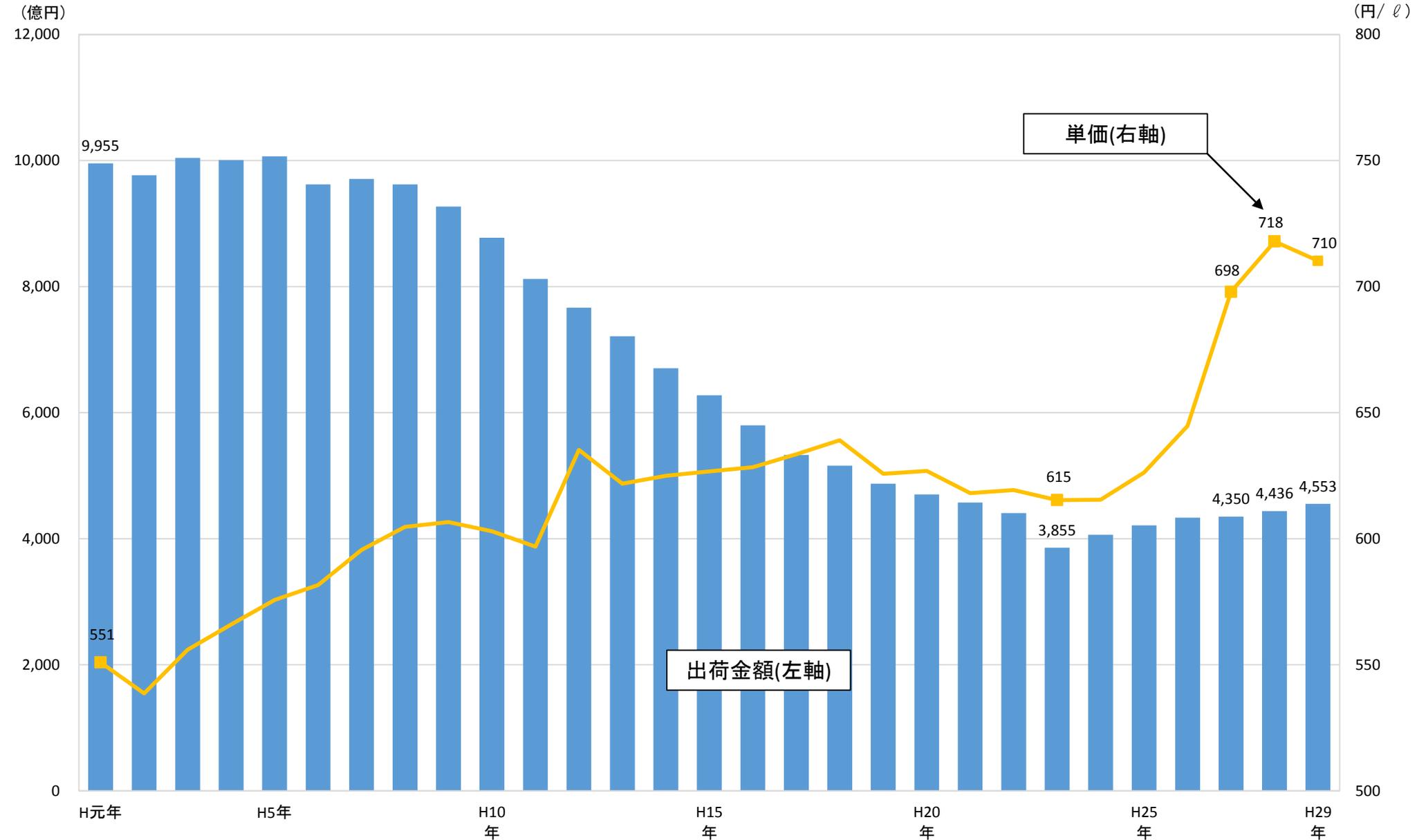
# 特定名称酒の課税移出数量等の推移



(注) 特定名称酒とは、清酒の製法品質表示基準（平成元年11月国税庁告示第8号）に定められた要件により分類された「吟醸酒」「純米酒」「本醸造酒」等の特定名称を表示した清酒をいう。

出典：「清酒製造状況等調査」（国税庁）より作成

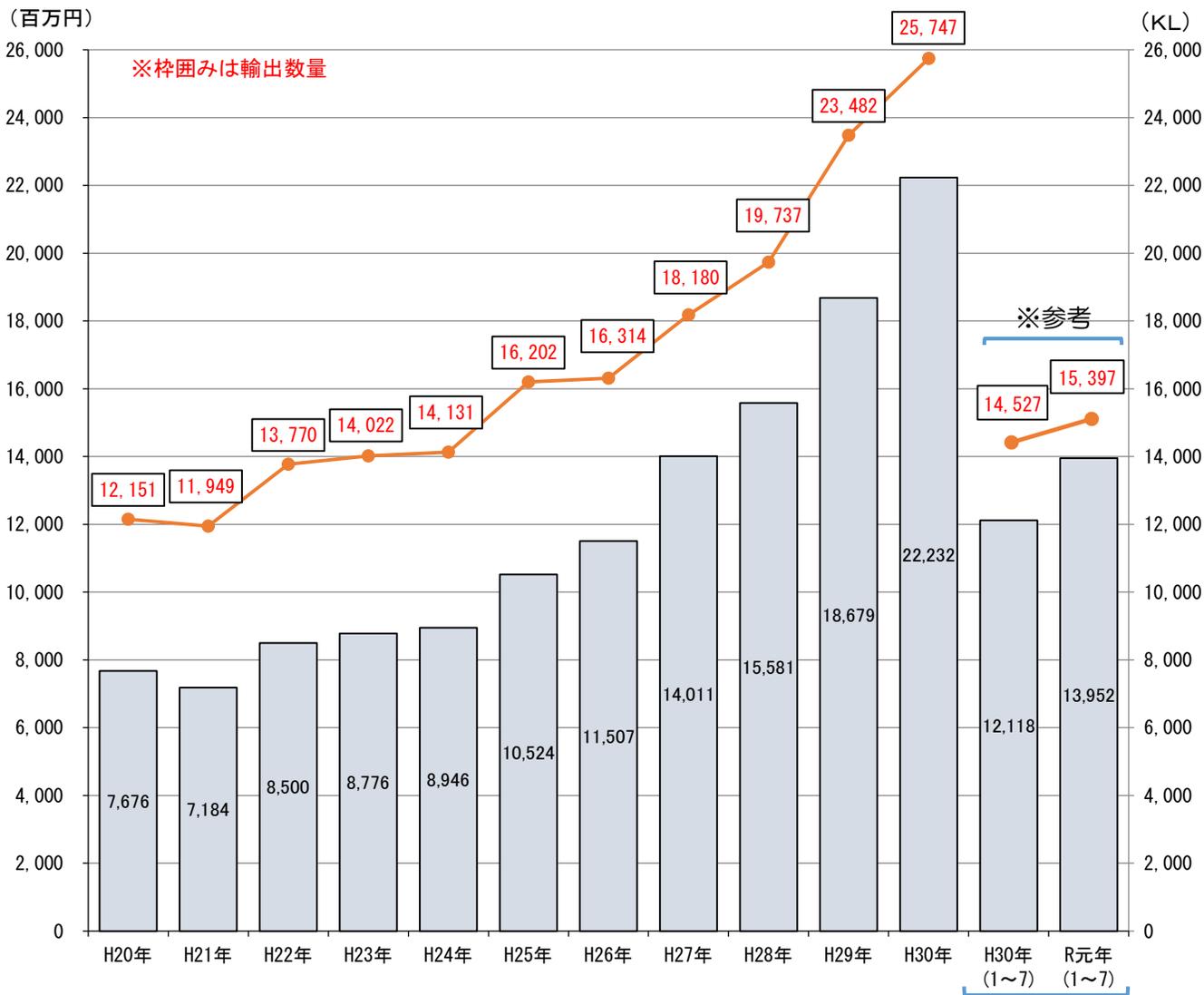
# 清酒製造業の出荷金額と単価の推移



(注) 従業員4人以上の事業所  
 (出典) 経済産業省「工業統計表」より作成

# 最近の清酒の輸出動向について

- 平成30年の清酒の輸出金額は約222億円(対前年比119.0%)、輸出数量は約25,747kl(一升瓶換算で約1,430万本、対前年比109.6%)となり、共に9年連続で過去最高を記録。
- 令和元年7月までの輸出金額は約140億円(対前年同期比115.1%)で推移している。



(KL) ○輸出金額上位10か国(地域) (単位:百万円)

国名	H30年	対前年比	R元年(1~7)	対前年同期比
アメリカ合衆国	6,313	104.5%	4,110	112.9%
香港	3,774	134.8%	2,362	121.1%
中華人民共和国	3,587	134.8%	2,888	149.0%
大韓民国	2,212	118.7%	1,184	99.6%
台湾	1,351	142.4%	697	95.1%
シンガポール	837	121.1%	473	101.1%
カナダ	529	108.7%	278	94.1%
オーストラリア	446	112.6%	235	103.2%
ベトナム	440	164.8%	160	87.9%
英国	324	93.1%	218	115.5%
(参考)EU	1,334	101.8%	807	107.3%

○輸出数量上位10か国(地域) (単位:KL)

国名	H30年	対前年比	R元年(1~7)	対前年同期比
アメリカ合衆国	5,952	103.0%	3,934	111.9%
大韓民国	5,351	111.5%	2,664	91.6%
中華人民共和国	4,146	124.1%	3,040	128.2%
台湾	2,238	112.7%	1,158	91.6%
香港	2,097	116.1%	1,196	100.6%
カナダ	684	96.2%	373	92.8%
シンガポール	610	115.2%	348	107.6%
タイ	604	128.1%	371	100.9%
オーストラリア	502	112.9%	260	99.6%
ベトナム	462	122.9%	181	97.1%
(参考)EU	1,809	90.0%	1,143	110.0%

# 清酒の輸出単価の推移

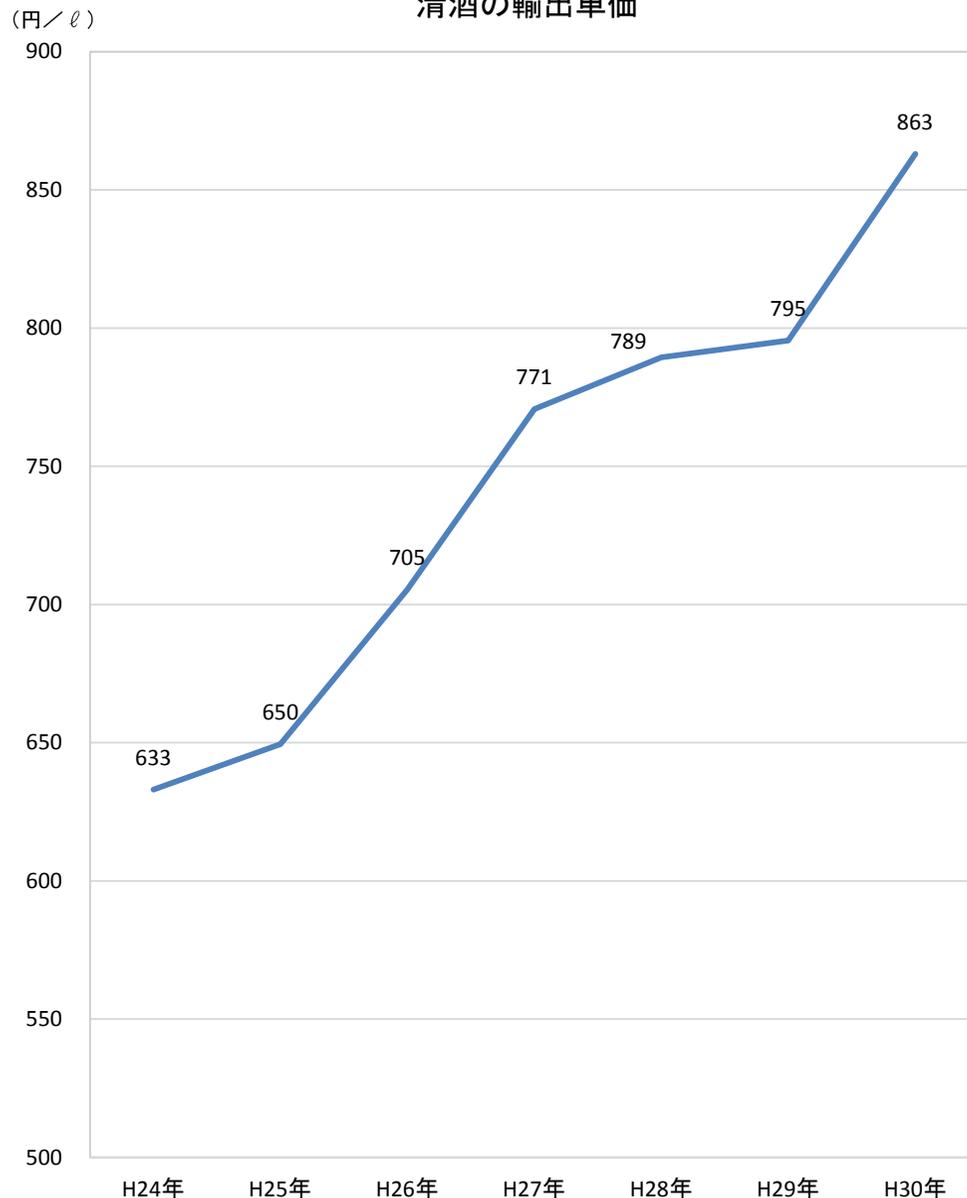
○H30上位10カ国(地域)輸出金額

国名	輸出金額 (単位:百万円)	単価 (単位:円/ℓ)
アメリカ合衆国	6,313	1,061
香港	3,774	1,800
中華人民共和国	3,587	865
大韓民国	2,212	413
台湾	1,351	604
シンガポール	837	1,372
カナダ	529	774
オーストラリア	446	889
ベトナム	440	953
英国	324	1,087
(参考)EU	1,334	737

○H30上位10カ国(地域)輸出単価(輸出金額上位20カ国のうち)

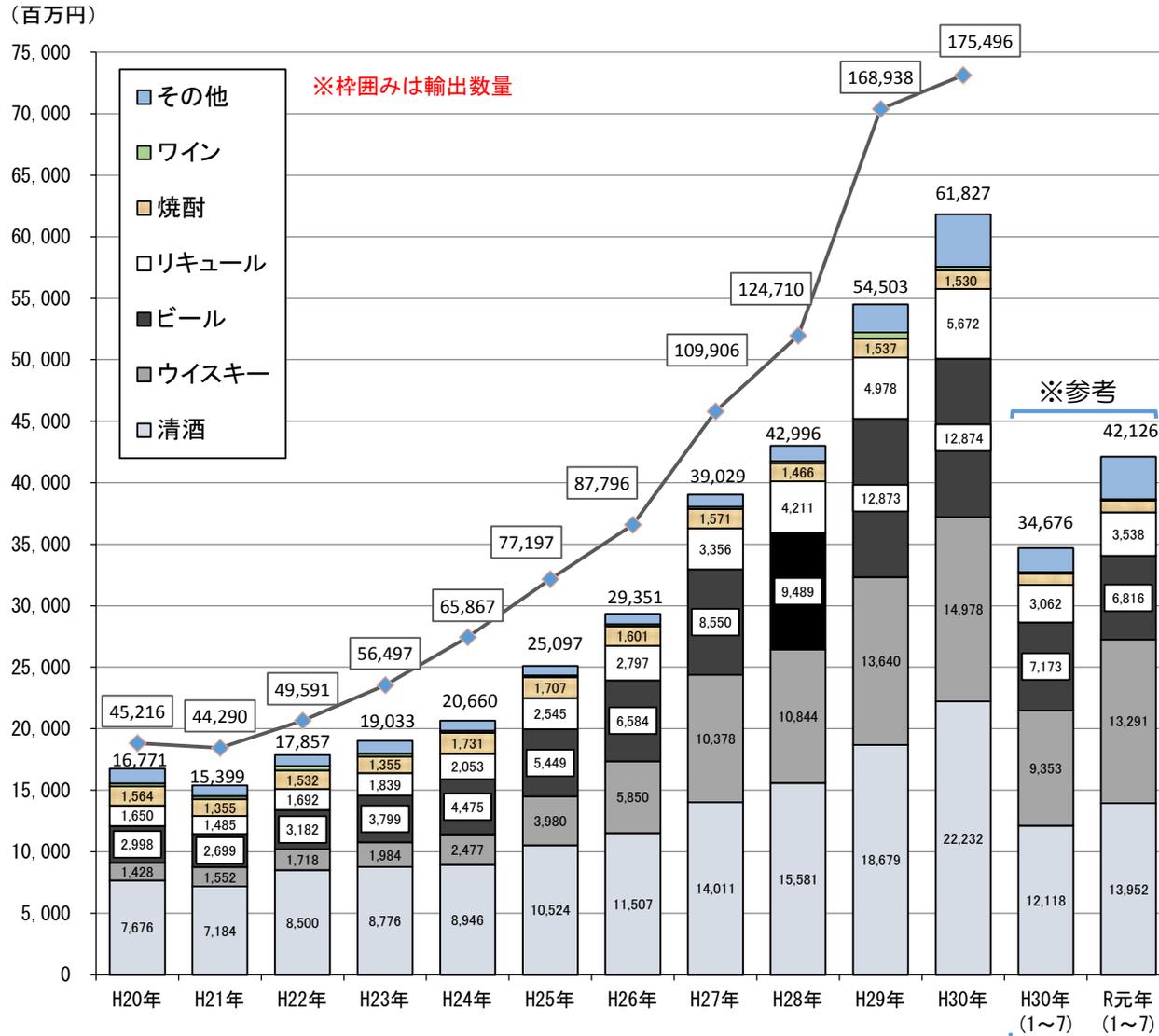
国名	単価 (単位:円/ℓ)	輸出金額 (単位:百万円)
マカオ	3,959	207
香港	1,800	3,774
シンガポール	1,372	837
インドネシア	1,301	84
英国	1,087	324
アメリカ合衆国	1,061	6,313
フランス	1,006	276
ベトナム	953	440
オーストラリア	889	446
中華人民共和国	865	3,587
(参考)EU	737	1,334

清酒の輸出単価



# (参考) 最近の日本産酒類の輸出動向について

- 平成30年の輸出金額は約618億円(対前年比113.4%)となり、7年連続で過去最高を記録。
- 令和元年7月までの輸出金額は約421億円(対前年同期比121.5%)で推移している。



(K L)

○品目別輸出金額 (単位:百万円)

品目	H30年	対前年比	R元年(1~7)	対前年同期比
清酒	22,232	119.0%	13,952	115.1%
ウイスキー	14,978	109.8%	13,291	142.1%
ビール	12,874	100.0%	6,816	95.0%
リキュール	5,672	113.9%	3,538	115.5%
焼酎	1,530	99.5%	951	109.0%
ワイン	281	55.3%	107	73.4%
その他	4,262	186.2%	3,470	177.9%
合計	61,827	113.4%	42,126	121.5%

○輸出金額上位10か国(地域) (単位:百万円)

品目	H30年	対前年比	R元年(1~7)	対前年同期比
アメリカ合衆国	13,110	109.1%	10,115	130.9%
大韓民国	11,066	102.9%	5,782	94.2%
中華人民共和国	6,541	149.3%	5,600	155.6%
台湾	5,910	111.3%	3,667	105.9%
香港	5,821	121.4%	3,642	120.9%
フランス	3,333	103.3%	2,275	121.6%
シンガポール	3,148	113.7%	2,105	106.0%
オランダ	2,479	105.6%	2,608	153.4%
オーストラリア	2,407	126.7%	1,392	106.7%
ベトナム	1,830	210.8%	856	147.2%
(参考)EU	7,600	95.4%	6,106	133.5%

出典:財務省貿易統計

# 都道府県別 清酒製造場数ベスト10

---

- |        |     |         |     |
|--------|-----|---------|-----|
| 1. 新潟県 | 99場 | 6. 広島県  | 60場 |
| 2. 兵庫県 | 89場 | 7. 山形県  | 56場 |
| 3. 長野県 | 86場 | 7. 岐阜県  | 56場 |
| 4. 福岡県 | 73場 | 9. 京都府  | 54場 |
| 5. 福島県 | 70場 | 10. 岡山県 | 53場 |

(出典:平成29年度分 国税庁統計年報)

# 都道府県別 清酒課税数量ベスト10

1. 兵庫県	135,209KL	6. 秋田県	19,899KL
2. 京都府	95,733KL	7. 愛知県	15,526KL
3. 新潟県	39,488KL	8. 福島県	13,082KL
4. 埼玉県	25,193KL	9. 長野県	10,781KL
5. 千葉県	20,279KL	10. 広島県	10,471KL

(出典:平成29年度分 国税庁統計年報)

# 日本産酒類の輸出促進に向けた国税庁の取組

## 1. 日本産酒類の情報発信

- G7伊勢志摩サミット、リオオリンピック、ジャポニスム2018、G20大阪サミット等、各国要人やプレス、関係者等が集まる機会に、日本産酒類PRブースを設置
- ジャパン・ハウス等を活用したプロモーションイベント等を実施
- 影響力を持つ海外の酒類専門家を招聘し、酒類製造所の視察や酒類総合研究所によるレクチャー等を実施
- 駐日外交官の酒蔵ツアーを実施【日本酒造組合中央会と共催】
- 国際空港免税エリアで國酒の試飲・販売等のPRを実施【日本酒造組合中央会】
- 外国人等を対象とした日本産酒類のレクチャー等を実施【酒類総合研究所等】
- 海外に日本産酒類の魅力をPRするためのリーフレットや、日本酒や焼酎の「専門用語の標準的英語表現リスト」を作成【酒類総合研究所】

### (今後の取組等)

- ・ 東京オリンピック・パラリンピックをはじめとして、様々な国際的な機会に日本産酒類のプロモーションを実施
- ・ 海外の酒類専門家や事業者・消費者等の日本産酒類に対する理解の促進 等

## 2. 輸出環境整備

- 日EU・EPAによる関税即時撤廃、日本ワインの輸入規制の撤廃、地理的表示(GI)の相互保護及び単式蒸留焼酎の容器容量規制緩和等を実現
- ブランド価値向上の観点から地理的表示(GI「日本酒」等)の指定を進め、日本ワインの表示ルールも施行。活用促進を図るためのシンポジウム等も開催
- 日本酒のラベル表示について、外国人にも分かりやすいよう海外向けの「標準的裏ラベル」を作成し、酒類業者による活用を促進【JFOODOと連携】
- 「PROWEIN」(ドイツ)・「Imbibe Live」(ロンドン)等の大規模酒類見本市への出展を支援し、ビジネスマッチングの機会を提供
- 「酒蔵ツーリズムにおける酒税免税制度」の普及・啓発を実施
- 東日本大震災後に導入された輸入規制の解除

### (今後の取組等)

- ・ 外国とのEPA交渉等を通じた、日本産酒類の関税や輸入規制等の撤廃要求、GI相互保護の働きかけ
- ・ 展示会等への出展支援、商談会の開催、海外バイヤーの招聘等により、新規販路開拓を支援
- ・ 地理的表示の普及拡大や日本ワインの表示ルールによるブランド化や酒蔵ツーリズムの推進 等



G20でのPR



ジャポニスム2018でのPR



酒類専門家へのレクチャー



Imbibe Live展示会

# G20大阪サミットにおける日本産酒類プロモーション

国税庁は、G20大阪サミットの開催に併せて、令和元年6月27～29日、サミット会場に設置された国際メディアセンターにおいて、日本産酒類のプロモーションブースを設置し、3日間で延べ約1,700名（各国代表団、メディア関係者等）が同ブースを訪れた。開催地である大阪や関西の酒類はもとより、地理的表示（GI）地域、東日本大震災の被災地の酒類を含めた幅広い日本産酒類（日本酒、焼酎、泡盛、日本ワイン、クラフトビール、ウイスキー、ジン、梅酒）をPRした。



（G20記念木枡）

## 製造工程や特徴等の展示

パネルやパンフレットを使用し、

- ① 日本酒、焼酎、泡盛の製造工程や特徴、楽しみ方等
  - ② 日本の気候や固有のブドウ品種の紹介を交えた日本ワインの特徴
  - ③ 日本全国で造られているクラフトビールの情報
  - ④ 日本国内のGI地域の紹介
- などの情報発信を行った。



（展示スペースの様子）



（パネルの説明に聞き入る様子）

## 試飲コーナー

来場者に対し、味わい等の説明を交えつつ、試飲提供（全150銘柄）を行った。

来場者からは、「日本酒の印象が大きく変わった。美味しい」「同じ焼酎でも原料によって味や香りが異なり、興味深い」「泡盛をはじめて飲んだが、こんなに美味しい蒸留酒があることに驚いた」「日本のワインは口当たりが滑らかで、飲みやすい」「日本のビールがこんなに美味しいとは知らなかった」などの感想が聞かれた。

G20記念木枡の提供も人気を博した。



（試飲カウンターの様子）



# ジャパンハウスにおけるプロモーション

平成31年2月21日から23日、ジャパン・ハウス ロンドンで、日本酒のPRイベントを実施。

この事業は、英国ロンドンにおいて実施されているJFOODO事業「SAKE WEEK」に併せ、キーディッシュと日本酒のペアリングを訴求することで効率的なPRを実施することを目的としたもの。

※ 「SAKE WEEK」とは、JFOODOの実施する日本酒PRイベント。ロンドンにおいては、2月22日～3月3日で開催。現地でイベント参加飲食店を募り、期間限定メニュー(キーディッシュ)を設定させ、当該メニューを注文した客に対して、日本酒1杯を無償で提供する取組。



(イベント概観の様子)

## 消費者向けセミナー

国税庁より、日本酒の製法・特徴について紹介後、現地の酒サムライ2名を招き、トークセッションを実施。その後実際に日本酒を試飲しながら意見交換を行った。130名が事前登録の上参加。

さらに興味のある方へはマスタークラスを実施。



(トークセッションの様子)

## ビジネス向けセミナー

現地の日本酒の取扱いを検討している事業者に対して、タイプの異なる日本酒を飲み比べさせ、香りの違いを学ばせた。

キーディッシュとのペアリングも実施することで、現地の消費者への訴求の幅を広げさせた。



(セミナーの様子)

## 試飲・ペアリング体験

ジャパンハウスへの一般客に対して、試飲体験イベントを3日間実施。併せて、チーズ・プロシュート等の食材とのペアリングを試させた。3日間累計で1882杯の試飲提供を行い、高評価を得た。



(グランドカウンターの様子)

# フランスにおけるジャポニスム2018関連での取組

## ジャポニスム2018公式オープニング

- ・平成30年7月12日にフランスのパリにて開催された「ジャポニスム2018公式オープニングイベント」において、日本産酒類プロモーションブースを設置し、招待客である政財界の要人やメディア関係者等の情報発信力の高い層に対し、日本産酒類の魅力を発信した。
- ・ブース来訪者には、日本産酒類の魅力を解説を行うとともに、フランス語による日本産酒類のPRリーフレットを配布した。

(試飲の様子)



## 日本ワインセミナー

- ・平成30年10月11日から13日に、フランスボルドーのワイン専門の博物館「La Cité du Vin」において、日本ワインを題材としたセミナー、パネルディスカッション及び試飲会を実施し、日本ワインの情報発信を行った。
- ・日本ワインの専門家である酒類総研理事長から、降水量の多い日本でのブドウ栽培方法や、日本におけるワインの産地の特色等について説明した。また、パネリストの日本ソムリエから、日本の固有品種である「甲州」の味わいの特徴についても説明した。

(会場の博物館)



## 日本産GI産品PRイベント（農水省と共催）

- ・平成30年12月3日、現地星付きレストランのオーナーシェフ等を対象とし、日本産GI産品のレストランでの取扱い拡大の検討の契機とするため「Taste of JAPAN Forum in Paris」を実施した。
- ・ウェルカムドリンクとして泡盛のカクテルを提供し、多様な楽しみ方を提案した。
- ・セミナー形式で、GI制度の概要と日EU・EPAで相互保護されることとなったGI産品を紹介するとともに、日本酒、焼酎、泡盛について、ワインの製造方法との違いやそれぞれの味わい・香りの特徴を説明した。
- ・試食・試飲会として、現地三ツ星シェフらが試作した日本産GI食品を使った料理と日本産GI酒類をペアリングを体験させ、好評を博した。

(セミナーの様子)



# 海外の日本産酒類専門家育成事業

平成31年1月28日から31日にかけて、海外市場で影響力や情報発信力のある海外の酒類専門家9名を、米国、中国、シンガポール等7か国から招聘し、酒蔵の視察や酒類総合研究所によるレクチャーを実施。

この事業は、海外の酒類専門家の日本産酒類に関する専門的知識の向上を図り、海外における情報発信や、現地の酒類業界への教育、さらには販路拡大してもらうことで、日本産酒類の認知度の向上や、更なる輸出拡大につなげることを目指すもの。

令和元年度は日本酒に加え、焼酎についても実施予定。

## 酒蔵視察

山形県、群馬県及び広島県の酒造組合の協力の下、6場の酒蔵を巡り、杜氏等による製造工程の解説や、きき酒研修を実施。

「蔵元と直接話したり、日々の醸造を見学できる機会はないため、よかった」等の声が聞かれた。



## レクチャー

酒類総合研究所による技術的観点及び官能評価の講義と、農学博士による、日本酒と食文化の歴史の変遷に関する講義を実施。

知識の深化に効果的であったとの評価を受けた。



## ペアリング・意見交換会

JETRO、酒造組合、地方自治体との共催による地酒と地元食材を使ったコース料理とのペアリング研修等も実施。

牡蠣をはじめ、うまみの強い食事との相性がよいとの評価を受けた。



# ビジネスマッチングの取組

日本産酒類の海外における認知度の向上を図るとともに、海外における新市場開拓のきっかけを構築するため、海外大規模見本市への出展や海外における商談会を実施し、国内の酒類業者と海外のインポーター等との間のビジネスマッチングの機会を提供。

## Imbibe Live 2019

### 【事業概要】

- ・ 令和元年7月に英国・ロンドンで開催された英国最大級の酒類見本市「Imbibe Live 2019」に、日本産酒類プロモーションブース(清酒6者、焼酎・泡盛3者、梅酒1者、流通8者(清酒、焼酎・泡盛、ワイン、リキュール))を出展した。
- ・ 当該出展に併せ、ブース内に設置したバーカウンターで、出品者の酒類を用いたカクテルの試飲及び泡盛についてのセミナー等を開催した。さらに、マスターソムリエの資格を有する者を講師として、清酒の特徴やペアリングについてのセミナーを開催した。



(試飲商談会の様子)



(日本産酒類ブースの様子)

## ProWein 2019

### 【事業概要】

- ・ 平成31年3月にドイツ・デュッセルドルフで開催された世界最大の酒類見本市「ProWein 2019」に、日本酒造組合中央会がブース(清酒30者、焼酎6者)を出展した(国税庁補助事業)。
- ・ 当該出展に併せ、国税庁においては、同会場でドイツソムリエ協会が実施した試飲プロモーションイベントに日本産酒類ブースを設置したほか、同市内で、バイヤー等向けに清酒と焼酎の特徴やペアリング等についてのセミナー及び試飲商談会(清酒8者、焼酎3者、流通2者(清酒))を開催した。



(試飲商談会の様子)



(日本産酒類ブースの様子)

日本酒の輸出用裏ラベルは、海外消費者にとって、選択の基準となる記載項目が少なく、かつ、馴染みのない表現が用いられているため、消費者自身で好みの味を選びにくいという課題。

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）が、海外の有識者・消費者を対象とした大規模調査に基づき開発  
国税庁が、国内事業者へ意見聴取

海外消費者が日本酒を理解し、選択しやすくなる輸出用の「標準的裏ラベル」及び「表記ガイド」が完成

(英語版)

<b>XXX(product name)</b>	
<b>Flavor</b> Light・Med-Dry	
<b>Aroma</b> Green apple, clear fruity notes	
<b>Food Matches</b> Camembert, Roast Chicken, Pasta	
<b>Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C</b>	
<p><b>Region:</b> XXXXX Prefecture</p>  <p style="text-align: center;">Product of Japan</p>	<p><b>About the Producer</b> XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.</p> <p><b>About This sake</b> A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).</p>
<b>法的記載事項</b>	

(日本語訳)

<b>××× (製品名)</b>	
<b>味・味わい</b> 淡麗・やや辛	
<b>風味・香り</b> 青りんご、クリアでフルーティな香り	
<b>ペアフード</b> カマンベール、鶏もも肉のロースト、パスタ	
<b>推奨飲用温度 / 5~10°C 保存温度 / 5°C</b>	
<p><b>産地/XXXX県</b></p>  <p style="text-align: center;">日本産</p>	<p><b>酒蔵についての物語</b> 創業1743年の×××酒蔵「×××」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めている</p> <p><b>製品についての物語 (こだわり)</b> 普通の食卓で楽しめるお酒です。日本酒専用の米、××山の地下水を素に××杜氏による伝統的な技と先進的な技術により作られています</p>
<b>法的記載事項</b>	

消費者調査を基に、以下の項目を輸出用の「標準的裏ラベル」の項目とした。

重要度の上位6項目

- ①風味・香り
- ②味覚
- ③推奨飲用温度
- ④保存温度
- ⑤ペアフード
- ⑥産地

興味・関心度の高い2項目

- ⑦醸造元の物語
- ⑧製品の物語

※ なお、調査の結果、上記項目に追加して記載することが有効な6項目（「日本酒とは何か」、「特定名称」、「米品種」、「外観」、「飲用シーン」、「受賞歴」）についても整理しました。

※ この裏ラベルのデザインと表記項目を基に、各事業者が輸入業者と意見交換を行うなど、輸入先の販売対象者に適したものとすることが必要。  
また、各事業者は自社や製品の特徴などに応じて、記載の項目や内容などをカスタマイズして利用することも可能。

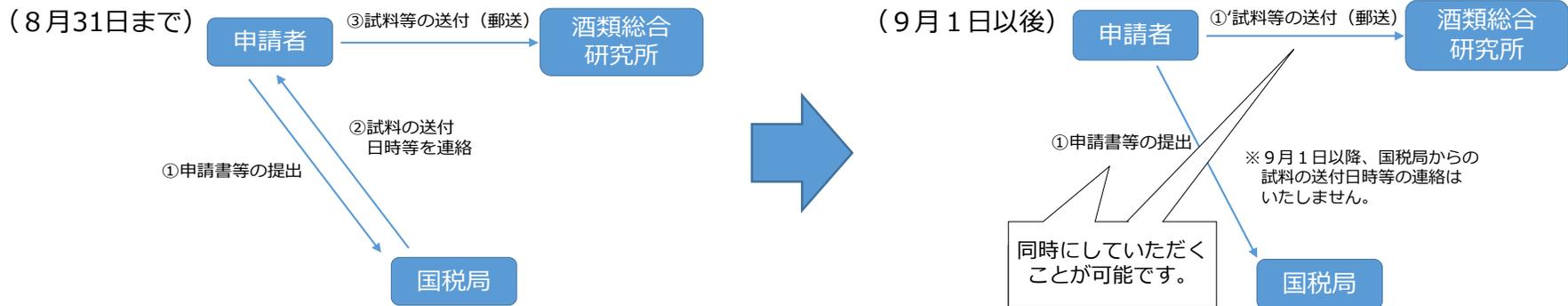
# 輸出証明書の発行手続の迅速化について

我が国から輸出する酒類に関し、国税局又は税務署において発行している以下の証明書について、日本産酒類の更なる輸出拡大に資するために、その発行の迅速化を図ることとしました。

- ① 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故を起因とした各種証明書<sup>(注)</sup>（6か国）  
(注) 製造日証明書、製造地証明書及び放射性物質検査証明書
- ② ブラジルへ輸出される酒類についての原産地証明書
- ③ オーストラリアへ輸出されるウイスキー等の貯蔵年数に関する証明書

## 発行手続の迅速化に向けた取組

- 1 各種証明書の発行までの事務プロセスを見直し、申請書等を受領してから以下の日数で証明書を発行するよう努めます。
  - ・上記①（製造日証明書及び製造地証明書）、②及び③ . . . . . おおむね4営業日以内に発行
  - ・上記④（放射性物質検査証明書） . . . . . おおむね6営業日以内に発行※ 書類の補正や内容の確認が必要な場合は、これ以上の時間を要する場合があることをご了承ください。
- 2 放射性物質検査証明書の申請の際は、国税局への申請書の提出と同時に独立行政法人酒類総合研究所へ試料を送付することができることとしました。また、試料とともに独立行政法人酒類総合研究所に提出していただく書類は、「分析試料明細書（写し）」のみに削減しました。



- 3 上記①及び②の証明書の申請に当たっては、「[輸出入・港湾関連情報処理システム \(NACCS\)](#)」による電子申請が便利です。
  - ・ 申請書の郵送に要する日数が削減され、証明書が手元に届くまでの期間が短くなります。

EU関税や容器容量規制の撤廃、日本GIの保護を通じ、清酒・焼酎（泡盛を含む）の競争力を高め、新たな市場を確保

## 発効前

清酒・焼酎の輸出は、米国、東アジア等に比べてEU向けは少ない

※清酒の輸出量（平成30年）：25,747KL、22,232百万円  
（内EU向け：1,809KL、1,334百万円）

※焼酎の輸出量（平成30年）：2,195KL、1,530百万円  
（内EU向け：33KL、33百万円）

### 関税

**EU側** ・清酒：0.077ユーロ/L（約10円）  
（焼酎は無税）

**日本側** ・清酒：70.4円/L  
・焼酎：16%（従価税）

### 地理的表示（GI:Geographical Indication）

日本が指定したGIはEUでは保護されない

⇒日本以外の他国で製造された清酒（sake）であっても日本酒と称して販売することができる

※ 清酒では国レベルのGIとして「日本酒」（日本の米を原料とし日本国内で製造された清酒）を指定済み

また、地域レベルのGIとして「山形」、「白山」を指定済み

※ 焼酎では「壱岐」、「球磨」、「薩摩」、「琉球」を指定済み

### 非関税措置

#### 蒸留酒の容器容量規制

⇒EUへの輸出専用として、ビンの調達や瓶詰設備等の追加的な投資負担

- ・ 700mlや1,750ml等の決められた容量以外では流通・販売ができない
- ・ 日本で流通する焼酎は、主に四合瓶（720ml）や一升瓶（1,800ml）

## 発効後

清酒の関税や焼酎の容器容量規制の即時撤廃及びGI「日本酒」等の保護により、EU向け輸出の拡大を期待

**EU側** 清酒の関税を即時撤廃

**日本側** 清酒・焼酎の関税を11年目に撤廃（段階的撤廃）

酒類GIの相互保護により清酒、焼酎のEU域内での保護を確保

⇒GI日本酒が保護されることにより、日本酒と他国で製造された清酒がEU域内で差別化されるなど、将来に渡り日本酒のブランド価値保護が実現される

※ 日本側もEUのGI（「シャンパン」、「ボルドー」等139名称）を保護（日本の業者にとっての激変緩和措置として、5年間GIの先使用を認める）

#### 単式蒸留焼酎の容器容量規制の緩和

⇒単式蒸留焼酎について、日本で流通する四合瓶や一升瓶の輸出が可能

EU関税や日本ワインの輸入規制撤廃、日本GIの保護により、日本ワインの競争力を高め、新たな市場を確保

## 発効前

EUへのワイン輸出量(平成30年):9KL、15百万円

### 関税

- EU側
- ・ ボトルワイン:0.154ユーロ/L (約20円) ※アルコール度により異なる。14度の場合を例示
  - ・ スパークリングワイン :0.32ユーロ/L (約41円)
- 日本側
- ・ ボトルワイン:67円~125円/L
  - ・ スパークリングワイン:182円/L

### 非関税措置

EUは補糖量など独自の基準を定めているため、国際的なルールを踏まえて定義した日本ワインであっても輸出ができない

- EUワイン醸造規則に従って製造されたもののみが流通可能  
⇒気候・風土の相違等により、ほとんどの日本ワインはEUワイン醸造規則を満たすことが困難  
<主なEUワイン醸造基準>
  - ・ 補糖量(2.5%~5%以下に制限)、補酸量(2.5g/L以下に制限)
  - ・ ブドウ品種(ヴィンフェラ種及びそのハイブリッド種に限定)  
※ ヴィンフェラ種とは、シャルドネ、メルロー等

- EUワイン醸造規則に従っている旨の証明書の添付の義務  
⇒証明書取得の金銭的、時間的な負担
  - ・ 輸出するロットごとに証明書の添付義務
  - ・ EU登録機関(独立行政法人酒類総合研究所)が業者から醸造に関する書類や分析用ワインを受け取り、証明書を発行  
※ 証明書発行手数料:1ロットにつき27,100円

### 地理的表示(GI:Geographical Indication)

日本が指定したGIはEUでは保護されない  
※ ワインでは「山梨」を指定済み

### ワイン添加物

日本でワインに使用できる添加物が、EUでは承認されていない

## 発効後

- EU側
- ワインの関税を即時撤廃
- 日本側
- ワインの関税を即時撤廃

- EU仕様で製造しなくても、多くの国内向け日本ワインをそのまま自己証明を付して輸出できるようになる
- EUは、日本ワイン(国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒)の醸造方法を容認  
⇒EUワイン醸造規則によらず、日本ワインであれば輸出可能  
※ 「日本ワイン」は、国税庁が「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく「果実酒等の製法品質表示基準(平成27年10月国税庁告示第18号)」により定義
  - 業者の自己証明を導入  
⇒金銭的、時間的な負担を大幅に軽減  
※ 日本ワインの名声保護や証明書の偽造防止等の観点から、酒類総研が自己証明が適切に行われていることを確認

酒類GIの相互保護により GI「山梨」のEU域内での保護を確保  
⇒模造品等の流通が防止され、ブランド価値向上が期待できる  
※ 日本側もEUのGI(「シャンパン」、「ボルドー」等139名称)を保護(日本の業者にとっての激変緩和措置として、5年間GIの先使用を認める)

主要なワイン添加物について、日EUそれぞれが申請手続きを開始  
⇒国内ワイン業者にとっても、EUで承認されたワイン添加物が使用できるようになると期待 (日本側25品、EU側28品。日本側は国税庁がEU企業に代わり厚労省に承認申請)

# 酒類の地理的表示(G I)制度について

■ 地理的表示(Geographical Indication : G I)制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地ならではの特性(品質、社会的評価等)が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名(地域ブランド)を独占的に名乗ることができる制度。

※ 酒類の地理的表示については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」第86条の6に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準」(平成27年国税庁告示第19号)により、国税庁長官が指定することとしている。

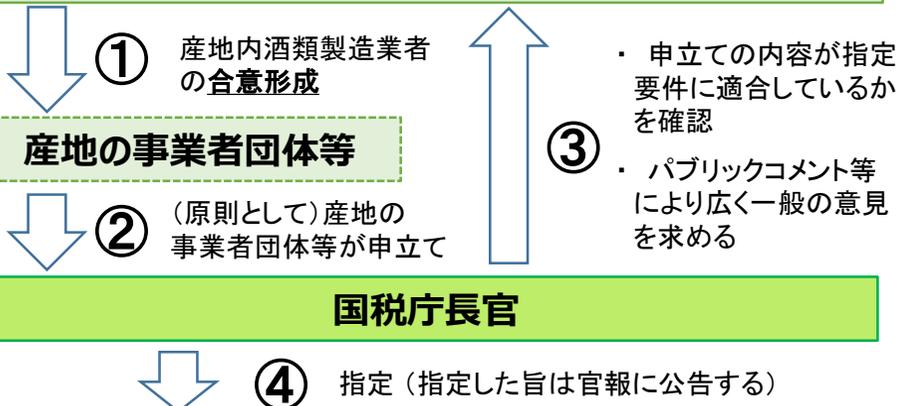
※ 海外の地理的表示としては、ボルドーワインなどが有名。

## 指定の枠組み

### 酒類の産地

指定を受けるための要件

- 1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること
  - ・酒類の特性があり、それが確立していること
  - ・酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること
  - ・酒類の原料・製法等が明確であること
- 2 酒類の特性を維持するための管理が行われていること



### 地理的表示(G I)

- 1 地理的表示の名称
- 2 産地の範囲
- 3 酒類区分(ぶどう酒、蒸留酒、清酒、その他の酒類)
- 4 生産基準(酒類の特性、酒類の原料及び製法等)

## 地理的表示の導入効果

### 1 「地域ブランド」による他の製品との差別化

製造された酒類とその地域の繋がりを明確にすることにより、「地域ブランド」の構築や付加価値の向上が期待でき、他の製品との差別化を図ることができる。

### 2 消費者の信頼性の向上

品質審査等により一定の品質が確保されることにより、消費者の信頼性向上につながる。

### 3 日本の特産品として輸出事業に寄与

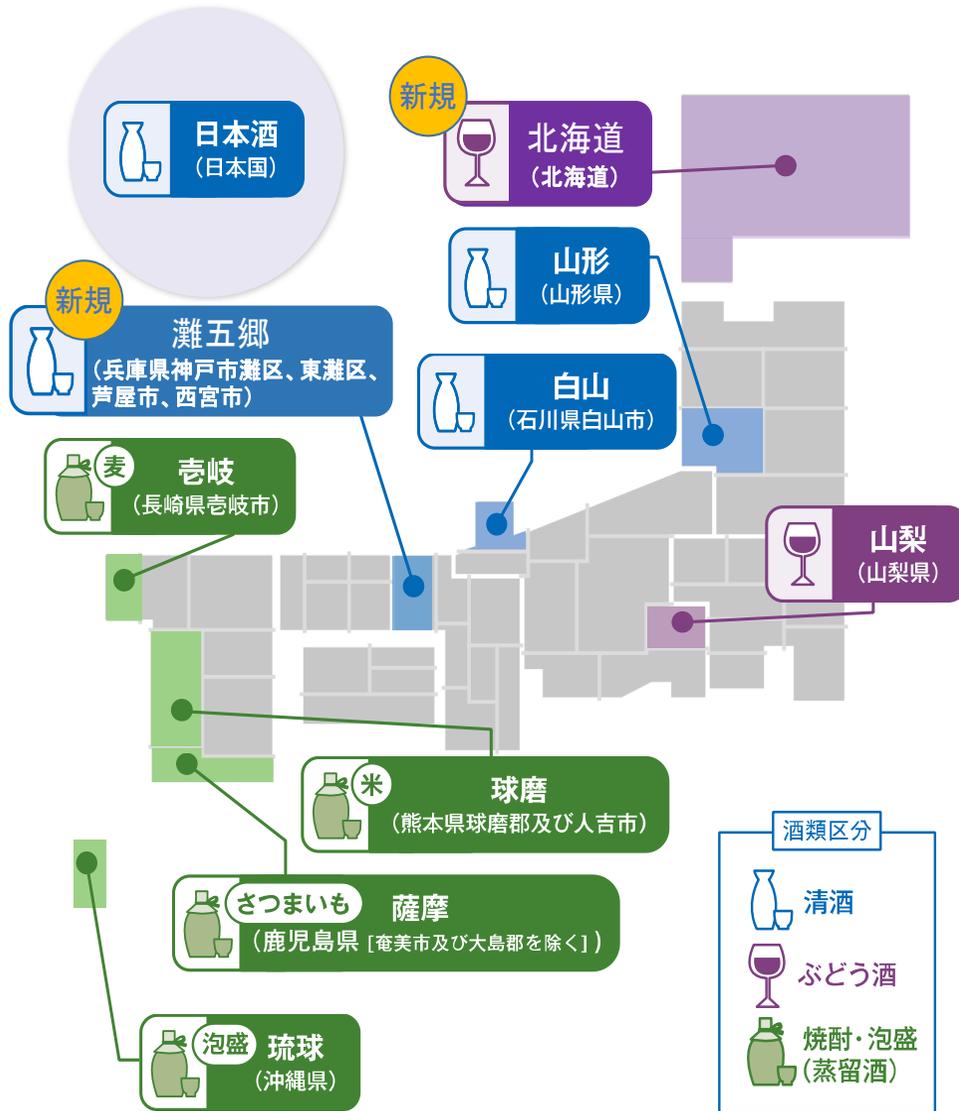
地理的表示が浸透しているヨーロッパ等においては、信頼できる特産品として扱われるなど、海外への輸出を後押しすることが期待できる(クールジャパンの振興にも寄与)。

### 4 「地域ブランド」の保護効果

行政の取締りにより「地域ブランド」が保護される。似たような表示も禁止されるため、努力して築き上げた「地域ブランド」への「ただ乗り」を防止できる。

# 酒類の地理的表示の指定状況

- 酒類の地理的表示として、「灘五郷」(清酒)、「北海道」(ぶどう酒)を新たに指定(平成30年6月28日付)。
- 平成31年2月に発効した日EU・EPAでは、地理的表示の相互保護を実現。



酒類の地理的表示指定状況

名称	産品	指定日
壱岐	麦焼酎	平成7年6月30日
球磨	米焼酎	平成7年6月30日
琉球	泡盛	平成7年6月30日
薩摩	芋焼酎	平成17年12月22日
白山	清酒	平成17年12月22日
山梨	ぶどう酒	平成25年7月16日
日本酒	清酒	平成27年12月25日
山形	清酒	平成28年12月16日
灘五郷	清酒	平成30年6月28日
北海道	ぶどう酒	平成30年6月28日

# ワインの表示ルールの方定

- 国内製造ワインについては、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」のほか、輸入濃縮果汁や輸入ワインを原料としたワインなど様々なワインが流通しており、消費者にとって「日本ワイン」とそれ以外のワイン（海外原料使用のワイン）の違いがわかりにくい等の問題が存在。
- こうした状況を踏まえ、「日本ワイン」の国際的な認知の向上や消費者にとってわかりやすい表示等の観点から、法律に基づく告示（注）により、国際的なルールを踏まえたワインの表示ルールを策定。
- 平成31年2月1日に発効した日EU・EPAにより、「日本ワイン」の輸入規制が撤廃された。
- 告示の日（平成27年10月30日）から3年間の経過期間を経て施行（平成30年10月30日）  
※施行日前に製造・保存したワインは適用除外とする。

## 国内製造ワイン

（日本国内で製造された果実酒・甘味果実酒）

### 日本ワイン

（国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒）

⇒ ぶどう産地（収穫地）や品種名、収穫年の表示が可能

濃縮果汁などの海外原料を使用したワイン

- ① 表ラベルに
  - ・ 濃縮果汁使用
  - ・ 輸入ワイン使用などの表示を義務付け
- ② 表ラベルに、地名や品種名、収穫年の表示ができない

## 輸入ワイン

ボトルワイン 等

海外原料

濃縮果汁

バルクワイン  
（原料ワイン）

等

（注）「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく酒類の表示の基準（告示）として、「果実酒等の製法品質表示基準」を制定。

# ワインの表示ルールの概要（表ラベル）

日本ワインに限り地名、ぶどう品種名、ぶどう収穫年を表示可能

## ▶▶ 地名

- ワインの産地名（「東京ワイン」、「東京」 等）  
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）と醸造地がある場合
- ぶどうの収穫地名（「東京産ぶどう使用」 等）  
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）がある場合
- 醸造地名（「東京醸造ワイン」 等）  
⇒地名が示す範囲に醸造地がある場合（併せて「東京は原料として使用したぶどうの収穫地ではありません」等の表示が必要）

## ▶▶ ぶどう品種名

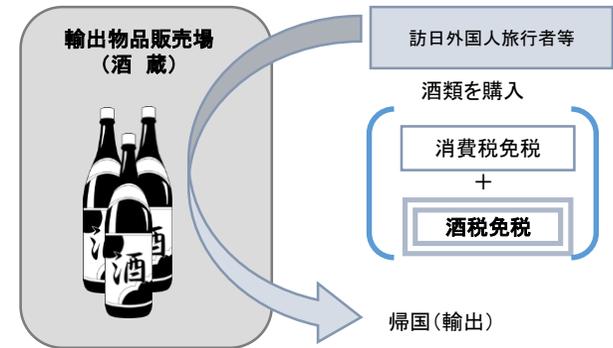
- 単一品種の表示  
⇒単一品種を85%以上使用した場合
- 二品種の表示  
⇒二品種合計で85%以上使用し、量の多い順に表示する場合
- 三品種以上の表示  
⇒表示する品種を合計85%以上使用し、それぞれの品種の使用量の割合と併せて、使用量の多い順に表示する場合

## ▶▶ ぶどう収穫年

- 同一収穫年のぶどうを85%以上使用した場合

# 酒蔵ツーリズムにおける酒税免税制度

- 酒類製造者が輸出酒類販売場の許可を受けた酒類の製造場において、自ら製造した酒類を訪日外国人旅行者等に対し、一定の手続の下で販売した場合には、消費税に加えて酒税を免除（平成29年10月1日施行）
- 平成31年4月1日における許可件数は149件



都道府県	許可件数	都道府県	許可件数	都道府県	許可件数	都道府県	許可件数
北海道	2	長野県	1	滋賀県	2	香川県	4
青森県	0	千葉県	3	京都府	2	愛媛県	7
岩手県	4	東京都	2	大阪府	0	高知県	3
宮城県	1	神奈川県	2	兵庫県	8	福岡県	3
秋田県	0	山梨県	3	奈良県	1	佐賀県	1
山形県	3	富山県	0	和歌山県	1	長崎県	4
福島県	2	石川県	2	鳥取県	4	熊本県	2
茨城県	1	福井県	2	島根県	1	大分県	4
栃木県	1	岐阜県	1	岡山県	3	宮崎県	3
群馬県	7	静岡県	3	広島県	26	鹿児島県	15
埼玉県	0	愛知県	2	山口県	1	沖縄県	7
新潟県	3	三重県	1	徳島県	1	<b>全国計</b>	<b>149</b>

# 技術支援に関する取組（国税庁）

酒類総合研究所と連携して酒類製造者の技術力の維持強化を支援し、  
日本産酒類の品質向上・競争力強化に貢献

## 酒類製造技術相談

○酒類総研の研究成果や先端技術の普及を推進するとともに、製造者の抱える技術的課題を解決。



清酒製造場への臨場の様子

## 酒類の安全性確保

○酒類の放射性物質に関する調査や研究を実施。安全性に関する不安を払拭し、EUなど諸外国における輸出規制の撤廃にも成功。

○食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理の制度化を受け、酒類業団体による手引書の作成等を支援。

## 地理的表示への支援

○ブランド価値向上に有効な地理的表示の推進のため、地域指定に向けた技術的な相談（品質特性やその管理方法など）に対応。

○管理機関が実施する確認業務のうち、官能検査に職員を派遣して協力。

## 醸造技術者の育成

○ワイン・ビールについては研究会等を開催し、各地で醸造技術者が学ぶ機会を提供。

○清酒・焼酎については各県酒造組合等が実施している講話会、審査会等に職員を派遣し支援。



関東信越クラフトビール醸造ワークショップ

## 鑑評会（国税庁・酒類総研）

○国税局における鑑評会では、地域特性にも配慮した品質評価を実施。（清酒・本格焼酎・泡盛・ビール）

○全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会を実施。  
（酒類総研と日本酒造組合中央会の共催）



# 技術支援に関する取組（酒類総研）

## 研究・開発（代表的なもの）

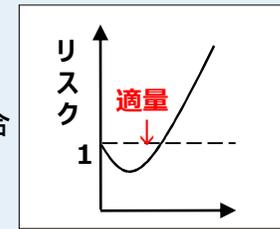
○地域ブランドの確立に資する研究  
「次世代酒米コンソーシアム」  
「日本ワインの競争力強化コンソーシアム」に参加し、新規酒米の醸造特性の解析や日本のぶどうに適した醸造技術の実証試験を実施中。



○輸出に適した酒類の研究  
民間企業との共同研究により、清酒を長期間保存したときに生じる劣化臭である「老香（ひねか）」が発生しにくい酵母の育種に成功。  
製造場での実用性確認のため、種々の醸造条件下での実地醸造試験を実施中。



○少量飲酒の健康への影響（Jカーブ効果）の検証  
適量飲酒による、心臓病などの一部の疾患に対する予防的作用（Jカーブ効果）について、動物実験により検証。（ビール酒造組合と共同研究）



## 醸造技術者の育成（酒類製造講習）

○意欲のある醸造技術者を育成するため、酒類の製造等に関する高度な技能や経営に係る実践的な知識などの習得を目指した人材育成の観点とともに、業界ニーズを踏まえつつ、酒類総研の最新の成果を取り入れた酒類醸造講習を実施（各業界団体と共催）。



## 輸出酒類に係る分析

○輸出酒類の安全性を確保し、輸出に支障のないよう、放射性物質の分析を行い、相手国・地域が求める証明書を発行。

○台湾への酒類の輸出及びEUへのワイン輸出において求められる、公的機関の分析等証明書について、酒類総研が分析・証明体制を整備。

## 酒類に関する正しい知識・魅力の普及

○酒類の商品知識や品質管理等に関する研修会等に、専門知識豊富な講師を派遣。

○広報誌「エヌリブ」や情報誌「お酒のはなし」等各種広報資料を発行。英語版も順次発行。

