

税務大 学校 公開講座

身近な酒税の豆知識part II

～最近のトピック「税制改正・産業振興」～



講座の概要(最近のトピック)

税制改正

- 令和5年10月1日改正について
 - ・ビール系アルコール飲料等の酒税率改正
 - ・発泡酒の範囲の変更
 - 地ビール・クラフトビールについて
 - ・法定製造数量の緩和
 - ・ビールの定義の改正
- * 参考 租税特別措置法の改正

産業振興

- 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録へ向けた取組
- その他の取組
 - ・日本産酒類の輸出促進
 - ・地理的表示(GI)
 - ・熟成酒(日本酒) 等

● 国税庁の使命と任務

● 酒類行政の執行体制

令和5年10月1日改正について

- ・ビール系アルコール飲料等の酒税率改正
- ・発泡酒の範囲の変更

日本酒の日



「流れる水」の象形

酒

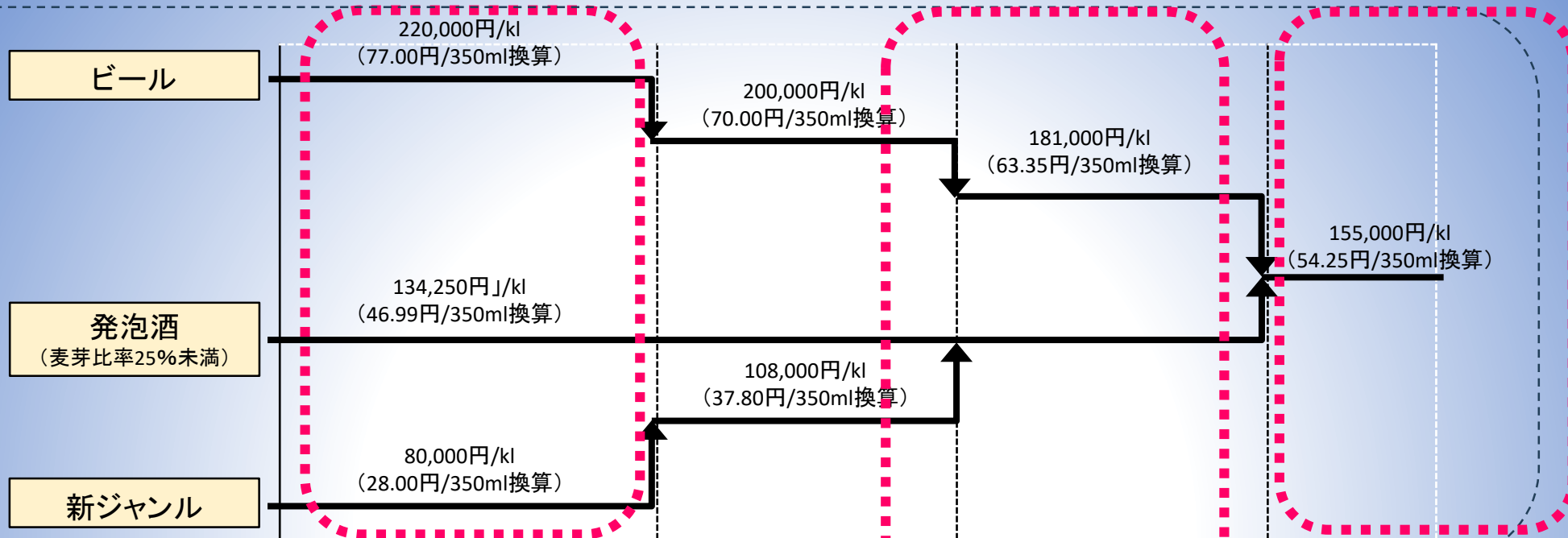


酒

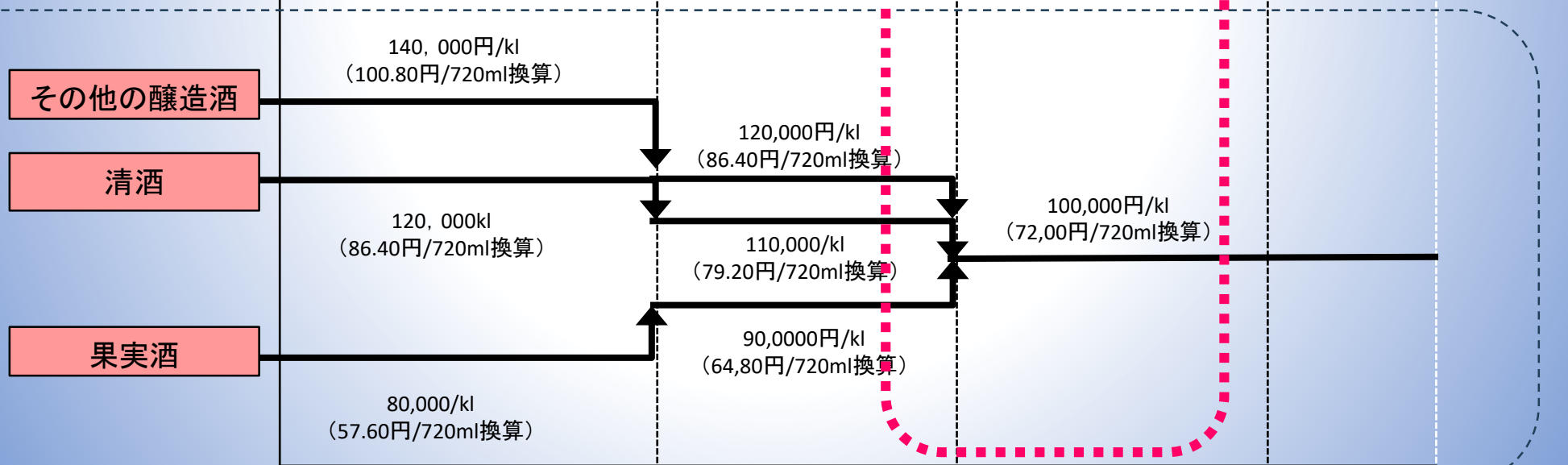
「さかつぼ」の象形

出典：日本酒造組合中央会HP

発泡性酒類



醸造酒類



令和2年10月

令和5年10月

令和8年10月

(参考)令和5年10月
 対象酒類と1リットル又は1本当たりの
 酒税の引上げ・引下げ額

引上対象酒類	いわゆる「新ジャンル」	1ℓ当たり 約26円	缶1本(350ml)当たり 約9.19円の引上げ	
	果実酒※	1ℓ当たり 10円	ボトル1本(750ml)当たり 7.5円の引上げ	
引下対象酒類	ビール	1ℓ当たり 19円	缶1本(350ml)当たり 6.65円の引下げ	
	発泡酒 (麦芽比率50%以上)	1ℓ当たり 19円	缶1本(350ml)当たり 6.65円の引下げ	
	発泡酒 (麦芽比率25%以上50%未満)	1ℓ当たり 約12円	缶1本(350ml)当たり 約4.24円の引下げ	
	発泡性酒類 (発泡性③のうち品目が甘味果実酒に該当しないもの)	1ℓ当たり 19円	缶1本(350ml)当たり 6.65円の引下げ	
	発泡性酒類 (発泡性③のうち品目が甘味果実酒に該当するもの)	1ℓ当たり 120円	ビン1本(750ml)当たり 90円の引下げ	
	清酒※	1ℓ当たり 10円	ビン1本(1,800ml)当たり 18円の引下げ	
	その他の醸造酒※	1ℓ当たり 20円	ビン1本(1,800ml)当たり 36円の引下げ	

(注) * の酒類は、「その他の発泡性酒類」に該当するものを除きます。

350ml1缶当たりの酒税額

	～令和2年9月	令和2年10月	令和5年10月	令和8年10月
ビール	77円	70円	63.35円	54.25円
発泡酒 (麦芽比率25%以上50%未満)	62.34円	58.49円	54.25円	54.25円
発泡酒 (麦芽比率25%未満)	46.99円	46.99円	46.99円	54.25円
新ジャンル	28円	37.8円	×	

Diagrammatic annotations: A purple dashed box encloses the '発泡酒 (麦芽比率25%未満)' row. A purple arrow points from the '令和2年10月' column to the '令和5年10月' column for this row. A red arrow points from the '新ジャンル' row to the '令和5年10月' column, which contains a purple 'X'.

今年10月1日改正のもう一つのポイント

発泡酒の範囲に次の二つが加わりました。

①麦芽又は麦を原料に使用しない発泡性を有する酒類のうち、その原料の一部にホップを使用しているもの

②麦芽、麦及びホップを原料に使用しない発泡性を有する酒類のうち、香味、色沢等の性状がビールに類似するものとして、吸光光度分析法によって測定した数値を基礎として算出したビールの特徴である苦味価の値と色度の値がそれぞれ一定の数値以上のもの

R5.9.30迄

アルコール分20度未満・発泡性有り

麦芽又は麦を原料の一部とした酒類
= 発泡酒

麦芽又は麦を原料の一部としたアルコール含有物を蒸留したものを原料としたもの = その他の醸造酒、リキュール等

新ジャンル
(2種類)

糖類、ホップ、水及び政令で定める物品を原料として発酵させたもの(エキス分2度以上) = その他の醸造酒

発泡酒(政令で定めるもの※)にスピリッツ(政令で定めるもの)を加えたもの(エキス分2度以上のもの) = リキュール

※麦芽及びホップを原料の一部として発酵させたもの(麦芽比率50%未満)

R5.10.1以降

アルコール分20度未満・発泡性有り

① 麦芽又は麦を原料の一部とした酒類

② **ホップ**又は財務省令で定める苦味料を原料の一部としたもの

③ 香味、色沢その他の性状がビールに類似するものとして政令で定めるもの

麦芽又は麦を原料の一部としたアルコール含有物を蒸留したものを原料としたもの = その他の醸造酒、リキュール等

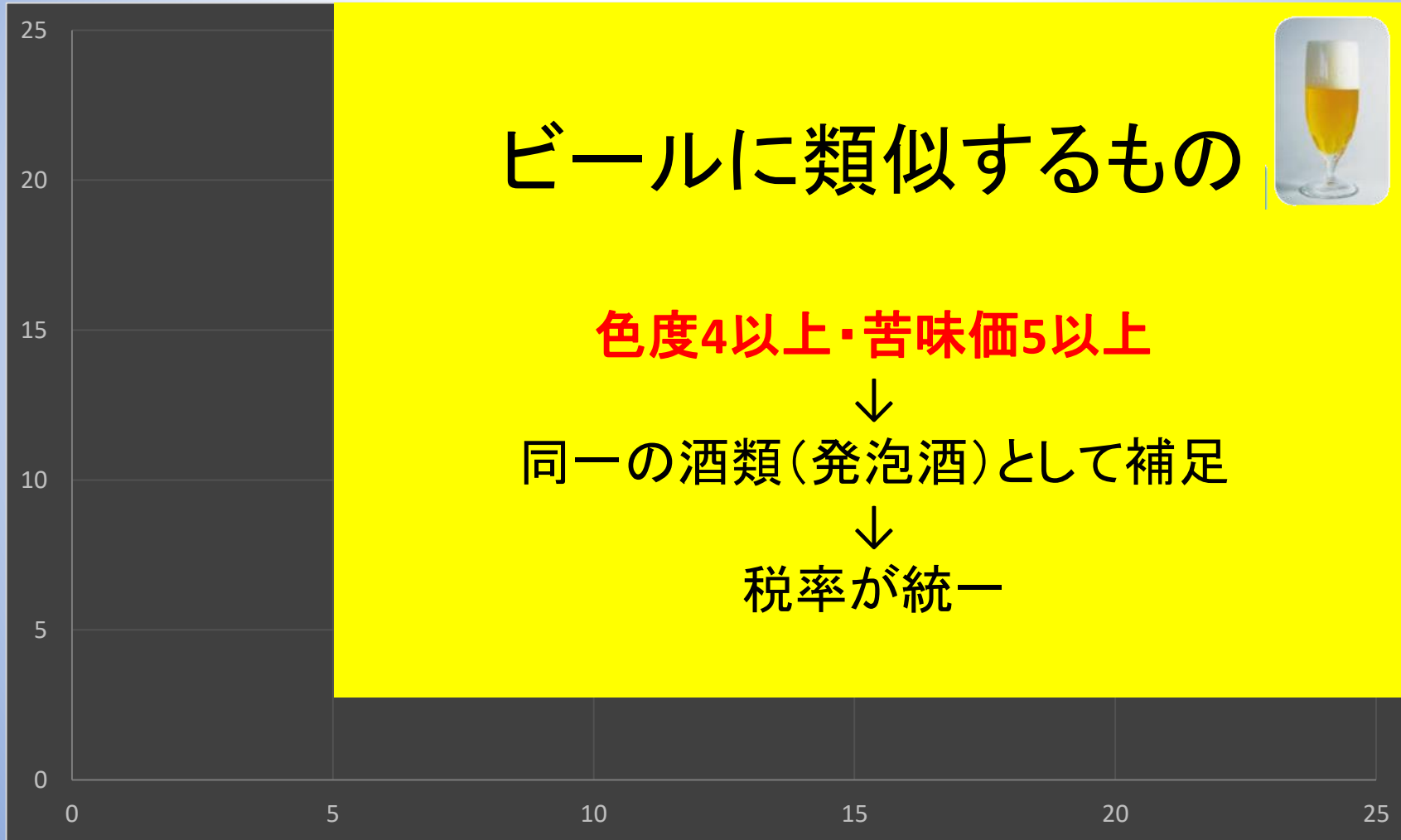
① + ② + ③
= 発泡酒

ポイント1

ポイント2

ビールに類似するもの

色度



苦味価

地ビール・クラフトビールについて



地ビール・クラフトビールとは？

●酒税法上、定義無し(酒税法上の用語ではない) (参考)

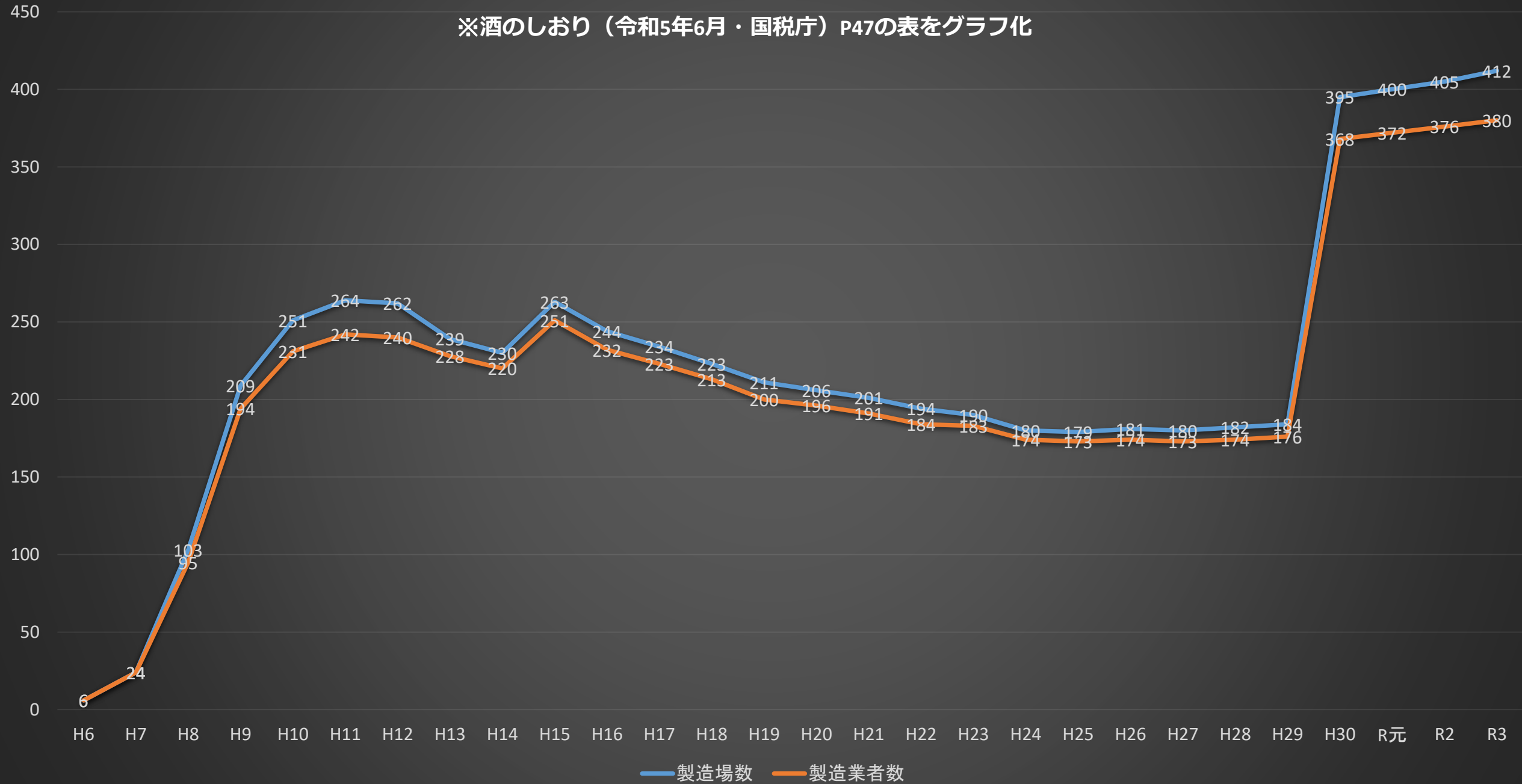
国税庁作成「酒のしおり(R5・47頁)」に「地ビール製造免許場(者)数の推移」が記載

→対象は、「平成6年4月1日以降にビールの製造免許を取得した製造場(者)で、大手ビールメーカー(5社)及び試験製造免許にかかる製造場(者)を除いたもの」

- (参考)全国地ビール醸造者協議会(JBA)の「クラフトビール」(地ビール)の定義
1. 酒税法改正(1994年4月)以前から造られている大資本の大量生産のビールからは独立したビール造りを行っている。
 2. 1回の仕込単位(麦汁の製造量)が20キロリットル以下の小規模な仕込みで行い、ブルワー(醸造者)が目の届く製造を行っている。
 3. 伝統的な製法で製造しているか、あるいは地域の特産品などを原料とした個性あふれるビールを製造している。そして地域に根付いている。

地ビール製造免許場(者)数の推移

※酒のしおり（令和5年6月・国税庁）P47の表をグラフ化



<きっかけ1> 法定製造数量の緩和



2, 000kl



60kl

※写真はイメージです。

酒類の製造を行おうとする者は、事前に所轄税務署長の許可（品目ごとに免許）が必要



免許取得には、免許要件を満たす必要⇒法定製造数量など

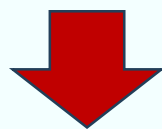
(趣旨)

酒類の製造数量に最低の限度がない場合には、弱小の酒類製造者が濫立し限度を超えた販売競争によって 業界の安定を欠き、ひいては酒税の保全に支障をきたす。また、酒税の取締りに多くの労力やコストがかかる。

法定製造数量（主な品目）

品目	法定製造数量	兼造の場合の最低製造数量 不適用品目	兼造の場合の製造数量の通算
清酒	60kl	単式蒸留焼酎、みりん、リキュール	清酒と合成清酒を兼造する場合は、 合計して60kl
合成清酒	60kl		
連続式蒸留焼酎	60kl	みりん、リキュール	連続式蒸留焼酎と単式蒸留焼酎を 兼造する場合は、合計して60kl
単式蒸留焼酎	10kl	みりん、リキュール	
ビール	60kl		
果実酒	6kl	ブランデー	果実酒と甘味果実酒を兼造する 場合は、 合計して6kl
甘味果実酒	6kl	ブランデー	
ウイスキー	6kl	リキュール	ウイスキーとブランデーを兼造する 場合は、合計して6kl
ブランデー	6kl	リキュール	
発泡酒	6kl		—
その他の醸造酒	6kl		—
リキュール	6kl		—

構造改革特別区域：地方自治体が計画を策定した地域において、
規制の特例措置が適用



酒：どぶろく特区、ワイン特区等



（特区内）法定製造数量を適用しない

<きっかけ2>ビールの定義の改正

H30.3.31迄

必須原料(麦芽、ホップ、水)

麦芽比率 **67%以上**

副原料

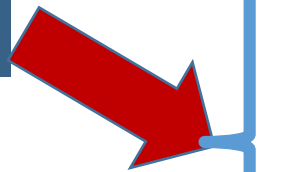
H30.4.1以降

必須原料(麦芽、ホップ、水)

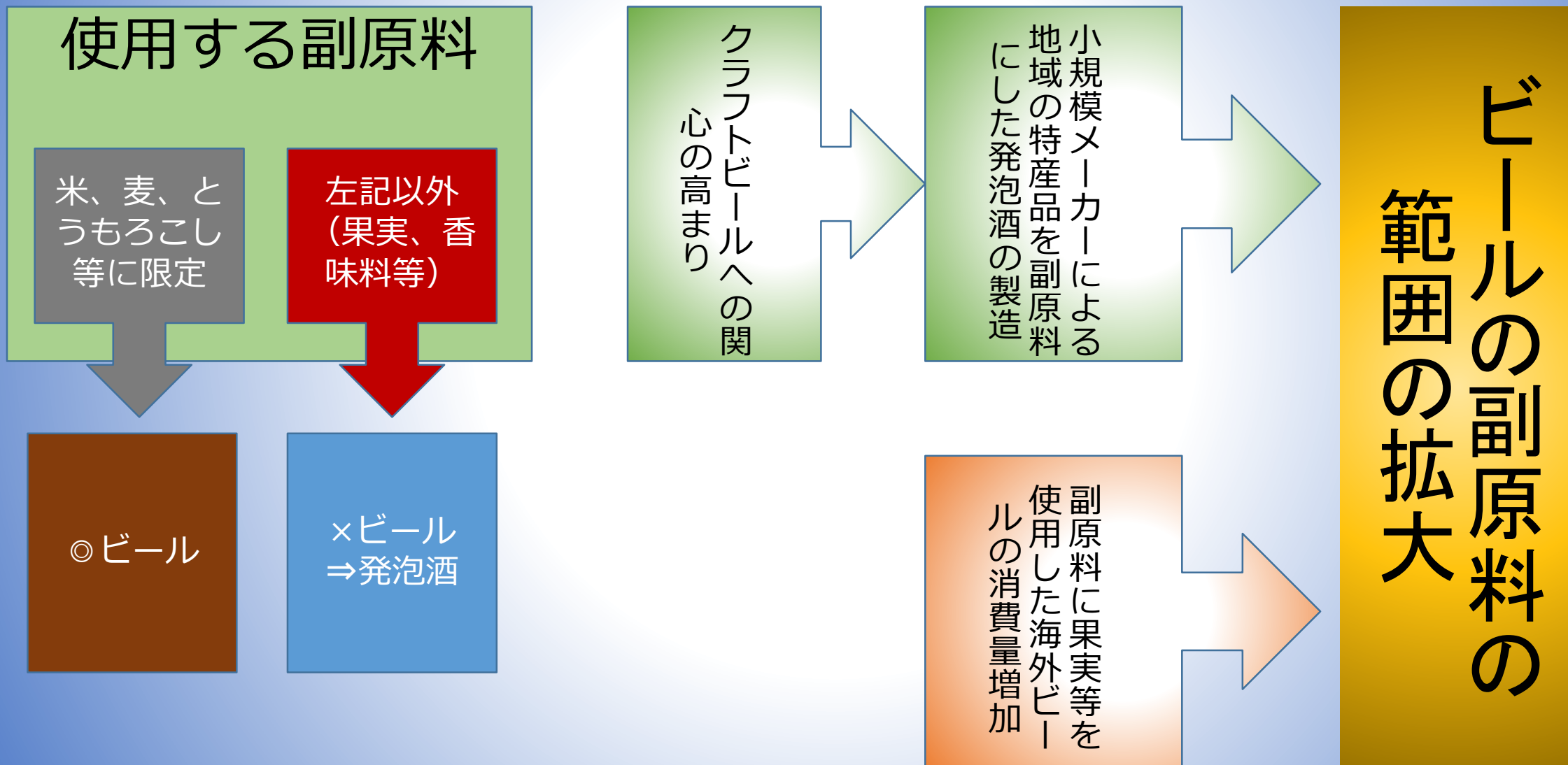
麦芽比率 **50%以上**

副原料

新しい副原料



<ビールの定義の改正>



新たに拡大された副原料(例)

(香り又は味をつけるために使用するもの)



果物



かぼちゃ、野菜



ごま、そば



お茶、コーヒー、ココア



花



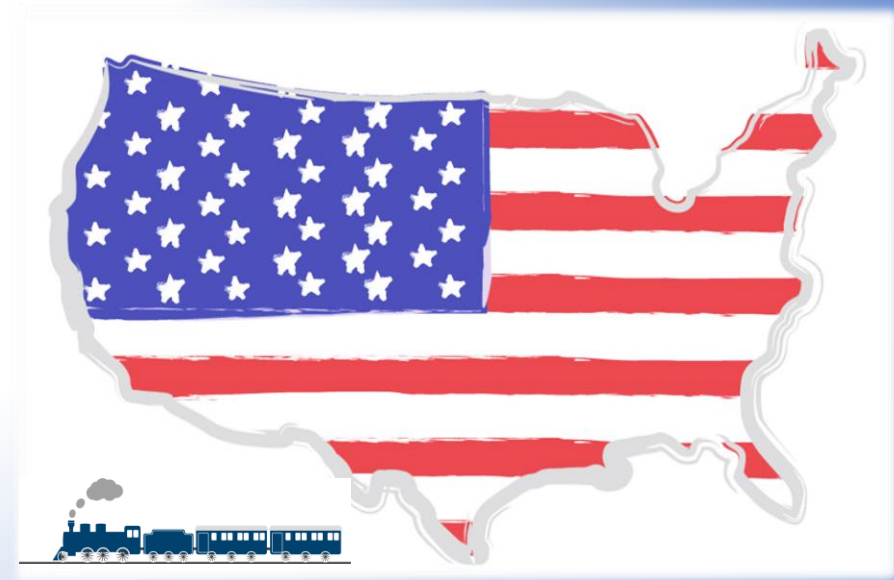
こんぶ、わかめ、かき

(参考)米、麦等の副原料は何のために使うのか？

○副原料が多いほど、香味はスッキリした軽い味わいになる

○泡立ちの向上

○日持ちの良い安定したビールができる(賞味期限が延びる)



(参考) 租税特別措置法の改正

(酒税の税率の特例(軽減措置)の廃止・新設)

R5.3.31廃止 (経過措置有り)

租税特別措置法

小規模酒類業者に対する酒税の軽減措置

①清酒等に係る酒税の税率の特例
(いわゆる中小特例)

②ビールに係る酒税の税率の特例
(いわゆる地ビール特例)

震災特例法

被災酒類製造者に対する清酒等の特例

↓ 一定の役割が終了
中小企業支援の新たなステージへ

R5.4.1新設

租税特別措置法

承認酒類製造者に対する酒税の税率の特例

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録へ向けた取組



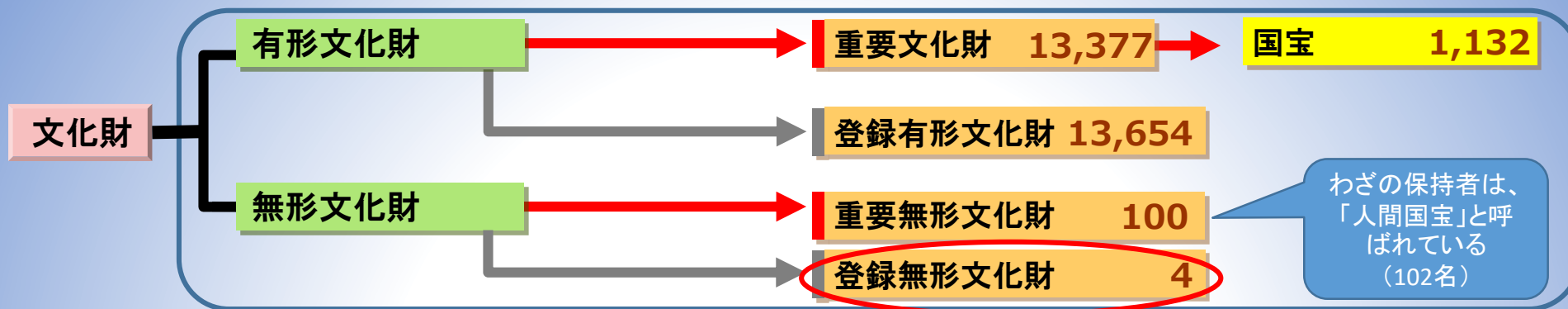
伝統的酒造りのユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組状況

令和元 (2019)	2 (2020)	3 (2021)	4 (2022)	5 (2023)	6 (2024)	7 (2025)
<p>令和元年12月 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会※ 中間とりまとめ ユネスコ無形文化遺産への登録【文化庁、国税庁】 稼ぐ文化」の柱の一つとして、日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録に向け、検討を開始する。</p>	<p>令和2年7月 成長戦略フォローアップ(閣議決定) 日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録を視野に調査を2020年度中に開始する。</p>	<p>令和3年12月 「伝統的酒造り」無形文化財登録</p>	<p>令和4年3月 ユネスコ提案</p> <p>令和4年7月 審査見送り</p>	<p>令和5年3月 ユネスコ再提案</p>	<p>令和6年冬 政府間委員会において審議・登録見込</p>	

※日本酒の輸出拡大やブランディング推進などの検討を行う国税庁の有識者会議

文化財の体系図

(件数は令和5年3月末現在)



わざの保持者は、「人間国宝」と呼ばれている (102名)

種類・分類		第一号		登録年度
有形文化財 ・建造物 ・絵画 ・彫刻 ・工芸品 ・古文書 ・考古資料 等	重要文化財	中尊寺金色堂		明治30年(1897年)
	登録有形文化財	東京大学安田講堂		平成8年(1996年)
無形文化財 ・演劇 ・音楽 ・工芸技術 等	重要無形文化財	歌舞伎舞踊		昭和30年(1955年)
	登録無形文化財	書道・ 伝統的酒造り		令和3年(2021年)

登録無形文化財「伝統的酒造り」の登録について

無形文化財の登録について（食文化）

令和3年12月2日告示

〔名称〕 伝統的酒造り

〔分類〕 生活文化

〔適用登録基準〕

（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するもの



水分調整



こうじ造り



もろみ管理

〔概要〕

- 伝統的酒造りとは、酒生産の根幹の過程において、**伝統的に培われてきた判断方法と手作業を駆使することで、吟醸酒等を作り出すわざのこと。**
- 奈良時代にカビを用いた製法の存在が確認でき、室町時代に我が国独自のわざの原型が成立し、江戸時代に洗練され（寒造り・三段仕込み等）、昭和中期に完成された。
- 酒造りでは巧緻なわざを用いることで、味や香り等に関する多様な表現が可能となっている。

保持団体の認定について

〔保持団体の名称〕 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
(令和3年4月設立)

〔代表者〕 会長 小西 新右衛門

〔事務所の所在地〕 東京都港区

〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔概要〕 酒造りのわざの保存及び伝承等を図る目的で設立された団体。

登録無形文化財「伝統的酒造り」の登録要件

〔登録の要件〕

- 一 原料を酒造りに適した状態に前処理すること。
 - 1 こうじにする原料の状態を見極め、手作業により水分調整すること。
 - 2 蒸きょうを行うこと。

- 二 酒造りに適したバラこうじをつくること。
 - 1 こうじにする原料は、米又は麦とすること。
 - 2 こうじ菌は伝統的なアスペルギルス属の菌を用いること。
 - 3 木蓋、木箱又はこれに準じた機能を有する器具を用いること。
 - 4 こうじ菌の生育状態を見極め、手作業により製麴管理すること。

- 三 もろみを発酵させ、目的の酒質にすること。
 - 1 発酵はこうじを用いた並行複発酵によること。
 - 2 水以外の物品を添加しないこと。
 - 3 もろみの状態を見極め、手作業により発酵管理すること。



参考: 餅こうじ



ユネスコ無形文化遺産とは

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。
- 2010年には、「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産が登録。

無形文化遺産の例



食に関する無形文化遺産の例



我が国の無形文化遺産登録(代表一覧表記載)状況等

現在 **22件**
世界全体では567件

- 重要無形文化財
- 重要無形民俗文化財
- 登録無形文化財
- 選定保存技術
- 文化審議会決定

2008 (H20)	のうがく 能楽	にんぎょうじょうりぶんらく 人形浄瑠璃文楽	かぶき 歌舞伎
2009 (H21)	ががく 雅楽 おくのとのあえのこと 奥能登のあえのこと【石川】 だいにちどうぶがく 大日堂舞楽【秋田】	おぢやちぢみ・えちごじょうふ 小千谷縮・越後上布【新潟】 はやちねかくら 早池峰神楽【岩手】 だいまくたて 題目立【奈良】	あきうのたうえおどり 秋保の田植踊【宮城】 あいぬこしきぶよう アイヌ古式舞踊【北海道】
2010 (H22)	くみおどり 組踊	ゆうきつむぎ 結城紬【茨城・栃木】	
2011 (H23)	みぶのはなたうえ 壬生の花田植【広島】	さだしんのう 佐陀神能【島根】	ほんみのし ちちぶまつりのやたいぎょうじとかぐら たかやままつりのやたいぎょうじ おがのなまはげ 【情報照会】本美濃紙, 秩父祭の屋台行事と神楽, 高山祭の屋台行事, 男鹿のナマハゲ
2012 (H24)	なちのでんがく 那智の田楽【和歌山】		
2013 (H25)	わしょく 和食; 日本人の伝統的な食文化	にほんじんのでんとうてきなしょくぶんか	
2014 (H26)	わし 和紙: 日本の手漉和紙技術【石州半紙, 本美濃紙, 細川紙】	にほんのてすきわしぎじゆつ せきしゅうばんし ほんみのし ほそかわし	※2009年に無形文化遺産に登録された石州半紙【島根】に国指定重要無形文化財(保持団体認定)である本美濃紙【岐阜】、細川紙【埼玉】を追加して拡張登録。
2016 (H28)	やまほこやたいぎょうじ 山・鉾・屋台行事		※2009年に無形文化遺産に登録された京都祇園祭の山鉾行事【京都】、日立風流物【茨城】に、国指定重要無形民俗文化財である秩父祭の屋台行事と神楽【埼玉】、高山祭の屋台行事【岐阜】など31件を追加し、計33件の行事として拡張登録。
2018 (H30)	らいほうしん かめんかそうのかみがみ 来訪神: 仮面・仮装の神々		※2009年に無形文化遺産に登録された甌島のトシドン【鹿児島】に、重要無形民俗文化財である男鹿のナマハゲ【秋田】、能登のアマメハギ【石川】、宮古島のパーントゥ【沖縄】、遊佐の小正月行事(アマハゲ)【山形】、米川の水かぶり【宮城】、見島のカセドリ【佐賀】、吉浜のスネカ【岩手】、薩摩硫黄島のメンドン【鹿児島】、悪石島のボゼ【鹿児島】を追加して拡張登録。
2020 (R2)	でんとうけんちくこうしょうのわざ 伝統建築工匠の技: 木造建造物を受け継ぐための伝統技術	もくぞうけんぞうぶつをうけつづためのでんとうぎじゆつ	※2009年に提案したものの未審査となっていた国の選定保存技術「建造物修理・木工」に「檜皮葺・柿葺」「建造物装飾」等を追加し、計17件の技術として登録。
2022 (R4)	ふりゆうおどり 風流踊		※2009年に無形文化遺産に登録されたチャッキラコ【神奈川】に、国指定重要無形民俗文化財である綾子踊【香川】など40件を追加し、計41件の伝統芸能として拡張登録。
提案中	でんとうてきさけづくり 伝統的酒造り		

ユネスコ無形文化遺産

酒類に関するユネスコ無形文化遺産について



古代ジョージアの
伝統的ワイン製法クヴェヴリ



ベルギーのビール文化



アイラグ（馬乳酒）製造の
伝統技術と関連習慣（モンゴル）



ライトラムマスターの知識
（キューバ）



プラムスピリッツの調製と使用に
関する社会的習慣及び知識（セルビア）



提案中 伝統的酒造り

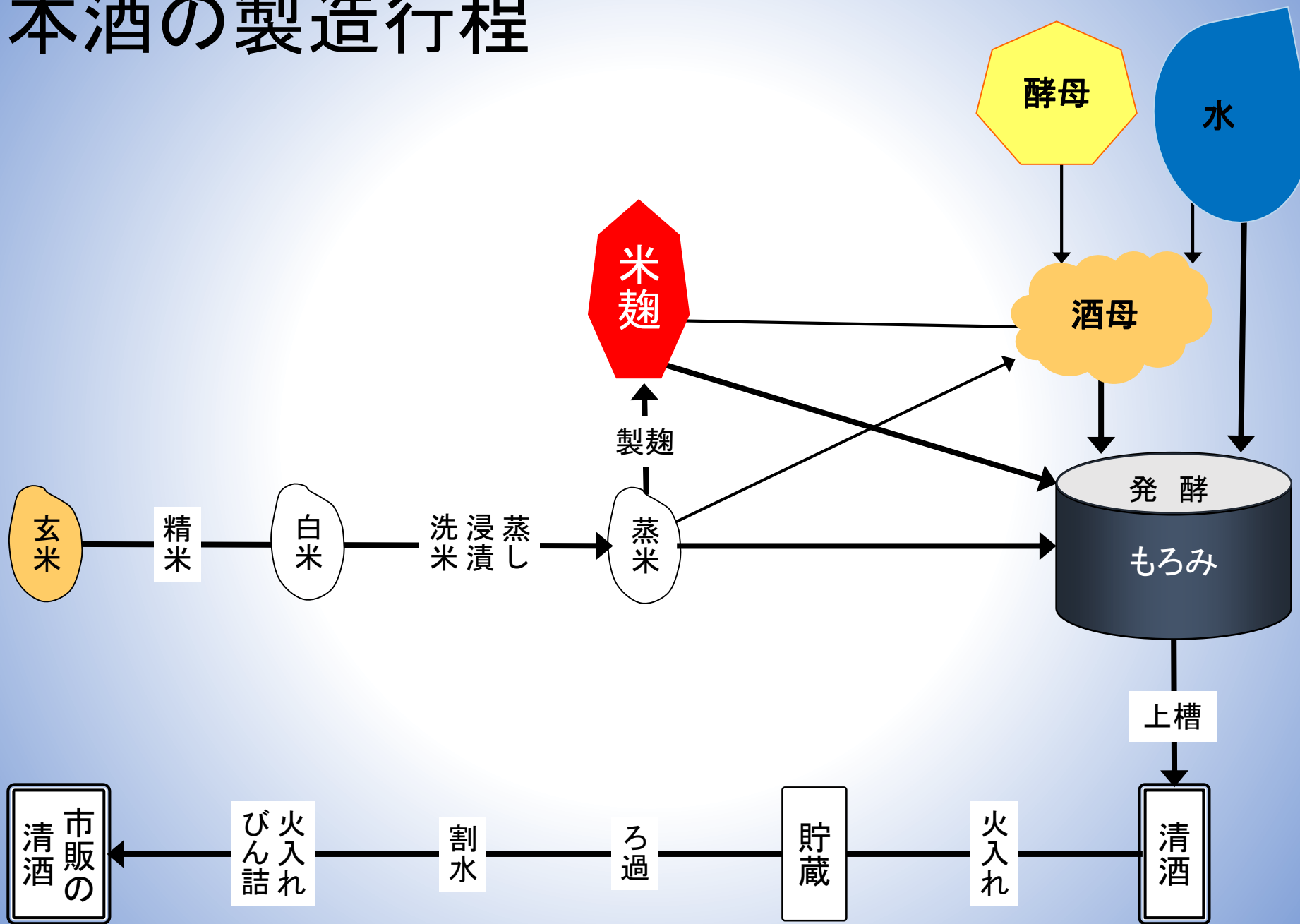
ユネスコ無形文化遺産 提案内容 概要

本要素の最大の特徴は、原料中のデンプンを糖に変える**こうじ菌を使う事**である。造り手は米・麦などの穀物を蒸した後、こうじ菌の胞子を撒き、五感をも駆使しながら、温度や湿度を調整することで**こうじ**を作り、それが酒質を決定する。

こうじ菌を使った技能は**地域ごとの自然の特徴や気候を反映する形で発展を遂げ、日本酒、焼酎・泡盛、みりんなどの様々な種類の酒が生み出された。**



日本酒の製造行程



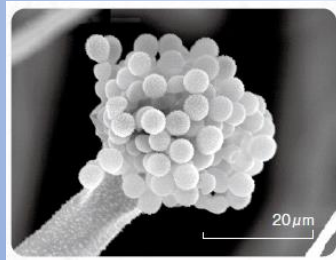
米こうじ

米こうじとは、米に麹菌を生やしたもの

麹菌がつくった酵素の働きで米を溶かしてでん粉をブドウ糖に変えて
酵母が食べられるようにする役割を持っている



黄麹菌



麹菌の孢子

製麹工程



約30度に暖房した麹室で
麹菌の孢子をつける様子



床もみをする様子

我が国独自の「わざ」

提案内容② 社会的な機能と意味

担い手達は、原料を提供する農家を
はじめとする**地元住民の支援を受けな
がら、酒造りを行っている。**



年の初めに新酒が出来た時に杉の葉で
造られた球状の飾りを酒造場の外に吊り
下げ、地元住民に新酒が呑めることを知
らせる。**本要素は人々を結び付け、社会
的結束の基礎を構築している。**



提案内容③ 文化的な機能と意味

酒造り過程において、神々の助力を祈願する清めの儀式が行われるほか、神々からの神聖な贈り物とみなされている酒は祭り、結婚式、通過儀礼その他の**日本の社会的文化的な行事に欠かせないもの**となっている。



ユネスコ無形文化遺産登録に向け、文化庁・保存会等と連携し、各種機運醸成事業を実施

○「伝統的酒造り」シンポジウム(海外)

- R5.2.2 パリ日本文化会館
 - ・ ユネスコ本部のあるパリで、ユネスコ各国大使やフランスの酒類関係者等を招待し開催
 - ・ フランス現地の清酒製造者など日本酒・ワインに造詣の深いフランス人講師も交え、ワインとも比較しながら、日本の酒造りを訴求
 - ・ シンポジウム後、日本酒等の試飲を実施。銘柄の香味・味わいに合わせたペアリング(料理)の紹介及び試食



○ ALT(小中学校等の外国語指導助手)を通じた広報

- 日本に滞在中のALT向け酒造り見学ツアー(見学・酒造り体験・試飲)を県単位で企画
- R5年は1~4月に、北海道から沖縄までの16道府県で順次開催
- 体験談は本人SNSを通じ母国へ情報発信のほか、自治体国際化協会の海外向けメルマガへも寄稿予定



○「伝統的酒造り」シンポジウム(国内)

- 酒造りの担い手や有識者を交え全国で順次開催

開催年月日	会場	内容
令和4年2月26日	国立科学博物館(東京)	こうじ菌文化に焦点
3月26日	京都国立博物館	日本酒に焦点
5月28日	沖縄県立博物館・美術館	泡盛に焦点
6月11日	福岡国際会議場	本格焼酎に焦点
11月5日	名古屋クレストンホテル	みりんに焦点
令和5年3月5日	江陽グランドホテル(仙台)	東北の酒造りに焦点
3月23日 24日	札幌駅前地下歩行空間	北海道とジョージアワインの繋がりも焦点



(パネルディスカッションの様様)



(酒造り唄の披露)

○ PR動画

- 「伝統的酒造り」の魅力や歴史等を紹介するPR動画を制作。YouTube国税庁動画チャンネルに掲載
- 約6分の本編のほか、15秒バージョンも制作



○「伝統的酒造り」ポスター

- 「伝統的酒造り」ポスターを作成



日本産酒類の輸出促進に関する取組

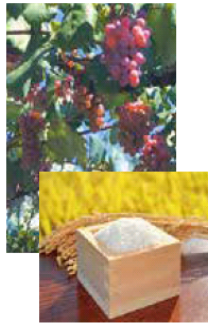


(イベントの様相)



GI(地理的表示)

お酒の地理的表示(GI)は、



正しい産地
であること

一定の基準を
満たした品質
であること



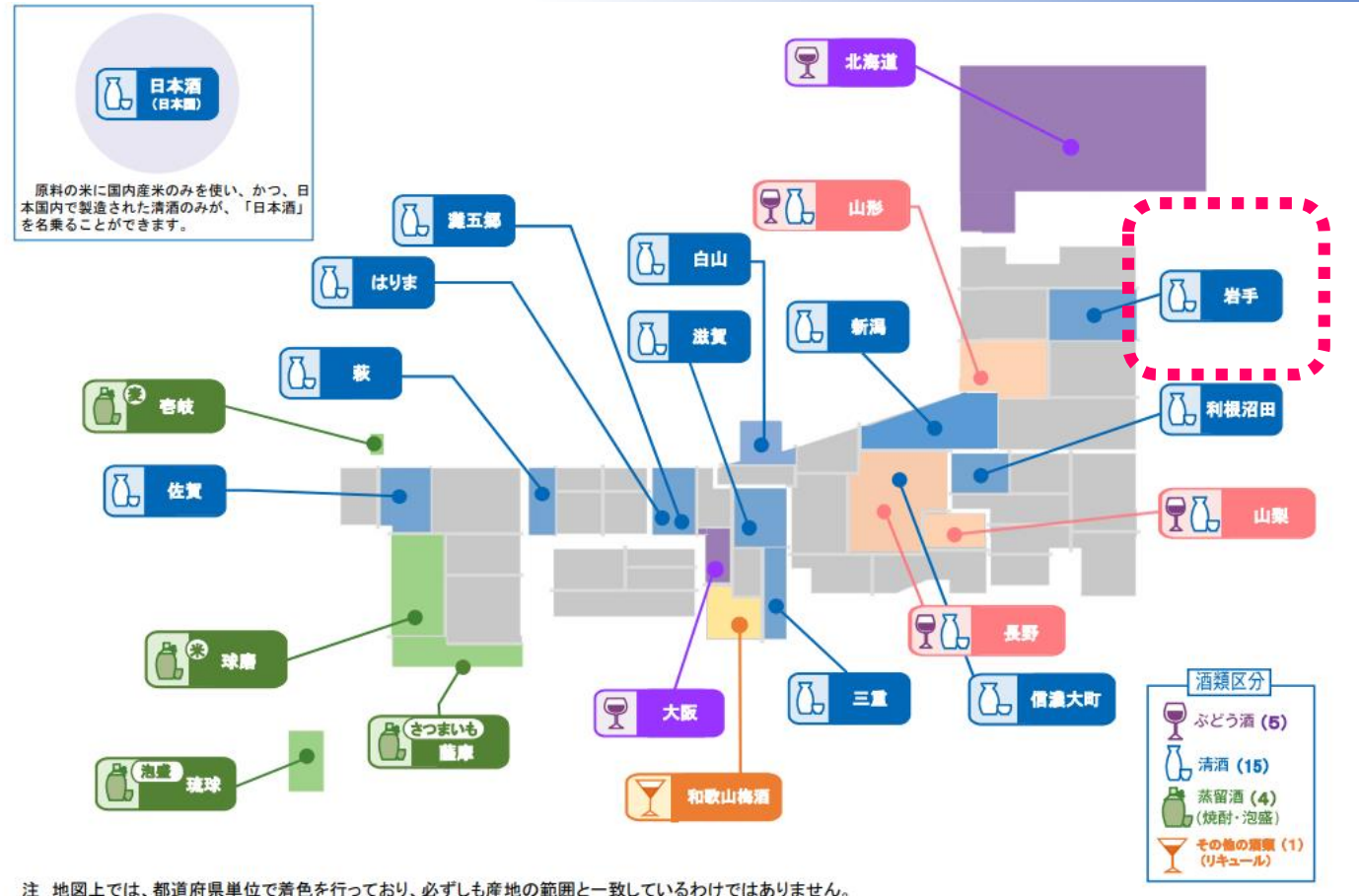
を示しています。

地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。
地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

日本の地理的表示としては、
夕張メロン、神戸
ビーフなど

海外の地理的表示
としては、
ボルドーワイン、
スコッチウイスキー
などが有名



(令和5年9月末現在)

GI山梨



GI山梨 日本酒の魅力 を“深”発見

YouTube「国税庁動画チャンネル」で一挙公開



私達がGI山梨を紹介します

<p>前田 佳織里 声優</p> <p>1990年4月25日生まれ。 2016年に「声優アーティスト育成プロジェクト」で グランプリ受賞 2017年アニメ「100%パクリ」で声優デビュー。 「声優」の魅力を伝える活動として「声優アーティスト」 プロジェクト、本誌の連載など、活動中。 主な出演作 ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ)</p>	<p>船戸 ゆり絵 声優</p> <p>1994年8月16日生まれ。 2018年「声優アーティスト育成プロジェクト」で 2021年に「声優アーティスト育成プロジェクト」で グランプリ受賞 主な出演作 ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ) ・アニメ「100%パクリ」(声優) (テレビアニメ)</p>
--	--



YouTube
<https://youtu.be/Sh4YPA84XXw>

お問い合わせ

山梨県酒造協同組合



「GI山梨(清酒)プロモーションビデオ」の配信について

東京国税局では、令和3年4月に清酒の地理的表示(GI)として指定された「山梨」の認知度向上を図るため、GI山梨(清酒)の管理機関である山梨県酒造協同組合の協力の下、GI山梨(清酒)のプロモーションビデオ(PV)を制作し、3月28日(月)からYouTube「国税庁動画チャンネル」で配信を開始しました。

日本酒好きとして知られる声優の前田佳織里さんと船戸ゆり絵さんにご出演いただき、GI山梨の魅力を楽しく、明るくお伝えいただいております。

【PV概要】

<p>タイトル:「GI山梨」日本酒の魅力を”深”発見</p>	
<p>《前編》「前田佳織里・船戸ゆり絵が行く聖地巡礼」編 (13分21秒)</p> <ul style="list-style-type: none"> - GI制度とGI山梨の解説、「昔一酒造」での現地ロケを収録 - URL https://youtu.be/Sh4YPA84XXw 	
<p>《後編》「GI認定酒とのマリアージュ」編 (14分44秒)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3種類の認定酒とそれに合う料理を紹介 - URL https://youtu.be/VrrJ-HqcSRE 	

配信当日には、東京国税局に前田佳織里さんと船戸ゆり絵さんをお招きして、制作発表会を行いました。

お二人によるトークセッションでは、「プロモーションビデオの撮影を通じて一番印象に残ったことは？」という質問に対し、お二人とも「水」の美味しさについて触れ、名山に囲まれ、豊富な水系を有する山梨ならではの印象を語りました。

また、「GI山梨の認定酒をどのような人に勧めたいか？」という質問には、前田さんは「水のまろやかさがあり、スッと入ってくる感じなので、日本酒を少し苦手と思っている方や、お酒初心者の方にも幅広く楽しんでもらいたい」と語り、船戸さんは「料理との相性が抜群にいいので、料理と一緒にたくさんの方に味わってほしい」と語りました。

【制作発表会の模様】



(トークセッション)



(メディア向け撮影会)

What's GI? 本格焼酎・泡盛ってなに?? ~知って、感じて、広げよう~ from 九州・沖縄

九州・沖縄の吉岐・球磨・薩摩・琉球の蒸留酒GI（地理的表示）の東京における認知度向上を図るために、多くの方に情報発信可能な料飲店営業者及び酒類小売業者を対象にしたイベントを熊本国税局・福岡国税局・沖縄国税事務所の3局（所）が合同で開催した。

イベントには、会場とオンラインに約160名が参加した。

- ◆日時：令和5年2月14日（火） 10:30~17:00
- ◆場所：リーガロイヤルホテル東京

セミナー・トークセッション

- ・葉石かおり氏による「GIや本格焼酎・泡盛の魅力」と題したセミナーを実施。
- ・コロッケ氏が、ものまねを披露しながら球磨焼酎とのエピソードを披露。
- ・安田美沙子氏が、食育インストラクター・健康食アドバイザーとしての視点から、本格焼酎・泡盛との付き合い方を語った。



フードペアリング体験会

- ・本格焼酎・泡盛の4つのGI（吉岐・球磨・薩摩・琉球）のフードペアリング体験会を開催。



写真は、葉石かおり氏が考案した料理

商談会

- ・4つのGIを取り扱う酒類卸売業者と料飲店営業者及び酒類小売業者が商談会を実施。

熟成酒（日本酒）



熟成による香りや味の変化

出典：熟成酒シンポジウム（令和5年4月28日開催）資料（酒類総合研究所）

【開催概要】

日時 : 2023年4月28日(金) 15:00~17:00
場所 : 三田共用会議所 講堂 (東京都港区三田2-1-8)
定員 : 来場者 約100名 ・ オンライン視聴 約200名
※来場及びオンライン共に事前申し込み制

【開催プログラム】

1. 開催趣旨説明 (国税庁 酒税課長)
2. 熟成酒市場拡大に向けた様々な取組の紹介
(古昔の美酒、長期熟成酒研究会、刻SAKE協会)
3. 講演「熟成酒の科学的魅力」(酒類総合研究所)
4. ディスカッション

【出演者】 ※組織名五十音順

○古昔の美酒



安村 亮彦
(醸匠創生 代表取締役)

○長期熟成酒研究会



本田 眞一郎 会長
(醸本田商店 代表取締役)

○刻SAKE協会



増田 徳兵衛 代表理事
(醸増田徳兵衛商店 代表取締役)



伊藤 淳 事務局長
(資)愛知屋

○日本酒造組合中央会



宇都宮 仁
(日本酒造組合中央会 理事)

○独立行政法人酒類総合研究所



福田 央
(理事長)



ボルジギン・ソリナ
(品質・評価研究部門
研究員)

【参加申し込み要領】

次のコードより、留意事項を確認の上で申し込み願います。
※国税庁HP「お酒に関する情報」でも申し込みいただけます。
※ご参加は20歳以上の方に限らせていただきます。

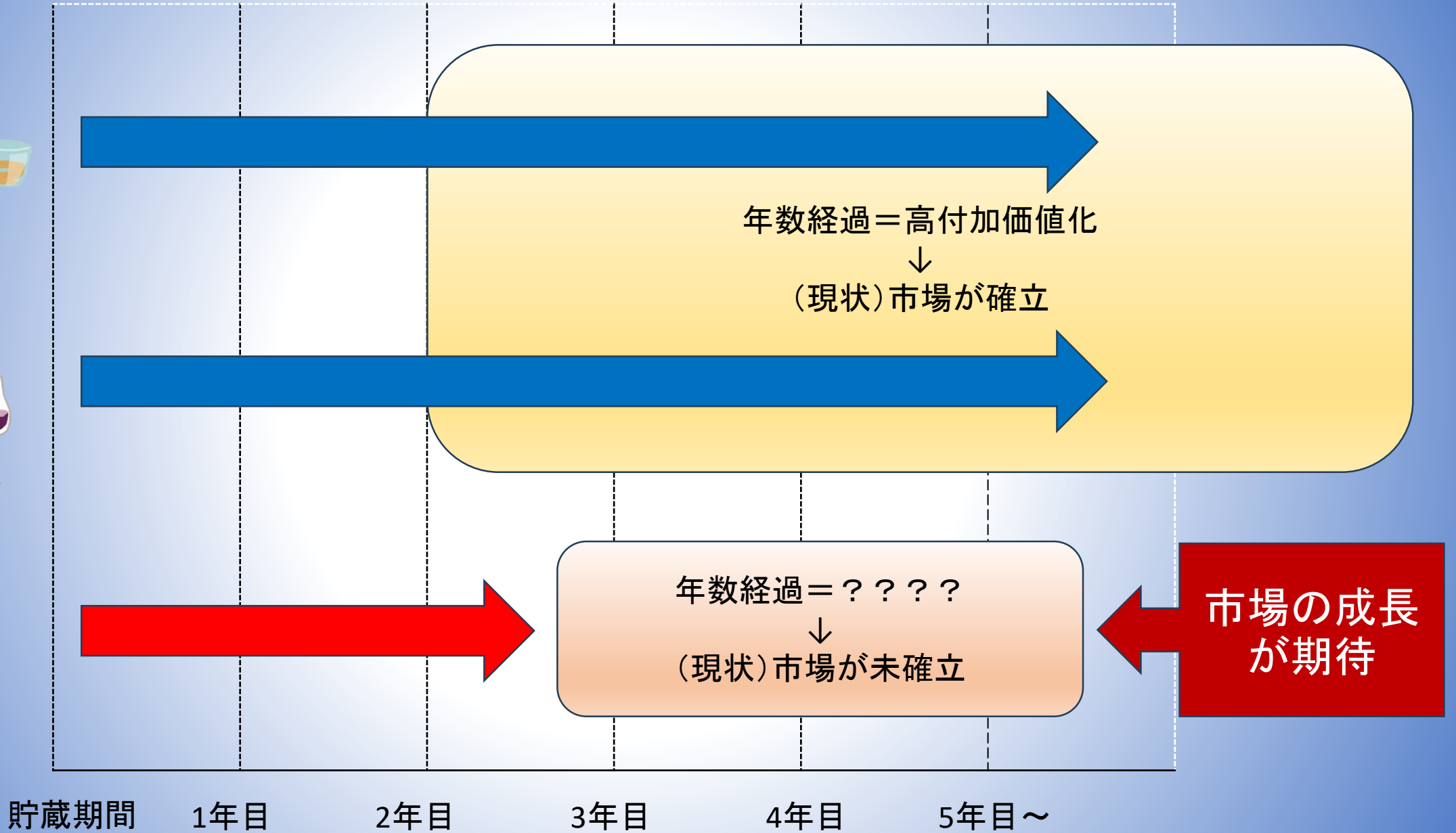


主催：国税庁

熟成酒シンポジウム

(令和5年4月28日開催)

- ・ 国税庁では、日本酒の付加価値向上の取組支援の一環として、近年、注目が高まりつつある「熟成酒」について専門家の方々がその魅力を語るシンポジウムを令和5年4月28日(金)に開催。
- ・ 当日の様子を、国税庁動画チャンネルに掲載。



(参考) 国税庁(国税局)の取組例 <ホームページ>



令和4年11月1日現在 仙台国税局作製

Japan. "Kampai" to the world.

酒蔵見学の可否、電話番号等はこちら
 (英語、中国語(簡体字)、中国語(繁体字)及び韓国語に対応しています。)
https://www.nta.go.jp/about/organization/handa/sake/sakagura/sakagura_index.htm

各種鑑評会の結果はこちら
 全国新酒鑑評会 | 東北新酒鑑評会 | 酒造組合HPはこちら | 青森県酒造組合

青森酒蔵マップ

表記内容

1 製造場名 代表銘柄 代表銘柄	1 (株)西田酒造店 田酒	6 六花酒造(株) じょっぱり	3 三浦酒造(株) 豊彦
4 (株)カネタ玉田酒造店 華一風	5 (株)松緑酒造 六瓶	8 (株)丸竹酒造店 白神ロマンの宴	7 白神酒造(株) 白神
9 八戸酒造(株) 陸奥八瓶	7 八戸酒類(株)八鶴工場 八鶴	10 (株)榮駒酒造 菊駒	11 八戸酒類(株)五戸工場 如空
12 (株)中村亀吉 玉壺	11 (株)瑞海醸造店 菊乃井	14 尾崎酒造(株) 安東水軍	15 (株)竹波酒造店 岩木正宗
			13 橋正宗(株) 橋正宗
			17 (株)盛田庄兵衛 駒泉
			16 桃川(株) 桃川
			18 (有)関乃井酒造 関乃井

秋田県 岩手県

国税庁の任務と使命（財務省設置法）

国税庁の使命 納税者の自発的な納税義務の履行を適正かつ円滑に実現する

国税庁の任務

○ 税理士業務の適正な運営の確保

② 酒類に係る資源の有効な利用の確保を図る

① 酒類業の経営基盤の安定を図るとともに醸造技術の研究・開発や酒類の品質・安全性の確保を図る

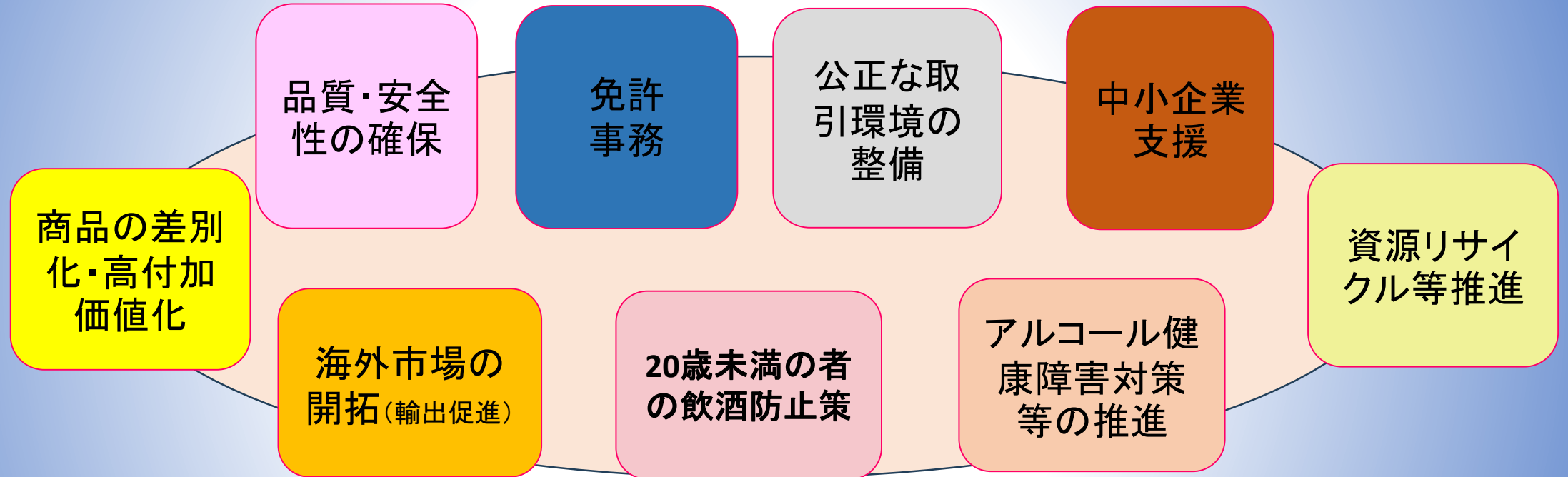
○ 酒類業の健全な発達

② 適正・公平な税務行政の推進

① 納税環境の整備

○ 内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現

国税庁の取組(全体イメージ)



国税庁:酒類業界・関係省庁とともに
様々な取組みを実施

酒類行政事務の執行体制

・国税庁

課税部酒税課

酒類業振興・輸出促進室
(R2.7月新設)

鑑定企画官

・国税局

課税(第二)部酒税課

酒類業調整官

統括国税調査官(酒税
調査担当)、鑑定官室

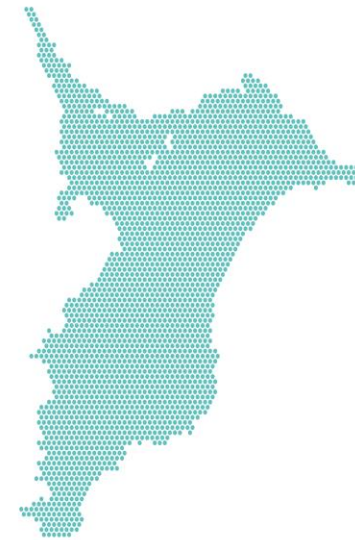
・税務署

酒類指導官

法人課税(第1)部門

東京国税局
千葉県の場合

千葉県



酒類業調整官

酒類指導官

対象署

千葉東派遣

千葉東

千葉南、千葉西、館山、
木更津、茂原

松戸

市川、船橋、柏

成田

銚子、佐原、東金



千葉県の場合

酒類業調整官
(千葉東税務署派遣)
↑↓
千葉県酒造組合
千葉県卸酒販組合
千葉県小売酒販組合連合会
(千葉県酒類業懇話会)



千葉県庁
千葉県警察本部
JETRO千葉
各市町村 等

20歳未満飲酒防止・飲酒運転撲滅キャンペーン (主催 千葉県酒類業懇話会・後援 東京国税局他)



とりどりの美酒を楽しむ会IN千葉 (主催 千葉県酒類業懇話会・後援 東京国税局他)

千葉の地酒ショップ(千葉県酒造組合)



▶ 千葉地酒ショップお問合せ先
千葉市中央区中央4-13-7 千葉県酒造会館2階
(千葉県庁前通り、千葉地方検察庁向かい)
電話：043-222-0686
営業時間：09:00～17:00

(参考)日本の酒情報館



日本の酒情報館

アクセス

〒105-0003
東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F
TEL : 03-3519-2091

東京メトロ銀座線 虎ノ門駅9番出口 徒歩3分/ 案内図
東京メトロ千代田線 霞ヶ関駅C3出口 徒歩4分/ 案内図
都営三田線 内幸町駅A4出口 徒歩3分/ 案内図
JR線 新橋駅日比谷口 徒歩8分/ 案内図

営業時間・定休日

【営業時間】 平日 10:00~18:00
【通信販売コーナー営業時間】
平日 10:00~16:00 (注文自体は24時間可能)
【定休日】 土曜・日曜・祝日・年末年始
※ただしイベントなどにより、通常営業日でも臨時休業する場合がございます

(最後に)

アンケート入力のご協力をお願いします！

ご視聴有り難うございました！！