

酒税法

本試験問題

〔第二問〕 A

麦芽500kg、ホップ45kg、麦240kg、かつお節8kg、こんぶ8kg、しいたけ8kg及び水を発酵させた酒類で発泡性を有する酒類（アルコール分5.0度、エキス分4.0度）

〔第二問〕 B

麦芽900kg、ホップ50kg、米430kg、麦420kg、でん粉20kg及び水を発酵させた酒類に、りんご40kgを加えてさらに発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分7.0度、エキス分5.0度）

〔第二問〕 D

ぶどう及び水を原料として発酵させた酒類1,500ℓ（アルコール分14.0度、エキス分6.0度）に、果実、果糖及び水を発酵させたアルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留（留出時のアルコール分80.0度、エキス分0.0度）して水を加えてしらかばの炭でこした酒類（アルコール分40.0度、エキス分0.0度）及び水を加えた発泡性を有さない酒類2,000ℓ（アルコール分11.5度、エキス分4.0度）

〔第二問〕 E

米400kg、米こうじ105kg（こうじ米の重量100kg）、ぶどう糖220kg（含有する水分量10%）及び水を発酵させてこした酒類500ℓ（アルコール分14.0度、エキス分4.0度）に清酒かすを加えてこした酒類500ℓ（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）

〔第二問〕 F

りんごの濃縮果汁700ℓ（含有する糖類の重量150kg）に水30ℓ及び果糖100kgを加えて発酵させた酒類800ℓ（アルコール分14.0度）に、香味付けのためぶどう及び水を発酵させたアルコール含有物を連続式蒸留機以外の蒸留機で蒸留（留出時のアルコール分45.0度、エキス分0.0度）して水を加えた酒類50ℓ（アルコール分12.0度）及び果糖100kgを加えた酒類870ℓ（アルコール分14.0度、重量920kg）

〔第二問〕 G

米、米こうじ及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留（留出時のアルコール分90.0度）したものに水を加えた酒類500ℓ（アルコール分50.0度、エキス分0.0度）、米300kg、米こうじ55kg（こうじ米の重量50kg）及び水1,500ℓを加えて発酵させた酒類2,000ℓ（アルコール分15.0度、エキス分7.0度）

〔第二問〕 H

米300kg、米こうじ105kg（こうじ米の重量100kg）、単式蒸留焼酎500ℓ（酒類販売業者である乙株式会社より購入したもの。アルコール分40.0度、エキス分0.0度）、清酒かす400kg、ぶどう糖400kg、水あめ400kg及び水200ℓを加えてこした酒類1,500ℓ（アルコール分12.0度、エキス分55.0度）に、みりんかす200kgを加えてこした酒類1,500ℓ（アルコール分12.0度、エキス分55.0度、温度15度の時における原容量100cm³当たりの原料として使用された原料ぶどう糖等の固形分の重量が温度15度の時における原容量100cm³中に含有する不揮発性成分の重量の100分の70である。）

〔第二問〕

9 商品Fについては、平成30年8月15日に酒類販売業者に課税移出されたもののうち、平成30年8月20日に5ケース（容器の容量720ml）が酒類販売業者から返品され、製造場内に持ち込まれたが、5の表には含まれていない。

TAC予想問題

●直前予想答練 第1回〔第二問〕

8. 麦芽800kg、ブリン30kg、米300kg、苦味料（カフェイン）50kg、オレンジ果汁30kg、かつお節（香味を付ける目的である。）20kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分5度、エキス分3度、発泡性あり）

●実力完成答練 第4回〔第二問〕 G

麦芽2,400kg、ホップ40kg、米550kg、とうもろこし600kg、レモン果汁90kg、糖類200kg、カラメル6kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分4.5度、エキス分3.5度、発泡性あり）に、レモングラス（香味を付ける目的である。）30kgを加えて発酵させた酒類（アルコール分5度、エキス分4度、発泡性あり）

●直前予想答練 第1回〔第二問〕

4. 桃及び水を原料として発酵させた酒類3,000ℓ（アルコール分15度、エキス分4度）に、乾燥させたりんご（含有糖分80kg）、ぶどう糖50kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分14度、エキス分4度）を連続式蒸留機により蒸留（留出時のアルコール分94度）して水を加えた酒類100ℓ（アルコール分50度、エキス分0.2度）、香味料150ℓ及び炭酸水を加えた酒類5,000ℓ（アルコール分10度、エキス分3.4度、発泡性あり）

●実力完成答練 第1回〔第二問〕

A 米1,000kg、米こうじ500kg（こうじ米400kg）、他の酒類製造者の製造場から未納税移入した原料用アルコール600ℓ（アルコール分95度）、ぶどう糖200kg（含有水分30%）、アミノ酸塩50kg及び水を原料として発酵させてこした酒類（アルコール分17度、エキス分5度）に、清酒かす80kgを加えてこした酒類（アルコール分17.2度、エキス分5.2度）

●全国公開模試〔第二問〕 I

ぶどう果汁（含有する糖類の重量500kg）及び水を原料として発酵させた酒類3,000ℓ（アルコール分13.6度、エキス分6度）に、ぶどう及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を連続式蒸留機により蒸留（留出時のアルコール分95度）して水を加えた酒類120ℓ（アルコール分40度、エキス分0.2度）、香味を付ける目的で、蜂蜜及び水を原料として発酵させた酒類150ℓ（アルコール分16度、エキス分12度）、砂糖100kg及び水を加えた酒類3,750ℓ（アルコール分12.8度、エキス分6.5度、当該酒類の重量3,738kg、発泡性なし）

●実力完成答練 第3回〔第二問〕

6. 米1,000kg、米こうじ500kg（こうじ米470kg）、アミノ酸塩200kg、有機酸60kg及び水を原料として発酵させてこした酒類4,000ℓ（アルコール分15度、エキス分5度）に、単式蒸留焼酎500ℓ（アルコール分35度、比重0.959）及び水を加えた酒類5,000ℓ（アルコール分15.5度、エキス分4度）

●実力完成答練 第4回〔第二問〕 F

米及び米こうじに、単式蒸留焼酎（アルコール分42度）、みりん（アルコール分14度）、有機酸、アミノ酸塩及び水を加えてこした酒類（アルコール分13.8度、エキス分40度）に、水あめを加えた酒類（アルコール分13.8度、エキス分50度、混和した水あめの重量は米の重量の2.5倍であり、温度15度の時における原容量100cm³当たりの混和した水あめの固形分の重量は温度15度の時における原容量100cm³中に含有する不揮発性成分の重量の100分の80である。）

●全国公開模試〔第二問〕

10. 商品Hについては、平成30年7月中旬に酒類販売業者に課税移出されたものの30本（容器の容量350ml）が、平成30年8月15日に酒類販売業者から返品され、製造場内に持ち込まれた。

ズバンの中!

〔第二問〕 10 商品Gについては、5の表のほか、従業員の過失により、平成30年8月20日に製造場内の貯蔵タンクから流出し200ℓが減失した。	●実力完成答練 第2回〔第二問〕 8. 商品Fについては、平成30年7月10日に従業員がタンクのコックを閉め忘れたため、タンク内の酒類が流出し、400,000mlが減失した。 なお、所轄税務署長にその旨の届出書を提出している。
〔第二問〕 11 商品Hについては、5の表の平成30年8月中の移出の内訳に酒税法施行令第32条第2号イの規定により他の酒類製造者に未納税移出した10ケース（容器の容量1,000ml）が含まれている。 なお、商品Hについては、平成30年8月に1仕込分を製造しており、原料中の単式蒸留焼酎は、平成30年8月5日に商品Hの原料として使用した。	●実力完成答練 第3回〔第三問〕 (4) 商品Dについては、次表のほか、平成30年7月中に酒税法施行令第32条第2号イの規定により他の酒類製造者に600本（容器の容量500ml）を未納税移出した。

ズバリ的中!