

# 酒 税 法

## 本試験問題

〔第一問〕問1 (2)

問1 株式会社甲（以下「甲社」という。）はA製造場において清酒の製造免許を受けている。

甲社は、この度、酒類製造事業を拡大するため、A製造場において、ウイスキー及びリキュールの製造免許を申請したほか、B製造場を新設し、果実酒及び甘味果実酒の製造免許を申請した。

なお、ウイスキーの製造免許については、酒税法第7条第3項第4号に規定する試験のために酒類を製造しようとする場合に該当する製造免許である。

また、製造しようとする酒類が多品目にわたることから、製造工程上の都合により、A製造場及びB製造場の近接地にC製造場を新設し、もろみの製造免許を申請した。

以上の事実について、次の各問に答えなさい。

(2) 今回の甲社のA製造場、B製造場及びC製造場に係る製造免許の申請について、酒税法第7条第2項各号に定める数量の規定の取扱いを述べなさい。

〔第二問〕A

|   |                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| A | ぶどう糖、ホップ、たんぱく質分解物（大豆を原料とするもの）、酵母エキス、食物繊維及び水を原料として発酵させた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

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B | 米1,000kg、米こうじ500kg（こうじ米の重量450kg）、原料用アルコール100ℓ（アルコール分30.0度）及びとうもろこし250kgに水を加えてこした酒類（アルコール分10.0度、エキス分45.0度、アルコール分20度に換算した場合の重量4,000kg）に、米500kg、米こうじ200kg（こうじ米の重量180kg）、ごま10kg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以外の蒸留機により蒸留（流出時のアルコール分45.0度）した酒類（アルコール分45.0度、エキス分0.0度）を加えた酒類（アルコール分14.0度、エキス分40.0度） |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

〔第二問〕C

|   |                                                                                                                                                                                  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C | 麦芽940kg、小麦310kg、ホップ60kg、でん粉30kg、かつお節20kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分5.5度、エキス分3.0度）に、小麦を原料の一部として発酵させたアルコール含有物を蒸留したスピリッツ（アルコール分30.0度、エキス分0.5度）を加えた発泡性を有する酒類（アルコール分9.0度、エキス分2.5度） |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

〔第二問〕D

|   |                                                                                                                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D | 米400kg、米こうじ230kg（こうじ米の重量210kg）、原料用アルコール160ℓ（アルコール分30.0度）、有機酸35kg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17.0度、エキス分2.0度）に、水以外の物品を加えていない単式蒸留焼酎150ℓ（アルコール分25.0度、エキス分0.0度）を加えた酒類（アルコール分19.0度、エキス分6.0度） |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## TAC予想問題

●実力完成答練 第2回〔第一問〕問4

問4 酒類の製造免許は、一つの製造場における免許を受けた後1年間の酒類の製造見込数量が品目毎に定める法定製造数量以上である場合に限り、これを与えることとしているが、スピリッツの製造免許を受けた者が、その製造免許を受けた製造場において、自己の製造したスピリッツを原料としてリキュールを製造しようとする場合の法定製造数量の取扱いについて説明するとともに、その理由について説明しなさい。

●直前対策講義 第2回〔補助問題〕H

|   |                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| H | ぶどう糖、ホップ、たんぱく質分解物（米を原料としたもの）、酵母エキス、カラメル及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分5度、エキス分4度） |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|

●実力完成答練 第1回〔第二問〕B

|   |                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------|
| B | 米、米こうじ及び単式蒸留焼酎（アルコール分45度）に、清酒かす、とうもろこし及び水を加えてこした酒類（アルコール分14度、エキス分42度） |
|---|-----------------------------------------------------------------------|

●実力完成答練 第3回〔第二問〕5

5. 麦芽800kg、ホップ10kg、とうもろこし100kg、シナモン30kg及び水を原料として発酵させた酒類2,000ℓ（アルコール分8度、エキス分4度）に、当該酒類と同じ製造方法による酒類を連続式蒸留機により蒸留（留出時のアルコール分90度）した酒類400ℓ（アルコール分90度、エキス分0.2度）及び炭酸水を加えた酒類で発泡性を有するもの4,000ℓ（アルコール分13度、エキス分2度）

●実力完成答練 第1回〔第二問〕A

|   |                                                                                                                                                |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | 米2,000kg、米こうじ1,000kg（こうじ米900kg）、他の酒類製造者の製造場から未納税移出された原料用アルコール1,200ℓ（アルコール分95度）、水あめ200kg（含有水分30%）、有機酸120kg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20度、エキス分5度） |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ズバリ的中!

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>〔第二問〕 E</p> <table border="1"> <tr> <td>E</td> <td>ぶどう果汁（含有する糖類の重量150kg）、ぶどう糖120kg（転化糖として換算した糖類の重量120kg）及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分17.0度、エキス分6.0度）に水を加えた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）にオーク（小片状）を浸してその成分を抽出させた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）</td> </tr> </table>                                                         | E                                                                                                                                                                                          | ぶどう果汁（含有する糖類の重量150kg）、ぶどう糖120kg（転化糖として換算した糖類の重量120kg）及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分17.0度、エキス分6.0度）に水を加えた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）にオーク（小片状）を浸してその成分を抽出させた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度） | <p>●実力完成答練 第2回〔第二問〕 C</p> <table border="1"> <tr> <td>C</td> <td>ぶどう果汁（含有する糖類の重量60kg）、果糖50kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分16度、エキス分3.2度）に、水を加えた酒類（アルコール分12.5度、エキス分2.5度）</td> </tr> </table>                                       | C | ぶどう果汁（含有する糖類の重量60kg）、果糖50kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分16度、エキス分3.2度）に、水を加えた酒類（アルコール分12.5度、エキス分2.5度）                                           |
| E                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ぶどう果汁（含有する糖類の重量150kg）、ぶどう糖120kg（転化糖として換算した糖類の重量120kg）及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分17.0度、エキス分6.0度）に水を加えた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）にオーク（小片状）を浸してその成分を抽出させた酒類（アルコール分14.0度、エキス分5.0度）                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| C                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ぶどう果汁（含有する糖類の重量60kg）、果糖50kg及び水を原料として発酵させた酒類（アルコール分16度、エキス分3.2度）に、水を加えた酒類（アルコール分12.5度、エキス分2.5度）                                                                                             |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| <p>〔第二問〕 F</p> <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>発芽させた大麦700kg、小麦200kg、とうもろこし500kg、ホップ5kg、コホア5kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分4.0度、エキス分5.0度）に、蜂蜜30kgを加えた発泡性を有する酒類（アルコール分3.0度、エキス分6.0度）</td> </tr> </table>                                                                                             | F                                                                                                                                                                                          | 発芽させた大麦700kg、小麦200kg、とうもろこし500kg、ホップ5kg、コホア5kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分4.0度、エキス分5.0度）に、蜂蜜30kgを加えた発泡性を有する酒類（アルコール分3.0度、エキス分6.0度）                                     | <p>●全国公開模試〔第二問〕 E</p> <table border="1"> <tr> <td>E</td> <td>大麦麦芽700kg、ホップ80kg、小麦500kg、こうりゃん300kg、ぶどう糖200kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.0度、エキス分3.0度）に、花30kgを加えて発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.5度、エキス分4.0度）</td> </tr> </table> | E | 大麦麦芽700kg、ホップ80kg、小麦500kg、こうりゃん300kg、ぶどう糖200kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.0度、エキス分3.0度）に、花30kgを加えて発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.5度、エキス分4.0度） |
| F                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 発芽させた大麦700kg、小麦200kg、とうもろこし500kg、ホップ5kg、コホア5kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分4.0度、エキス分5.0度）に、蜂蜜30kgを加えた発泡性を有する酒類（アルコール分3.0度、エキス分6.0度）                                                       |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| E                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 大麦麦芽700kg、ホップ80kg、小麦500kg、こうりゃん300kg、ぶどう糖200kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.0度、エキス分3.0度）に、花30kgを加えて発酵させた発泡性を有する酒類（アルコール分6.5度、エキス分4.0度）                                                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| <p>〔第二問〕 6</p> <p>6. 甲株式会社は、令和2年8月1日に粉末酒を製造し、商品Iとして、令和2年8月30日に5kgを乙支店（販売する酒類の範囲及びその販売方法につき条件を付されていない酒類販売業免許を受けている）へ移出した。</p> <p>また、粉末酒の課税標準数量の計算について、甲株式会社は令和2年8月28日に酒税法施行令第18条の2第1項第1号の方法による旨の申請書を所轄税務署長に提出し、当該承認を受けたことを令和2年9月11日に知った。</p> <p>なお、商品Iの重量30.21gを蒸留水70.48gに溶解した場合の温度15度における比重は、1.076である。</p> | <p>●実力完成答練 第3回〔第三問〕 (4)</p> <p>(4) 商品Dについては、令和2年6月8日に東京製造場において酒税法施行令第18条の2第1項第1号に掲げる方法による旨の申請書を所轄税務署長に提出し、令和2年7月1日にその承認のあったことを知った。当該酒類の重量31.51gを蒸留水69.49gに溶解した場合の温度15度における比重は1.092である。</p> |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| <p>〔第二問〕 7</p> <p>7. 甲株式会社の代表者は、製造工程の不備の有無を確認する目的で、令和2年8月15日に清酒もろみ180ml、を試料Jとして製造場内で試験した。</p>                                                                                                                                                                                                              | <p>●全国公開模試〔第二問〕 17</p> <p>17. 5の表のほか、令和2年8月中に清酒もろみL（アルコール分14.0度）を得意先である酒類製造者に対して製造場内で3ℓを飲用させた。</p>                                                                                         |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |
| <p>〔第二問〕 9</p> <p>9. 商品Eについては、令和2年8月31日に、輸出する目的で、500本（容器の容量750ml）を製造場から移出した。</p>                                                                                                                                                                                                                           | <p>●直前対策講義 第1回〔補助問題〕 7</p> <p>7. 商品Dについては、4の表に、令和2年8月中に輸出の目的で酒税法第29条第1項の規定により移出した2,000本（容器の容量900ml）が含まれている。</p>                                                                            |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                                                                                          |

スバリの的中!