

酒 税 法

本試験問題

〔第一問〕問 1

問 1 酒類の製造免許を受けた者が、自ら製造した酒類を輸出する場合において、製造場から移出した当該酒類に係る酒税の免除を受けるための手続について、酒類製造者が自ら輸出する場合及び輸出業者を通じて輸出する場合をそれぞれ説明しなさい。

ただし、必要な書類の省略に関する規定については、説明を要しない。また、租税特別措置法に関しては考慮しない。

〔第一問〕問 2(1)

問 2 次の(1)～(3)の問に答えなさい。

(1) 酒類の販売業をしようとする者は、販売場ごとにその販売場の所在地の所轄税務署長の免許を受けなければならないが、一定の場合には、免許を受けずに販売業を行うことができることとされている。酒類の販売業免許制度が採用されている趣旨を説明するとともに、免許を受けずに販売業を行うことができる場合及びその場合に販売できる酒類の範囲について説明しなさい。

〔第二問〕A

商品名	原料及び製造方法等
A	米900kg、米こうじ320kg（こうじ米の重最300kg）、ぶどう糖500kg、りんご果汁100ℓ（含有する糖類の重量10kg）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20.0度、エキス分3.0度）

〔第二問〕C

C	粉末酒50kgを水で溶解した酒類（アルコール分14.0度、エキス分3.0度）に、粉末酒30kgを水で溶解した酒類（アルコール分10.0度、エキス分1.0度）を加えた酒類（アルコール分12.0度、エキス分2.0度）
---	--

〔第二問〕E

E	麦芽800kg、ホップ135kg、麦720kg、ばれいしよ75kg及び水を原料として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）に、麦150kgを加えて発酵させた酒類で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）
---	--

〔第二問〕F

F	米1,000kg、米こうじ420kg（こうじ米の重量400kg）、清酒かす700kg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13.0度、エキス分4.0度）に、清酒かす50kgを加えてこした酒類（アルコール分13.0度、エキス分5.0度）
---	--

〔第二問〕7・8

7. 商品Aについては、令和3年8月2日に輸出酒類販売場において、日本人旅行者に対して10ℓを試飲させ、また、外国人旅行者に対して20ℓを試飲させた。

8. 商品Bについては、令和3年8月18日に外国で行われた輸出商談会において外国人のバイヤーに試飲させる目的で、令和3年8月12日に製造場から20本（容器の容量720ml）を輸出した。

なお、当該輸出商談会において、16本は外国人のバイヤーが飲用し、3本は日本人の商談会関係者が飲用し、また、1本は甲株会社の代表者が飲用した。

〔第二問〕10

10. 商品Eについては、令和3年7月20日に課税移出した400本（容器の容量350ml）のうち、令和3年8月2日に100本が製造場に返品され、令和3年8月4日に50本が乙支店（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）に返品され、また、令和3年8月5日に20本が自社の内蔵置所に返品された。

〔第二問〕11

11. 商品Fについては、令和3年8月25日に製造場内で観光客に対して5本（容器の容量720ml）を試飲させた。

TAC予想問題

●全国公開模試〔第一問〕問 1

問 1 甲株会社は、A製造場において、清酒の製造免許を受けている。

甲株会社は、輸出のため、令和3年8月17日にA製造場から清酒1,000本を保税地域へ移出した。

この1,000本のうち300本については、輸送途中で災害に遭い亡失したが、700本については、同日保税地域に搬入し、翌日輸出した。

ついては、次の各問について答えなさい。

1. 酒税法第29条に規定する輸出免税規定の趣旨について、説明しなさい。

2. 移出した清酒1,000本について、輸出免税が適用されるための必要な手続について、説明しなさい。

●実力完成答練 第3回〔第一問〕3

3. 酒税法第9条第1項に規定する酒類の販売業免許について説明しなさい。

●実力完成答練 第2回〔第二問〕H

H	米1,000kg、米こうじ500kg（こうじ米450kg）、ぶどう糖180kg、有機酸50kg、原料用アルコール700ℓ（アルコール分90度）、清酒300kg（原料として米100kg使用）及び水を原料として発酵させて、その液状部分とかす部分を分離した液状部分の酒類（アルコール分14度、エキス分5度）
---	--

●実力完成答練 第1回〔第二問〕H

H	粉末酒を水で溶解した酒類（アルコール分12度、エキス分3度）に、更に水を加えた酒類（アルコール分6度、エキス分1.5度）
---	--

●全国公開模試〔第二問〕F

F	麦芽2,400kg、ホップ40kg、米550kg、とうもろこし600kg、レモンピール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で発泡性を有するもの（アルコール分4.5度、エキス分3.5度）に、かぼちゃ30kgを加えて発酵させた酒類で発泡性を有するもの（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〕G

G	米600kg、米こうじ300kg（こうじ米270kg）、水あめ50kg、原料用アルコール400ℓ（アルコール分95度）、清酒かす100kg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15度、エキス分8度）に、清酒かすを加えてこした酒類（アルコール分15度、エキス分8.2度）
---	---

●全国公開模試〔第二問〕6

6. 商品Aについては、5の表のほか、令和3年8月10日に東京で行われた輸出商談会において外国人のバイヤーに試飲させる目的で、同日、製造場から8本（容器の容量1,800ml）を持ち出した。

なお、当該輸出商談会において、6本は外国人のバイヤーが飲用し、残りの2本は日本人の商談会関係者が飲用した。

●全国公開模試〔第二問〕8

8. 商品Cについては、令和3年5月20日に製造場から課税移出した500本（容器の容量750ml）のうち、100本が令和3年8月10日に当該製造場へ返品されたほか、50本が令和3年8月12日に乙販売場（販売する酒類の範囲及びその販売方法につき条件が付されていない酒類販売業免許を受けており、租税特別措置法第87条の6の規定により輸出酒類販売場の許可を受けている。）へ返品された。

●実力完成答練 第1回〔第二問〕5

5. 商品Aについては、4の表のほか、令和3年8月中に製造場見学者に対し無料で6,853mlを試飲させた。