

酒 税 法

本試験問題

【第一問】

酒税法において、納税義務の成立した酒税について、法定の理由がある場合に一定の条件の下でその酒税が免除される制度がある。この制度に関して次の各問に答えなさい。

- (1) 酒税法第28条（未納税移出）及び酒税法第28条の3（未納税引取）の制度が設けられている趣旨について述べなさい。
- (2) 酒税法第28条の3（未納税引取）の規定を適用するために必要な酒税法上の手続について述べなさい。
- (3) 酒税法第28条の3（未納税引取）において、どのような場合に未納税引取の規定の適用を受けることができるか述べなさい。

【資料】

- 1 甲株式会社は、平成24年7月中に、その製造場の所在地の所轄税務署長から全ての品目の酒類の製造免許を受けており、他に製造免許を受けている製造場はない。

【第二問】 A

りんご果汁1,000ℓ（含有する糖類の重量250kg）及び果糖150kgを原料として発酵させた酒類1,000ℓ（アルコール分14.0度、エキス分6.0度、重量980kg）に、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30ℓ（アルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したものでアルコール分50.0度）、ぶどう糖60kg、香り及び味を付ける目的でぶどう果汁200ℓを加え、更に炭酸水を加えた発泡性のある酒類1,800ℓ（アルコール分7.0度、エキス分5.0度、重量1,700kg）

【第二問】 B

米350kg、ぶどう糖30kg、米こうじ60kg（こうじ米50kg）、清酒かす50kg、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250ℓ（アルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したものでアルコール分60.0度）及び水を原料として発酵させて、こして水を加えた酒類1,300ℓ（アルコール分15.0度、エキス分4.5度）

【第二問】 C

発芽させた大麦2,000kg、大麦500kg、こりやん500kg、フムロン10kg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3.5度）

【第二問】 D

大麦を、発芽させた大麦及び水により糖化させて、発酵させたアルコール含有物を単式蒸留機により蒸留（留出時のアルコール分70.0度）して水を加えた酒類400ℓ（アルコール分60.0度、エキス分1.2度）に、他の酒類製造者の製造場から課税移出された酒類4,000ℓ（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80.0度）して水を加えて製造した酒類（アルコール分45.0度、エキス分1.5度））及び水を加えた酒類4,500ℓ（アルコール分45.0度、エキス分1.0度）

【第二問】 E

りんご果汁（含有される糖類の重量60kg）及びぶどう糖60kgを原料として発酵させた酒類（アルコール分11度、エキス分6度）に、砂糖20kgを加えて発酵させた酒類（アルコール分15度、エキス分7度）

【第二問】 F

発芽させた大麦700kg、でんぶん400kg、ルブリン10kg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）

TAC予想問題

●実力完成答練 第4回【第一問】

【第一問】

酒税は、原則として酒類がその製造場から移出されたときに課税する建前をとっているが、一定の条件を満たした場合には課税を免除する制度として未納税移出がある。

ついては、以下の問いに答えなさい。

1. 未納税移出の規定の趣旨を述べなさい。

●直前対策テキスト・理論ドクター Q11

酒税法においては、納税義務の成立した酒税について、一定の条件のもとにその納税の義務を免除することとしている。酒税の免税について、その趣旨を説明し、適用される例を挙げなさい。

●全国公開模試【第二問】

【資料】

1. 甲株式会社は、平成24年5月中に、その製造場の所在地の所轄税務署長からすべての品目の酒類の製造免許を受けており、他に製造免許を受けている製造場はない。

●全国公開模試【第二問】

りんご果汁2,000ℓ（含有する糖類の重量260kg）及び水に砂糖240kgを加えて発酵させた酒類2,500ℓ（アルコール分13度、エキス分5度、重量2,450kg）に、グレープフルーツ、ぶどう糖及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を単式蒸留機により蒸留（留出時のアルコール分70度）して水を加えた酒類200ℓ（アルコール分40度、エキス分0.3度）、果糖310kg、香味料50ℓ及び水を加えた酒類3,000ℓ（アルコール分13.5度、エキス分6度、重量3,000kg）

●全国公開模試【第二問】

米1,200kg、米こうじ700kg（こうじ米590kg）、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1,000ℓ（アルコール分60度）、糖類（米を原料として加水分解して精製したものである。）150kg、乳酸（有機酸）20kg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18度、エキス分7度）に、酒類保存のため、乳酸20kgを加えた酒類（アルコール分18度、エキス分7度）

●全国公開模試【第二問】

発芽させた小麦1,400kg、米400kg、こりやん100kg、ホップ30kg、苦味料20kg、カラメル10kg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3度）

●実力完成答練 第1回【第二問】

発芽させた小麦及び水によって大麦を糖化させて、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度）して水を加えた酒類500ℓ（アルコール分50度、エキス分0.3度）に、他の酒類製造者の製造場から課税移出された酒類6,500ℓ（発芽させた米及び水を原料として糖化させて、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95度）して水を加えた酒類（アルコール分60度、エキス分0.2度））、カラメル及び水を加えた酒類10,000ℓ（アルコール分41.5度、エキス分0.4度）
 ② 酒税法第47条第1項の規定により申告した製造方法に従い、平成28年8月中に1仕込製造したものである。

●実力完成答練 第1回【第二問】

桃（含有する糖分の重量160kg）、果糖90kg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7度）に、砂糖70kg及び水を加えて発酵させて、更に炭酸水を加えた酒類で発泡性を有するもの（アルコール分8度、エキス分4度、当酸酒類の重量1,000kg）

●実力完成答練 第1回【第二問】

発芽させた大麦800kg、小麦300kg、糖類100kg、ホップ10kg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度、エキス分3度）

ズバリ的中!

〔第二問〕 G なつめやしの実及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を単式蒸留機で蒸留（留出時のアルコール分70度）した酒類にくえん酸及び水を加えかし樽に11か月貯蔵した酒類2,000ℓ（アルコール分25度、エキス分1.3度、着色又は着香はない。）に、米150kg、米こうじ50kg、とうもろこし550kg、色素3kg、香料4kg、清酒かす150kg及び水を加えて発酵させてこし、更に水を加えた酒類で、その香味、色沢その他の性状が清酒に類似するもの4,500ℓ（アルコール分15度、エキス分5度、アミノ酸度1.0、酸度1.7、当該酒類の重量4,500kg）	●直前予想答練 第1回〔第二問〕 5. 次の酒類に、米50kg、でんぷん質物分解物150kg、みりんかす400kg、アミノ酸5kg、色素0.5kg及び水を加えてこした酒類で、その香味、色沢その他の性状が清酒に類似するもの4,000ℓ（アルコール分13度、エキス分6度、アミノ酸度0.6、酸度1.3、重量4,000kg） 麦400kg、米こうじ200kg（こうじ米180kg）、よもぎ700kg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（アルコール分30度、エキス分0.4度）に、酒石酸及び水を加えた酒類2,000ℓ（アルコール分26度、エキス分1.2度、着色又は着香なし）
〔第二問〕 H ビール（アルコール分5.5度）を単式蒸留機で蒸留（留出時のアルコール分70度）した酒類（アルコール分70度、エキス分0.5度）に、ホップエキス、レモン果汁及び炭酸水を加えた酒類（アルコール分10.0度、エキス分1.8度、発泡性あり）	●合格情報〔第一問〕 4. 麦芽500kg、ホップ10kg、小麦100kg、でんぷん50kg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、当該酒類と閉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発泡性を有する酒類4,000ℓ（アルコール分13度、エキス分2度）
〔第二問〕 5 商品Aについては、4の表のほか、食品表示法第8条第1項（立入検査等）の規定により10本（容器の容量1,800ml）の酒類が収去された。	●全国公開模試〔第二問〕 5. 商品Aについては、4の表のほか、平成28年8月2日に食品表示法第8条第1項（立入検査等）の規定により10本（容器の容量720ml）が収去された。
〔第二問〕 6 商品Bについては、4の表のほか、平成28年8月10日に従業員の過失により、製造場内のタンクから流出し100ℓが滅失した。なお、所轄税務署長にその旨の届出を提出している。	●全国公開模試〔第二問〕 6. 商品Bについては、4の表のほか、従業員がタンクのcockを閉め忘れたため、タンク内の酒類が流出し、平成28年8月18日に60,000mlが滅失した。
〔第二問〕 7 商品Cについては、4の表のほか、平成28年8月11日に公的機関主催の品評会に30本（容器の容量350ml）を送付した。	●直前予想答練 第1回 9. 商品Iについては、4の表のほか、品質評価のため、平成28年8月中に公的品質評価機関に対して10本（容務の容量900ml）を送付した。
〔第二問〕 8 商品Dについては、4の表の平成28年8月中に移出したもののうち、500本（容器の容量1,800ml）は輸出の目的で酒税法第29条（輸出免税）の規定により製造場から移出したものである。	●直前予想答練 第1回 8. 商品Eについては、4の表に、平成28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150本（容器の容量700ml）が含まれている
〔第二問〕 9 商品Eについては、4の表のほか、平成28年5月中に酒類販売業者に課税移出されたもの20本（容器の容量300ml）が、平成28年8月30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。	●全国公開模試〔第二問〕 10. 商品Fについては、平成28年5月中に酒類販売業者に課税移出されたもののうち800本（容器の容量350ml）が、平成28年8月中に酒類販売業者から返品され、製造場内に持ち込まれた。
〔第二問〕 10 商品Fについては、4の表のほか、販売促進のため、平成28年8月5日に2,100本（容器の容量720ml）を酒類販売業者に無償で提供した。	●実力完成答練 第4回〔第二問〕 10. 商品Fについては、5の表のほか、平成28年7月10日に関西製造場において販売促進のため、甲株式会社が100%出資している法人が経営する酒場5店舗に対して各25本（容器の容量700ml）を無料で提供した。
〔第二問〕 11 商品Gについては、4の表のほか、平成28年8月3日に在日アメリカ大使館に200本（容器の容量2,000ml）を送付した。	●実力完成答練 第1回〔第二問〕 5. 商品Aについては、4の表のほか、平成28年8月19日に在日カナダ大使館に100本（容器の容量720ml）を販売した。
〔第二問〕 12 商品Hについては、4の表のほか、平成28年8月29日に製造場見学者に対して50本（容器の容量300ml）を試飲させた。	●実力完成答練 第2回〔第二問〕 6. 商品Bについては、4の表のほか、平成28年7月中に製造場見学者に対して、製造場内で150本（容器の容量180ml）を無料で試飲させるとともに、お土産用として420本（容器の容量900ml）を無料で配付した。

ズバリ的中!