

資料4

## 国税庁報告資料

令和4年 10 月 20 日  
課税部酒税課



**Japan.** “Kampai” to the world.

# 国税庁の取組状況について

令和4年10月

国 税 庁

酒類の容器及び包装には、酒税の検査取締上の見地から、当該酒類の品目等、所定の事項を表示することが義務付けられています。また、酒類の取引の円滑な運行及び消費者の利益に資するため、財務大臣は、酒類の製法、品質その他政令で定める事項の表示について必要な基準を定めることができるとされています。

このほか、食品表示法や米トレーサビリティ法など、制度目的が異なった各種の表示ルールが適用されています。

### 酒類業組合法に基づく酒類の品目等の表示義務

- 酒税の保全を目的として、酒類の容器及び包装に次の表示を義務付けている。  
製造業者の氏名又は名称、所在地、内容量、品目、アルコール分、税率適用区分及び発泡性を有する旨

### 酒類業組合法に基づく酒類の表示基準

- 酒類の取引の円滑な運行及び消費者の利益に資するため、国税庁が定める次の告示により酒類の表示ルールを定めている。  
清酒の製法品質表示基準（平成元年11月国税庁告示第8号）、果実酒等の製法品質表示基準（平成27年10月国税庁告示第18号）、酒類の地理的表示に関する表示基準（平成27年10月国税庁告示第19号） 等

### 食品表示法に基づく食品表示基準

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に資するため、酒類の容器及び包装に次の表示を義務付け  
名称（品目）、添加物、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、製造所等の所在地及び製造者等の名称等、L-フェニルアラニン化合物を含む旨 等



- 国税庁では、市販されている酒類を買い上げて理化学分析や品質評価等を行い、酒類の安全性・品質の確認を行うとともに、アルコール分などの表示等が適正であるかについて確認を行いました。  
分析の結果、食品衛生法上に基準値のある汚染物質や使用基準が定められている食品添加物について問題のある酒類はありませんでした。
- また、消費者が安心して酒類を購入できるように、酒類製造業者に対して、酒類の表示義務事項、表示基準及び食品表示法に基づく記載事項に関する確認調査を行うとともに、市販酒類調査の結果を踏まえ、適正な表示が確保されるよう指導しました。

## <全国市販酒類調査>

会計年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
調査点数	2,404件	2,336件	2,116件	1,630件	1,583件

## <酒類業組合法に基づき義務付けられた主な表示事項の表示がない酒類の割合>

事務年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
割合	0.7%	0.7%	0.4%	0.4%	0.3%

## <酒類業者に対する表示事項確認調査実施件数>

事務年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
調査実施件数	684件	682件	654件	298件	707件

(注)調査件数707件のうち、食品表示基準に基づく記載事項の不備は3件(表示事項の誤表記等)。



- 国内外の消費者にとっての分かりやすさや日本産酒類のブランド価値の向上、及び日本産酒類の輸出環境整備の観点から、酒類の表示制度について次の見直しを実施。
  - ◆ 清酒の製法品質表示基準について、製造時期や受賞記述の表示方法等の改善
  - ◆ 改正JAS法の施行に合わせ、酒類業組合法に基づく酒類における有機の表示基準を廃止

### 清酒の製法品質表示基準



令和5年1月1日から適用

#### ◎ 製造時期表示

- ・ 商品性等に応じて多様な時期表示ができるよう、必要記載事項から任意記載事項に変更。  
(コーデックス規格や食品表示基準に沿う見直し)

#### ◎ 受賞記述表示

公的機関以外の機関から付与された賞の表示を可能とする。

(注) 清酒の製法品質表示基準の改正告示は、令和4年7月19日に公告。

### 酒類における有機の表示基準



令和4年10月1日施行

#### ◎ JAS法の改正

- ・ 改正JAS法に基づき、有機加工食品のJASの対象に有機酒類を追加。  
これに併せて、現行の酒類における有機の表示基準(告示)を廃止。
- ・ 有機表示制度の移管に伴い、JAS法を財務省と農林水産省との共管法に変更。  
⇒ 有機加工食品の同等性の相互承認がなされている国・地域を優先して有機酒類の認証の同等性交渉を加速し、輸出の拡大を図る。

日本酒の輸出用裏ラベルは、海外消費者にとって、選択の基準となる記載項目が少なく、かつ、馴染みのない表現が用いられているため、消費者自身で好みの味を選びにくいという課題。

日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO) が、海外の有識者・消費者を対象とした大規模調査に基づき開発  
国税庁が、国内事業者へ意見聴取

海外消費者が日本酒を理解し、選択しやすくなる輸出用の「標準的裏ラベル」及び「表記ガイド」が完成

(英語版)

(日本語訳)

**XXX(product name)**

---

**Flavor**  
Light・Med-Dry

---

**Aroma**  
Green apple, clear fruity notes

---

**Food Matches**  
Camembert, Roast Chicken, Pasta

---

**Recommended serving temperature : 5-10°C Storage temperature : 5°C**

**Region:**  
XXXXX Prefecture



**About the Producer**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX was established in 1743. Driven by their motto "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", their brewing is constantly challenging and innovating.

**About This sake**  
A sake to enjoy at the dinner table, made with rice cultivated specially for brewing sake and aromatic spring water from the nearby Mt.XXXXX, transformed through the cutting-edge skills and traditional brewing craft of the XXXXX Toji (local guild of master brewers).

---

**法的記載事項**

**××× (製品名)**

---

**味・味わい**  
淡麗・やや辛

---

**風味・香り**  
青りんご、クリアでフルーティな香り

---

**ペアフード**  
カマンベール、鶏もも肉のロースト、パスタ

---

**推奨飲用温度 / 5~10°C 保存温度 / 5°C**

**産地/XXX県**



**酒蔵についての物語**  
創業1743年の×××酒蔵「××××」をスローガンに常に新しい可能性を追い求めている

**製品についての物語 (こだわり)**  
普段の食卓で楽しめるお酒です。日本酒専用の米、××山の地下水を素に××杜氏による伝統的な技と先進的な技術により作られています

---

**法的記載事項**

消費者調査を基に、以下の項目を輸出用の「標準的裏ラベル」の項目とした。

重要度の上位6項目

- ①風味・香り
- ②味覚
- ③推奨飲用温度
- ④保存温度
- ⑤ペアフード
- ⑥産地

興味・関心度の高い2項目

- ⑦醸造元の物語
- ⑧製品の物語

※ なお、調査の結果、上記項目に追加して記載することが有効な6項目（「日本酒とは何か」、「特定名称」、「米品種」、「外観」、「飲用シーン」、「受賞歴」）についても整理しました。

※ この裏ラベルのデザインと表記項目を基に、各事業者が輸入業者と意見交換を行うなど、輸入先の販売対象者に適したものとすることが必要。また、各事業者は自社や製品の特徴などに応じて、記載の項目や内容などをカスタマイズして利用することも可能。

輸出用の「標準的裏ラベル」と「表記ガイド」(本体) 掲載URL : [https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/jfoodo/news/uralabel/doc.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfoodo/news/uralabel/doc.pdf)