

# 酒 税 法

## 本試験問題

〔第一問〕問1(2)

(2) 酒税法第43条において、酒類と水以外の物品を混和する場合の「みなし製造」が規定されている。同条第10項及び第11項において規定されている、「みなし製造」が適用されないこととされている場合について、述べなさい。

〔第一問〕問1(5)

(5) 酒税法第7条第1項において、酒類を製造しようとする者は、製造免許を受けなければならないとされているが、製造免許を要しない場合も規定されている。この製造免許を要しない場合及びその趣旨について、述べなさい。

〔第二問〕【資料】5 B

B	麦440kg、麦こうじ130kg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80.0度）して水を加えた酒類（アルコール分40.0度、エキス分0.0度）に、着色料0.2kg（食品衛生法施行規則に定める食用黄色五号）及び水を加えた発泡性を有しない酒類（アルコール分35.0度、エキス分0.0度）
---	--

〔第二問〕【資料】5 D

D	米200kg、米こうじ100kg（こうじ米の重量95kg）、清酒かす40kg、ぶどう糖10kg及び水を原料に発酵させてこした酒類（アルコール分15.0度、エキス分4.0度）に、清酒かす20kg、ぶどう糖5kg及び水を加えてこした発泡性を有しない酒類（アルコール分12.0度、エキス分4.8度）
---	--

〔第二問〕【資料】5 F

F	ぶどう糖60kg、麦20kg、ホップ5kg、カラメル0.5kg、コリアンダー2kg、蜂蜜1kg及び水を原料に発酵させた発泡性を有しない酒類（アルコール分5.0度、エキス分3.0度）
---	--

〔第二問〕【資料】5 G

G	米160kg、米こうじ100kg（こうじ米の重量95kg）、清酒かす10kg、有機酸5kg原料用アルコール40ℓ（アルコール分50.0度、エキス分0.0度）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10.0度、エキス分5.0度）に、炭酸ガスを混和すると同時に水あめ5kgを混和した発泡性を有する酒類（アルコール分10.0度、エキス分6.0度）
---	--

〔第二問〕【資料】10

10 商品Dについては、「上記6」のほか、米、米こうじ、清酒かす、ぶどう糖及び水を原料に発酵させた状態のもろみIを製造工程の不備の有無を確認する目的で、令和7年8月12日に100mlを試飲した。

〔第二問〕【資料】11

11 商品Eについては、「上記6」のほか、令和7年8月20日に従業員の過失により、製造場内のタンクが破損し、200ℓ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。

〔第二問〕【資料】12

12 商品Fについては、「上記6」のほか、得意先からの要望を受けて、商品Fに炭酸水を加えて発泡性を有する商品J（アルコール分3.0度、エキス分2.0度）とした。  
その後、商品J 53本（容器的容量350ml）を令和7年8月16日に得意先へ移出した。

## TAC予想問題

●全国公開模試〔第一問〕問2

問2 酒税法第43条第1項において、酒類に水以外の物品を混和した場合において、混和後のものが酒類であるときは、原則として新たに酒類を製造したものとみなすこととしているが、酒類の消費者が酒類に水以外の物品を混和しても、新たに酒類を製造したものとみなされない場合について述べなさい。

●直前予想答練〔第一問〕問1(3)

(3) 酒類製造者が製造免許を受けずに製造した原料用酒類をその製造場から移出しようとするときは、原則としてその製造場の所在地の所轄税務署の承認を受けなければならないこととされているが、どのような場合に承認を要しないで移出することができるかを説明するとともに、その取扱いの趣旨について述べなさい。

●全国公開模試〔第二問〕G

G	うるち米600kg、さつまいもこうじ200kg、あずき500kg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60.0度）した酒類に、水、くえん酸及び合成着色料（食用黄色4号）を加えた発泡性を有しない酒類（アルコール分25.0度、エキス分2.0度、くえん酸を加えたことによる着色又は着香はない）
---	--

●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）
---	---

●実力完成答練 第1回〔第二問〕I

I	糖類、ホップ、たんぱく質分解物（えんどうを原料としたもの）、カラメル、酵母エキス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4回〔第二問〕C

C	米800kg、米こうじ270kg（こうじ米240kg）、原料用アルコール500ℓ（アルコール分95度）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12.5度、エキス分5度）に、くえん酸100kg及び炭酸水を同時に加えた酒類で発泡性を有するもの5,000ℓ（アルコール分10度、エキス分7度）
---	---

●実力完成答練 第4回〔第二問〕14

14 甲株式会社の商品開発担当者は、商品開発の一環として、令和7年8月15日に清酒もろみ300mlを試料Jとして東京製造場内で試飲した。  
また、その翌日に、清酒もろみをこして水を加えた飲料500mlを試料Kとして東京製造場内で試飲した。  
なお、試料Jはアルコール分5.0度、試料Kはアルコール分0.8度であった。

●全国公開模試〔第二問〕10

10. 商品Hについては、「上記5」のほか、令和7年8月中に従業員の不注意により製造場内で8,000mlが流出した。

●全国公開模試〔第二問〕11

11. 商品Iについては、令和7年8月から新たに製造を開始し、商品Fに炭酸水を加えて発泡性を有する酒類（アルコール分9.0度、エキス分0.1度）としたうえで、同月から移出を開始したものである。