

酒 税 法

本試験問題

〔第一問〕問1(2)

- (2) 酒税法第30条の6第1項(納期限の延長)において、酒類製造者が、酒税法第30条の2第1項又は第2項の規定による申告書をその提出期限内に提出した場合に、納期限内に納期限の延長についての申請書を当該申告書の提出先の税務署長に提出し、かつ、要件を満たしたときは、当該税務署長は、酒税の納期限を延長することができるものと規定されている。
- この規定に基づき、当該税務署長が行うことができる措置について、述べなさい。

〔第一問〕問1(5)

- (5) 酒税法第44条第1項(原料用酒類及び酒母等の処分禁止)において、原料用酒類の移出の禁止の規定が設けられている。
- 当該規定が設けられている趣旨について、述べなさい。

〔第一問〕問2

- 酒税法第28条第1項(未納税移出)において、酒類製造者が一定の条件を満たして移出する場合には、当該移出に係る酒税を免除すると規定されている。
- 当該規定が設けられている趣旨を述べるとともに、一定の条件(適用要件)について、5つ述べなさい。

〔第二問〕BCDFG

B	麦芽500kg、とうもろこし100kg、こんぶ5kg、かぼちゃ5kg、ホップ20kg及び水を原料として発酵させた発泡性を有するアルコール含有物(アルコール分3.0度、エキス分12.0度)にホップ10kgを加えてさらに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3.5度)
---	---

C	ぶどう1,000kg(含有する糖類の重量200kg)、砂糖100kg(転化糖として換算した糖類の重量105kg)及び水を加えて発酵させた酒類(アルコール分13.0度、エキス分5.0度)を連続式蒸留機以外の蒸留機により蒸留(留出時のアルコール分35.0度)した酒類400ℓにスピリッツ(アルコール分35.0度、エキス分0.0度)20ℓ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)
---	--

D	米700kg、米こうじ200kg(こうじ米の重量190kg)、原料用アルコール100ℓ(アルコール分55.0度)、とうもろこし500kg及び水を混和してこした発泡性を有しない酒類500ℓ(アルコール分11.0度、エキス分40.0度)
---	--

F	麦600kg、麦こうじ300kg及び水を加え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(留出時のアルコール分55.0度)した酒類(アルコール分55.0度、エキス分0.0度)に米300kg、米こうじ150kg及び水を加え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(留出時のアルコール分36.0度)した酒類(アルコール分36.0度、エキス分0.0度)を加えた発泡性を有しない酒類(アルコール分45.0度、エキス分0.0度)
---	---

G	麦芽600kg、ごま10kg、かき5kg、蜂蜜3kg、カラメル2kg、ホップ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6.0度、エキス分12.0度)
---	---

〔第二問〕8

- 8 商品Aについては、「上記6」のほか、令和8年8月20日に製造場から在フランス日本国大使館に200本(容器的容量720ml)を移出した。

TAC予想問題

●実力完成答練 第1回〔第一問〕問1(3)

酒類の製造場から移出した酒類に係る酒税の納期限の延長制度について、どのような場合に適用することができるか、その内容を説明しなさい。

●全国公開模試〔第一問〕問1(3)

酒税法第7条ただし書きに基づき製造免許を受けずに製造した酒類を製造場から移出することは原則として禁止されているが、この取り扱いの趣旨について述べなさい。

●全国公開模試〔第一問〕問2

酒税法第28条では、酒類製造者が所定の酒類をその酒類の製造場から所定の場所へ移出する場合には、その移出に係る酒税を免除することを定めているが、この規定の趣旨を述べるとともに、同条第2項及び第4項で定めている手続について述べなさい。

●実力完成答練 第3回〔第二問〕4

麦芽800kg、ホップ5kg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)に、ホップ10kgを加えて発酵させた酒類(アルコール分6度、エキス分3.5度、発泡性あり)

●実力完成答練 第2回〔第二問〕G

ぶどう果汁及び水を原料として発酵させた酒類4,000ℓ(アルコール分12度、エキス分5度)に、ぶどう果汁(含有する糖類の重量150kg)、麦芽糖120kg及び水を原料として発酵させた酒類(アルコール分12度、エキス分5度)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200ℓ(アルコール分40度、エキス分0.3度)、砂糖30kg及び水を加えた酒類5,000ℓ(アルコール分11.2度、エキス分4.6度、重量5,000kg)

●実力完成答練 第1回〔第二問〕B

米、米こうじ及び単式蒸留焼酎(アルコール分45度)に、みりんかす、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)

●全国公開模試〔第二問〕F

米こうじ、でん粉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60.0度)して水を加えた酒類1,300ℓ(アルコール分35.0度、エキス分0.1度)に、他の酒類製造者の製造場から課税移出された酒類1,200ℓ(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単式蒸留機により蒸留(留出時のアルコール分90.0度)し、かし樽で1年2か月間貯蔵して、樽の成分の浸出により香味、色沢を変化させ、水を加えた酒類(アルコール分25.0度、エキス分0.1度)を加えた酒類2,500ℓ(アルコール分30.2度、エキス分0.1度)

●実力完成答練 第1回〔第二問〕D

麦芽1,100kg、麦200kg、麦こうじ240kg、ホップ50kg、カラメル(着色料)60kg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5度、エキス分3.5度)

●上級演習 第7回〔第二問〕8

商品Eについては、3の表に、海外での販路拡大のために、令和8年8月18日に在アメリカ合衆国日本大使館に移出した10本(容器的容量500ml)が含まれている。

〔第二問〕 9 9 商品Bについては、「上記6」の令和8年8月中の移出数量の内訳に、令和8年8月2日に食品衛生法第28条第1項の規定により収去された20本（容器の容量350mℓ）が含まれている。	●実力完成答練 第1回〔第二問〕 7
〔第二問〕 12・13 12 商品Eについては、「上記6」のほか、令和8年8月10日に製造場内において従業員が20ℓを試飲、令和8年8月15日に製造場の見学会を開催し、製造場内で外国人に200ℓを試飲させた。 13 商品Fについては、「上記6」の令和8年8月中の移出数量の内訳に、令和8年8月30日に輸出酒類販売場において、外国人旅行者に対して消費税及び酒税を免除して販売した酒類120本（容器の容量700mℓ）、日本人旅行者に対して販売した酒類30本（容器の容量700mℓ）が含まれている。	●全国公開模試〔第二問〕 8
〔第二問〕 14 14 商品Gについては、「上記6」の令和8年8月中の移出数量の内訳に、令和8年8月8日に酒類販売業者に対して60本（容器の容量350mℓ）を製造場から移出したものが含まれており、そのうち、20本（容器の容量350mℓ）が令和8年8月10日に製造場へ返品された。	●実力完成答練 第4回〔第二問〕 8
〔第二問〕 15 15 商品Iについては、得意先からの要望を受けて、商品Hに水を加えて発泡性を有しない商品I（アルコール分6.0度、エキス分5.0度）とした。 その後、商品I 40本（容器の容量200mℓ）を令和8年8月30日に得意先へ移出した。	●実力完成答練 第3回〔第三問〕 3 (8)