

酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 18 年 1 月 第 8 号

独立行政法人酒類総合研究所

ホームページ <http://www.nrib.go.jp>

ご意見ご要望は、こちらまでどうぞ info@nrib.go.jp (酒類総合研究所メールアドレス)

Head Line (記事見出し一覧)

モデルテキスト情報

お酒の商品知識
(温度で変わる味)

いまさら聞けない法令の基礎
(量り売りと詰め替え)

研究所からのお知らせ

第 4 3 回洋酒・果実酒鑑評会

酒類総合研究所の仕事
(日本酒百年貯蔵プロジェクト始動!)

日本酒ラベルの用語辞典(英語版)完成!

国税庁からのお知らせ

適正飲酒の推進について

酒類行政の取り組みについて

~ 国税庁は、酒類業の健全な発達を目指して施策を展開しています。~



日本酒百年貯蔵プロジェクト

本文をご参照下さい

モデルテキスト情報

お酒の商品知識(温度で変わる味)

最近、燗酒用の清酒が販売されたり、飲食店でおしゃれな燗酒用の酒器が出てきたりして、燗酒が見直されてきています。

これからの季節、こたつで鍋をつつきながら熱燗でゆったり

とした団欒を過ごしたいと考えている方も多いと思います。



日本で燗酒が飲まれるようになった時期は、はっきりしていません。ただ、万葉集の山上憶良(やまのうえのおくら)の「貧窮問答歌」の一節が最も古く「風雑(まじ)り雨降る夜の雨雑り雪降る夜は、すべもなく、寒くしあれば堅塩(かたしほ)をとりつづしるひ、糟湯酒(かすゆざけ)うちすするひて、…」と詠んでいることから、7世紀には「酒粕を湯でといて暖まる」行為があったことがわかります。

また、一言で燗と言っても幅広い温度があります。第4号にも取り上げましたが、「ひや」と呼ばれる常温、少し暖かいのが30度前後の「日向燗(ひなたかん)」です。これから5度上昇するごとに「人肌の燗(ひとはだかん)」、「ぬる燗(ぬるかん)」、「上

爛(じょうかん)、「熱爛(あつかん)」あるいは「適爛(てきかん)」「(50度前後)」そして「飛びきり爛(とびきりかん)」は55度以上を指します。

爛をすると、内側から体があたたまるのはもちろん、冷やでは味わえない味と香りが楽しめます。

ところで、なぜ爛をすると味が変わるのでしょうか？また、爛に向く清酒はどのようなタイプでしょうか？

【四原味とは】

そもそも清酒の味については従来から官能的感觉として甘、酸、辛、苦、渋(かん、さん、しん、く、じゅう)の5味があるとされていました。

このうちの甘、酸、苦と鹹(塩辛い)^{よんげんみ}は四原味といわれ、全ての味はこの四原味の結合と嗅覚、触覚、温度感覚などによりできるものだといわれてきましたが、現在では、日本や海外の研究者らにより「旨味」が独立した基本味であることが分かってきました。

ちなみに、渋味は苦味と収斂味(口内の細胞を収縮させる物理的作用)^{しゅうれんみ}の複合した味として考えられています。清酒の味の表現として使われる「甘辛ピン」の「ピン」は後味の締まった感じをいいます。

【温度による味の変化】

爛をする・・・つまり、温度の変化により何がかわるのでしょうか？

皆さんも経験があると思いますが、例えば、熱いときの味見で丁度良いと思った煮物が冷たくなったときに辛く感じたり、適度に砂糖を入れたはずのコーヒーが冷めると苦く感じたりします。

そうです！人間の味覚は温度によって感じ方が違うのです。

飲料(あるいは食べ物)の温度と四原味の感度は次のとおりです。

甘味は「人肌の爛(ひとはだかん)」「(35度前後)」で一番強く感じ、これより高くても低くても弱く感じられます。また、苦味と塩辛味は温度が高くなるにつれて味が弱まります。酸味は、温度が低くても

高くても味の強さは変化せずほぼ一定です。

【四原味の相互作用】

また、四原味の相関関係も大きく作用します。

四原味間では、マスキング効果、相乗効果、効果無しの3つの作用が複雑に関係し合っています。甘味は他の3種類の味に対しマスキング効果を持っています。つまり、他の味を隠してしまうのです。一方、酸味は甘味に対し相乗効果を持っています。つまり、酸味が多くなれば、人の舌は甘味に対する感度が強くなります。このとき、その甘味はすっきりした印象を与えます。

【一般に爛酒に向くタイプ】

爛酒に向く清酒は、常温では「酸味」が効き「辛口」(甘味の弱い)タイプといわれています。このようなタイプの清酒は、温度を上げると酸味の強さは変化せず、甘味が強まり、かつ苦味や塩辛味が弱まります。その結果、「酸甘バランス」がとれ、すっきりした甘味の印象が強くなります。また、甘味の感



度が強くなることから、マスキング効果によりさらに苦味や塩辛味の感度が弱くなり、いわゆる「軽快な」タイプの清酒に変化するわけです。つまり、爛をすることによりさらにおいしくなる、「爛上り」の酒ということです。

このような、「爛上り」する酒としては、具体的には、濃醇な純米酒や熟成酒などがあげられます。

顧客の飲み方を想像し上手にアドバイスすることでお店に対する信頼感がアップするはずですよ。是非、飲み方の提案を工夫してみてください。

いまさら聞けない法令の基礎(量り売りと詰め替え)

今回の「量り売り」と「詰め替え」については、製造者が移出した酒類にいっさい手を加えず他の容器に移し替えることを前提条件に説明します。

(注意事項) 酒類に手を加える行為は酒税法違反になる可能性があります。酒類販売業者が酒類に水又は酒類を混和しようとする場合には、事前に販売場の所在地の所轄税務署長の承認を受けなければなりません。酒税の保全や消費者保護の見地から、原則として承認しないことになっています。

また、酒類に酒類を含む他の物品を混和することにより新たな酒類の製造となる場合には、酒類製造免許が必要になります。

【言葉の意味】

「量り売り」とは、酒類の購入者があらかじめ用意した容器に、購入者の希望する酒類を、希望する量だけ酒類販売業者が販売する行為をいいます。

「詰め替え」とは、酒類販売業者等が仕入れた酒類をあらかじめ別の容器に小分け等して販売する行為をいいます。

別の表現をすると「量り売り」は「容器に入っていない液体としての商品を販売」するために、その都度、顧客の所有物である容器に入れる販売方法であるのに対し、「詰め替え」は、小売業者が所有する容器に詰め替えることにより「新たな商品を生産・販売」する方法とも言えます。

【届出】

「量り売り」をする場合には、酒税法上の手続きは必要ありません。

酒類販売業者等が「詰め替え」を行う場合には、酒税法の規定により詰め替えを行う場所の所在地の所轄税務署長に詰め替えを行う2日前までに「酒類の詰め替え届出書」(様式番号:CC1-5428)により届出なければなりません。

【ラベル表示】

以下、酒税法を中心に説明しますが、食品衛生法上の表示の基準(原材料表示など)も遵守しなければなりませんので、ご注意ください。

「量り売り」では、容器は顧客の所有物であり、商品は「液体としての酒類」だけなのでラベル表示の義務はありませんが、特に未成年者の誤飲等を防止する観点から酒類販売業者である皆様が顧客に了解を得て「酒類である」旨の表示をした方が良いでしょう。(専用容器を使用する場合は、あらかじめ表示しておく便利です。)

「詰め替え」では、詰め替え容器の見やすい箇所に、その販売業者の住所・氏名又は名称、詰め替え場所の所在地、容器の容量、詰め替え酒類の種類等を容易に認識できる方法で表示することになります。また、「お酒は20歳になってから」など未成年者飲酒防止の表示、「資源の有効な利用の促進に関する法律」で定められている識別マーク(参照:モデルテキスト第3章第5節)も必要になります。(ガラス製容器は表示の義務はありませんが、プラスチック製のキャップなどは表示が必要になります。)

さらに、「地理的表示に関する表示基準」に規定する指定産地名(「壱岐」など)は、その酒類が基準に合致していれば表示できますが、「酒類における有機等の表示基準」に規定する「有機」等の表示(参照:

モデルテキスト第3章第2節(4))をする場合には、仕入れた酒類がその基準に合致していることはもちろん、詰め替え責任者を

置き、管理の実施方法に関する内部規定の整備をするなどの要件を満たす必要があります。

ラベル表示については「表示方法の届出書」により、搬出の時(一般には販売の時)までに所轄税務署長に届出なければなりません。



なお、これらの表示には、文字の大きさ（ポイント数）、マークの大きさ、それらの表示箇所など細かく規定されている項目もあります。詳細については、最寄りの税務署の酒税担当者にご相談ください。

【製造物責任法（PL法）上の取り扱い】

PL法とは、製品の欠陥によって生命、身体又は財産に損害を被ったことを証明した場合に、被害者は「製造業者等」（業として製造、加工または輸入した者）に対して損害賠償を求めることができる法律です。

括弧書きのとおり、容器あるいは酒類の輸入者はPL法の「製造業者等」に該当し、PL法上の損害賠償責任が生じます。よって、国内で容器及び酒類を仕入れることを前提に考えたいと思いますが、平成7年7月1日施行されたPL法は、まだ判例等も少なく「量り売り」、「詰め替え」を行った場合の損害賠償責任についての明確な判断ができないのが現状と聞いています。

しかし、PL法が「製品関連事故における被害者（消費者を含む全ての被害者）の円滑かつ適切な救済という観点」から制定されたことを考えると、「量り売り」、「詰め替え」のいずれの場合でも「酒類小売業者が容器に酒類を入れる」行為をPL法上の「加工」等と考え消費者が酒類販売業者を損害賠償の窓口を選ぶことも容易に想定されます。特に、「詰め替え」については新たな商品を生産していることからPL法上の損害賠償責任が生じる可能性が高いと考えられます。

そこで、いずれの場合でも「酒類であることの表示」、「未成年者飲酒防止のための表示」、「お燗の仕方等の注意事項」、「開封時の注意事項」等をリーフレットにして口頭説明したうえで商品と一緒に手渡したり、商品に表示したりするなどの工夫をしたほうが良いでしょう。

【計量法上の取り扱い】

「量り売り」、「詰め替え」のいずれの場合においても、校正を受けた計量器を用いて、量目公差（参照：モデルテキスト第3章第6節4）の範囲内

で取引をしなくてはなりません。

ちなみに、計量法は、「販売の事業を行うもの」が対象ですから、飲食業（サービス業）には適用されません。

【まとめ】

このように、酒類小売業者が仕入れた酒類を他の容器に移し替えるという点では同じ行為ですが、法律上の取り扱いは異なる場合がありますので注意してください。

特に、「量り売り」のイベントのつもりが、顧客を待たせたくないなどの理由であらかじめ他の容器に移し替えてしまい、実際は「詰め替え」になっていたといったことの無いよう十分な注意が必要です。

また、どちらの場合でも最も注意しなければならないことは、商品管理（特に衛生管理）です。注ぎ口は毎日洗浄しましょう。カビの発生などで消費者からクレームが来るようではせっかく苦勞して行った企画が台無しです。社員研修等できちんとした管理ができる環境を作りましょう。

【研修講師の皆様へのお願い】

当研究所のモデルテキストは、酒類の販売に当たり求められている多様なニーズに応えるべく、広範囲の情報を取り入れているため、項目によっては一般的な説明になっている箇所もあると思います。そのような箇所については、本通信に掲載する具体例等による補足説明を研修講師の皆様にしていただくことによって、テキストのみの説明以上の効果を受講される方に得ていただくことができます。当研究所も、引き続き、皆様のお役に立てるよう研修に役立つ情報を提供して参りますので是非ご活用ください。

研究所からのお知らせ

第43回洋酒・果実酒鑑評会

【洋酒・果実酒鑑評会とは】

「洋酒・果実酒鑑評会」は、国内のメーカーから

任意に出品された果実酒類、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ類及びリキュール類について官能審査、化学分析を行い、品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するとともに、製造者の参考に資することを目的として実施しています。

本年度の審査会は、11月21、22日の2日間にわたり、酒類総合研究所広島事務所において開催しました。

【出品概況】

総点数205点の出品があり、昨年度(203点)とほぼ同数でした。リキュール類は6点、ウイスキー類は1点増加し、果実酒類は5点減少しました。

詳細は別添の「第43回洋酒・果実酒鑑評会の結果について」をご覧ください。



酒類総合研究所の仕事

酒類総合研究所の100年を振り返って酒類業界に貢献した研究成果をご紹介しますが、今回は先日始まった長期貯蔵熟成酒の貯蔵試験の話です。

【第7回 日本酒百年貯蔵プロジェクト始動！】

100年間貯蔵した日本酒を想像できますか？

なにに、日本酒をそんなに置いたら「酢」になるですって！そんなことはあり



ません。「酢」にするには酢酸菌が必要です。)長期間熟成させたらまるやかなおいしいお酒になっているはず。ただ、熟成のメカニズムについてはまだ推測の域を出ていません。

そのようなことから、酒類総合研究所と長期熟成酒研究会は、「日本酒百年貯蔵プロジェクト」を立ち上げました。

プロジェクトの開始にあたり「日本酒百年貯蔵開始式」を行いました。

開始式当日(12/8)は、各報道機関に取材していただき大変意義のある研究であることが再確認できました。また、

12/15のNHK「おはよう日本」(生中継)の取材も受けさせていただきました。



なお、貯蔵実施場所である酒類総合研究所東京事務所の赤レンガ酒造工場(通称)は、昨年築100年をむかえた建物で、現在でも研修、研究で使用している現役の建物です。

【プロジェクトの目的】

本プロジェクトは長期熟成酒研究会の創立20周年を記念し、同会各蔵元が20年の研究成果を集集して造った多様な酒質の日本酒を100年間に渡り貯蔵し、後世に熟成酒の素晴らしい魅力を伝えとともに、その間の経年変化を観察し、国際的な名酒として、世界中の人々に愛飲される日本酒を開発するための研究として実施するものです。

【参加蔵元】

長期熟成酒研究会会員25社及び酒類総合研究所

【貯蔵本数】

貯蔵本数は、参加蔵元ごと、100年貯蔵用として1,800mlを超えるまでの本数(容器の

容量によって変わります。)及び経年観察用として720mlビン×10本です。

【経過観察】

貯蔵開始時及び貯蔵開始後10年ごとに酒類総合研究所・長期熟成酒研究会合同で官能審査及び分析を行います。

「日本酒百年貯蔵開始式」当日には、貯蔵開始時の合同官能審査会を行いました。(上記貯蔵用と同じものを別途用意しました。)



「日本酒百年貯蔵開始式」出席蔵元との集合写真

日本酒ラベルの用語辞典(英語版)完成!

ご好評をいただいている日本酒ラベルの用語辞典の英語版が完成しました。

HPトップ(<http://www.nrib.go.jp/>)から「お酒の広場」「日本酒ラベルの用語辞典」の順にクリックしてください。

国税庁からのお知らせ

適正飲酒の推進について

国税庁では毎年、飲酒機会が特に増加する年末年始に向けて適正飲酒の周知・啓発を図るため、厚生労働省及び社団法人アルコール健康医学協会と協力の上、「適正飲酒推進ポスター」(別紙1)を作成しております。

適度な飲酒は、ストレスを和らげたり食欲を増進したりするなど、健康に良い効果をもたらす一方、酒類は、致酔性・依存性を有する飲料であることから、近年、過度の飲酒が、事件、事故、トラブルの原因として問題視され、また、健康面に与える影響等が指摘されるなど、飲酒環境の改善についての社会的関心が高まっているところです。

「適正飲酒の10か条」の実践に心がけて、「健康に良く、社会にも迷惑をかけない正しい飲酒」をよろしく願っています。

酒類行政の取組みについて

～ 国税庁は、酒類業の健全な発達を目指して施策を展開しています。～

酒類業を取り巻く環境は、少子・高齢化の進展、国民の食品の安全性に対する関心の高まりや生活スタイルの多様化、未成年者飲酒問題への対応、酒類販売業免許の規制緩和といったことから、大きく変化しています。

国税庁では、こうした社会経済情勢の変化に対応して、消費者、製造業者、販売業者全体を展望した総合的視点から、酒類業の健全な発達の促進を図っています(別紙2「酒類産業の現状と今後のあり方」を参照してください。)

国税庁では、販売業者の将来像として、多様なサービスの提供等により販売業者間の差別化が図られ、かつ社会的要請に対応した販売管理が確保されることを望んでいます。そのために、公正取引の推進や品質管理・サービスの向上をはじめ、経営支援措置の充実・利用促進等や未成年者飲酒防止等の社会的要請への対応に酒類業界及び独立行政法人酒類総合研究所とともに取り組んでいますので、ご理解とご協力をお願いします。

なお、酒類行政全般の取組みに関する説明については、「国税庁レポート2005」の38ページ以降をご覧ください。

(「国税庁レポート2005」:

<http://www.nta.go.jp/category/syoukai/report/2005.pdf>)

飲むときは
じっくり吟味、肴も飲み方も。

『適正飲酒の10か条』

週に二日は
休肝日を

自分の適量に
とどめよう

食べながら
飲む習慣を

自分のペースで
ゆっくりと

笑いながら共に、
楽しく飲もう

肝臓などの
定期検査を

遅くても夜12時で
切り上げよう

強いアルコール
飲料は薄めて

くすりと一緒には
飲まない

人に酒の無理
強いをしない

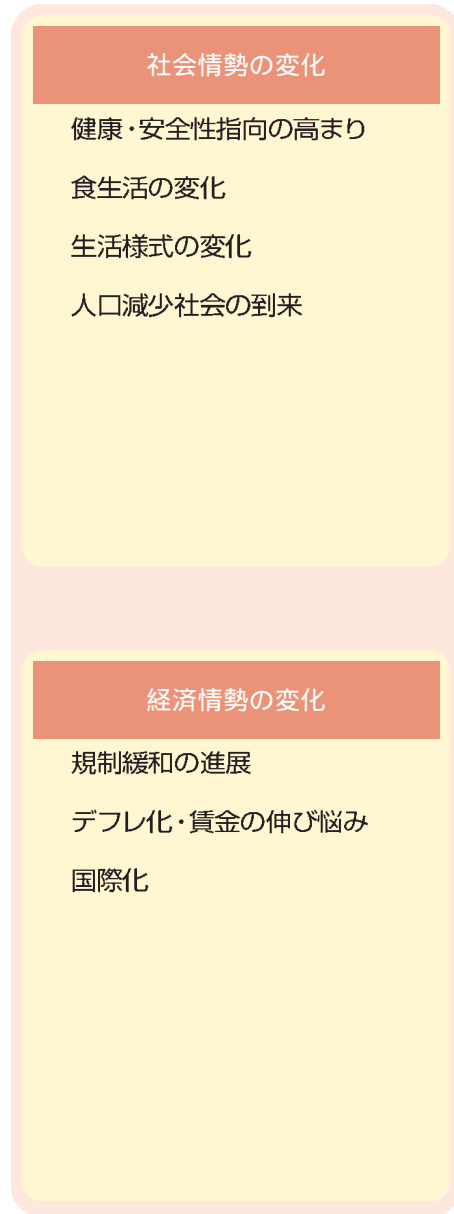
国税庁 厚生労働省 社団法人アルコール健康医学協会

お酒は20歳になってから

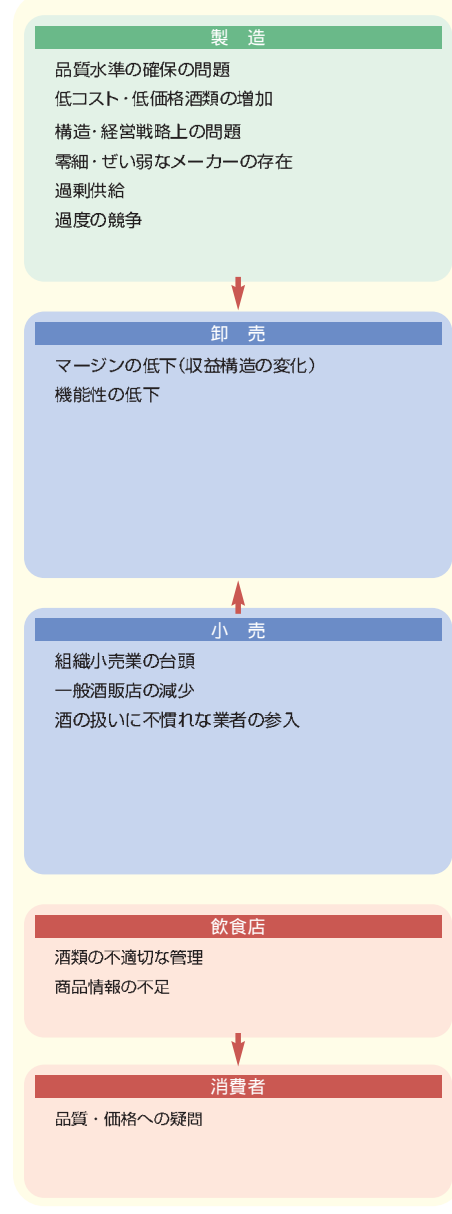
このポスターは再生紙を使用しています。

酒類産業の現状と将来展望

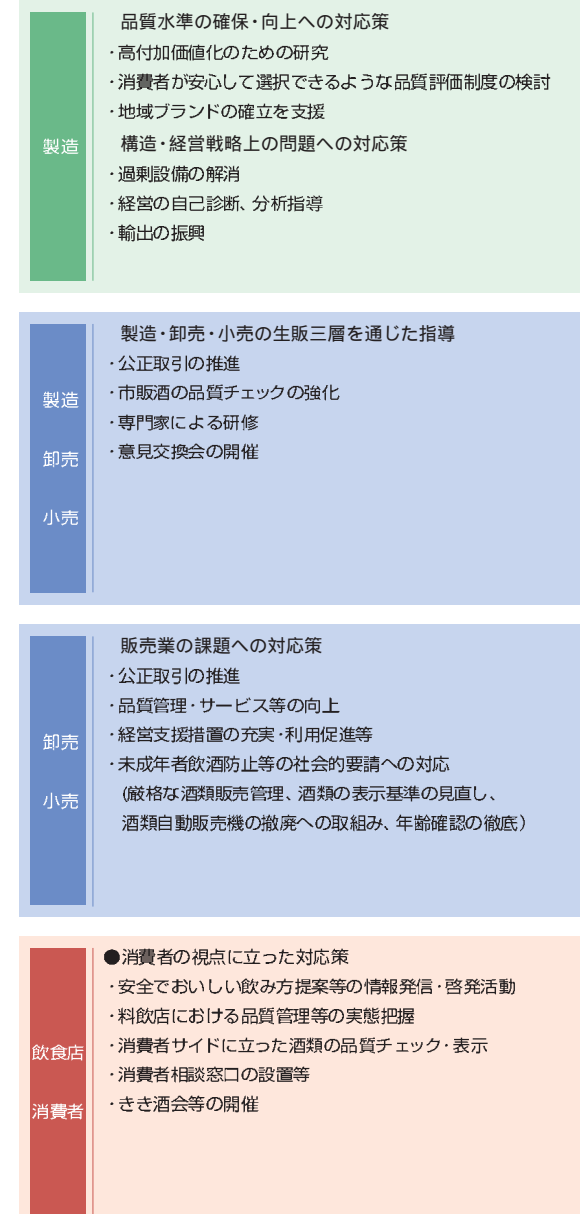
日本の社会経済情勢の変化



現状



行政や業界における取組み



将来像

