



全国乾麺新聞

発行所 全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0026
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話(3666)7900
FAX(3669)7662
編集発行人 安藤剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円

常務理事会開催

夏季へ期待

全国乾麺協同組合連合会では6月12日、製粉会館5階会議室で、初めての常務理事会を開催した。令和になって初めての会議であった、新たなスタートとして、そうめんの日のサンプリング等について協議を行なった。

高尾会長は「総会後、初めての常務理事会ですが、6月も中旬となり、暑い夏が来て、活発な商戦を期待したい。市況は売り場の減少など厳しい環境となっている。これからも状況は大きくは、変わらないだろうが、7月7日そうめんの日

も近づき、何とか市場を活性化して参りたい。」と挨拶した。
次年度の実施となるが、食品表示法の完全実施が令和2年4月1日製造からHACCPの義務化については、食品衛生法の一部改正となるHACCPの義務化など乾めん類・手延べ干しめん製造者にとって大きな節目となることから、混乱しないよう注意をしつつ対応したいとしている。また、今秋は、消費税の引上げによる軽減税率がスタートする。事務の煩雑さ等が危惧されることとしている。



—常務理事会—

令和元年度の事業計画で、食品表示基準の猶予期限

日本手延春季総会開く

消費税軽減税率制度の講習を受ける

日本手延素麺協同組合連合会(理事長井上猛氏)は5月23日、徳島県半田・油屋会議室で春季総会を開催した。
井上理事長は「平成から令和へ。令和に入って初めての総会です。平成は自然災害が多かったようだ。令和に入り、消費も伸びていると聞く。これもGW以降の好天の影響によるものと思われる。九州南部では豪

雨に見舞われたと聞くが、今シーズンも頑張ってほしい。今年は選挙もあって贈答が苦戦を余儀なくされそうだが、健康志向等そうめんの良さを前面に打ち出し、物流コスト、人手不足等によるコストアップと

なってきたり、市況の安定を図り、秋には消費税引上げもあるが乗り切りたい。」と挨拶した。
総会では、提案した議案



—井上理事長あいさつ—

令和3年6月なることから、今秋もブロック毎に周知を図る講習会を開催するとした。開催場所、日時等については、ブロック長に相談して決めたいとしている。また、外国人雇用拡大については、まだ十分な内容等が分らず、その動向を探り、情報提供に努めたいとしている。

小麦粉卸創立60周年

小麦粉の安定供給に努める

商組合連合会は、昭和34年に設立して60周年を迎えた。この間、さまざまな困難な状況もあったが、会員の団結で乗り越えてきた。令和に創立60周年を迎えたこの期に、小麦粉卸の社会的使命として小麦粉の安定供給に努めて参りたい。」と挨拶した。



—岡会長あいさつ—

全国小麦粉卸商組合連合会(会長岡常太郎氏)は6月4日、東京・ロイヤルパークホテルで定時総会と創立60周年式典を開催した。

KFC役員会開催

全乾麺・KFC(会長柄木田豊氏)は6月10日、東京製粉会館5階会議室で総会後、初めての役員会を開催した。

柄木田会長は「会長になって初めての役員会。役員の皆様のご協力を足し何だっただろうか。9

頂上会の活性化を図って参りたい。」と挨拶した。
役員会では、勉強会と全体会議について開催内容等について協議をした結果、本年度は勉強会と全体会議を合同で開催することになった。合同での開催は10月29日から4日間、幕張メッセで開催するジャパンパックス2019で行うことを決めた。開催案内は、開催要



—全乾麺・KFC役員会—

七夕

昨年の6月、関東甲信の梅雨明けが6月20日。それから猛暑続きで、熱中症の話題と最高温度記録のニュースが毎日紙面・TVを賑わした。その暑さは、筆舌に尽かせないほどで、埼玉熊谷市では41.1℃を記録。また、7月には迷走台風が豪雨。自然の凄さを体験させられた。▼昨年知ったのは、蚊の発生が酷暑で少なかったこと。不思議なのは、東日本大震災後、原発の多くが稼働していないにも拘らず、節電の呼びかけがなく、熱中症防止にクーラーの使用を勧めていた。震災直後のあの電力不足は何だっただろうか。9



—流しそうめん—

「水無月」とは梅雨の時期に雨が降るのに「水無月」とは変。「水無月」のは「無」の「の」にあたる連体助詞。ということで「水無月」は「水の月」ということになる。田植えが済み、田に水を張る。「水の月」→「水無月」と。6月30日の「夏越しの祓(なごしのはらえ)」に「そうめん」を食べる習慣を普及させよう、と乾めん業界は、6月30日から7月6日までを「夏越しそうめん祭り」としている。

今年の下定祭の結果は「高値」だったから。暑さ対策として、男性用日傘が売れているようだ。筆者は、5月18日、19日の乾麺グランプリで激しく日焼け。その反省もあって5月に購入。気取れなく通動に差しています。事務所隣の桜並木の桜もすっかり深い緑。季節は、初夏から夏へ。夏至は22日だった。東京の日の出は4時25分。早い梅雨明けを願う。

NIPPON

めん用粉 めんたくみ
生地伸びが良く作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾力に優れた食感が特長です。手打ちうどん専用粉の決定版です。

中華めん用粉 特ことぶき
当社の代表的な中華めん用粉です。なめらかでコシの強い食感に仕上がります。

日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1 高松営業所 TEL.(087)851-5220
 関東支店 TEL.(03)3350-3604 広島支店 TEL.(082)243-2200
 仙台支店 TEL.(022)711-1157 福岡支店 TEL.(092)451-5711
 名古屋支店 TEL.(052)203-1243 札幌支店 TEL.(011)261-2481
 大阪支店 TEL.(06)6448-5745

おいしいめん作りは
まず小麦粉選びから。

日清製粉 北海道産小麦使用【地粉】

道産子U

北海道産地粉のもっちりした粘りと弾力。北海道の恵みが、麺を美味しくします。

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
 会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

土三寒六常5升

○ 株式会社日本アクセス（代表取締役社長佐々木淳一氏）は、5月7日、第1回アクセス乾物・乾麺市場開発研究会（略称：AK研）総会を開催した。目的は、乾物、乾めん市場の市場拡大を目的。会員は103社。会長は、株式会社日本アクセス西村副社長が就任。西村会長は「食文化も細分化して、低糖質など好まれているようだ。炭水化物を取らないとガンになるなどと言ったことを耳にする。いろいろな説があり、動きがあるが年を経過すると逆転することもある。乾物は2000年、乾めんは1200年余の歴史があり、食べ続けられてきている。自信をもって前に進みたい。」と挨拶した。

○ 兵庫県乾麺協同組合（理事長高尾政秀氏）は5月22日、姫路市内において、令和元年通常総会を開催した。本年度から新たな取り組みとして、ゆでマイスター制度を設立。第1回の試験を6月2日（日）行った。（関連記事2面掲載）

○ アメリカ合衆国トランプ大統領は5月25日、令和になってから初めて国賓として来日した。歓迎行事が27日午前、皇居・宮殿東庭で行われ、天皇、皇后両陛下と秋篠宮ご夫妻が出席された。

○ 長野県信州そば協同組合では5月29日、メルパルク長野会議室において令和元年通常総会を開催した。本年度は役員改選が行われ、新理事長に柄木田英一郎氏（柄木田製粉株式会社社長）が就任した。

○ 政府は、農林水産物の新たな輸出拡大策として、戦略を練る司令塔を農林水産省に置くことを決めたようだ。厚生労働省にまたがっていた海外交渉や輸出に必要な手続きの窓口を来年度にも農林水産省に一元化するとしている。



—高尾理事長あいさつ—



—長野県信州そば協同組合総会—



—審査員の厳しいチェック—



—ゆで方の模範—

「ゆでめん茹でマイスター検定」は、ゆでめんをより美味しくなるゆで方が出来る人を増やそうという目的で、検定を創設した。対象は、中学生以上とし、受験料は無料。今年のは、24日だった。合格者には認定証が贈られる。

兵庫県乾麺組合
ゆでマイスター検定

「ゆでめん茹でマイスター検定」は、ゆでめんをより美味しくなるゆで方が出来る人を増やそうという目的で、検定を創設した。対象は、中学生以上とし、受験料は無料。今年のは、24日だった。合格者には認定証が贈られる。

「ゆでめん茹でマイスター検定」は、ゆでめんをより美味しくなるゆで方が出来る人を増やそうという目的で、検定を創設した。対象は、中学生以上とし、受験料は無料。今年のは、24日だった。合格者には認定証が贈られる。

The 日本そば祭典 大級の

in T 2019

第3回

今年 選り 日本 伝統

グランプリ

超絶品！焦がしねぎ油そば
キッコーマン食品株式会社

準グランプリ

超ロシアン佐藤監修 冷製シビ辛豆乳担々麺肉盛バージョン
星野物産株式会社

和牛冷しゃぶのおろしぶっかけ半田めん
小野製麺有限公司

オリーブ地鶏と瀬戸内レモン明太マヨぶっかけ讃岐うどん
石丸製麺株式会社

信州戸隠 極みの八割ぶっかけ鬼おろしそば
株式会社おびなた

ツルッともちり！牛玉とろろもち麦うどん
株式会社はくばく

スパイスのプロが作る花椒香る凄味麻婆麺
ハウス食品株式会社

食の安心・安全を追求する

スズキ式製麺機

スーパーミキサー、真空ミキサー、乾麺、半生、生、手延麺等製造設備

株式会社 **スズキ麺工**

〒719-0232
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1
Tel: 0865-44-2125
Fax: 0865-44-6348
<http://www.turuturu.co.jp>

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんちから」。

【力強いコシのある食感】
手打製法に最適な小麦粉でソフトで弾力の強い食感を引き出します。モチモチもあり、茹で伸びの遅い麺質が得られます。

【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色とつかりました。

【上品な小麦粉の旨みと風味】
上質な小麦と挽き方にこだわりました。

分析例 炭分0.35% 蛋白質8.9%

昭和産業株式会社
本社 東京都千代田区神田2-2-1
TEL: (03) 3257-2904
<http://www.showa-sangyo.co.jp>

消費税「軽減税率制度」について ①

～実務面から改めて確認いただきたいこと～

財務省主税局税制第二課
課長補佐 加藤 博之

1. はじめに

2019年10月1日より、消費税率10%への引上げに伴い、「軽減税率制度」が実施される予定となっています。また、同時に仕入税額控除の適用を受けるために必要な請求書等の保存方式として「区分記載請求書等保存方式」が実施され、さらに2023年10月からは「適格請求書等保存方式」（いわゆる「インボイス制度」）が導入されることとなっています。

本寄稿においては、複数回に分け「軽減税率制度」及び「インボイス制度」について、その制度の基本的な内容とともに、乾麺製造事業者等の実務面への影響や対応等について説明したいと考えます。

なお、本寄稿文中の意見、主張等に関する部分については、筆者の個人的な見解に基づきものであり、所属した・所属する組織の公式な見解等ではないことを予めお断りします。

2. 「軽減税率制度」の基本的な考え方

(1) 適用税率の基本的な考え方

消費税「軽減税率制度」では、「食料品の譲渡」が軽減税率の適用対象となります。ここでいう「食料品」とは、人の飲用または食用に供されるものをいい、軽減税率が適用されるか否か（食料品の譲渡か否か）は「売り手」が「販売時点」において判断することとなります。

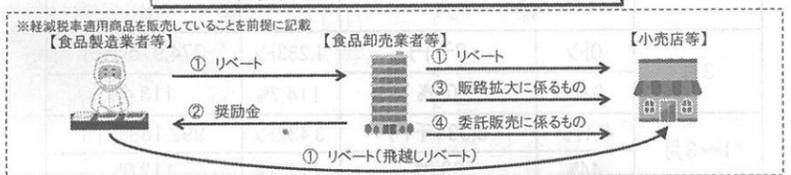
乾麺製造事業者の場合、「売上げ」の多くは、「食料品の譲渡」に該当し、軽減税率の適用対象と考えられます。他方、「仕入れ」については、容器や資材など、そもそも食品ではないものもある他、例えば麺の原材料として使用されることもある食品添加物についても、「売り手」（乾麺製造事業者にとっての仕入れ先）が「人の食用に供するもの」（つまり食料品）として販売しないのであれば軽減税率の適用対象とならないことに留意が必要となります。

適用税率の認識にズレがないか、制度が実施される前の段階で、取引先や得意先と再度確認を行っておくことが重要であると考えられます。

(2) いわゆる「リベート」の考え方

商品の取引に伴い、いわゆる「リベート」のやり取りが行われることがあります。「軽減税率制度」実施後、そのいわゆる「リベート」について、目的や性質等を整理し、適用税率を適正に判断することが必要となります。とりわけ、軽減税率の適用対象である食料品の譲渡に伴いやり取りされる「リベート」については、適用税率の整理が不可欠となります。

販売奨励金(いわゆるリベート等)について



| 「販売奨励金」の種類 | 製造業者等 | 食品卸売業者等 | 小売店等 |
|-------------|---|--|--|
| ① リベート | 製造→卸売 売上割戻し(基準14-1-2)【8%】 | 卸売→卸売 仕入値引き(基準12-1-2)【8%】 | 卸売→小売 仕入値引き(基準12-1-2)【8%】 |
| ② 奨励金 | 卸売→小売 売上割戻し(基準14-1-2)【8%】 | 製造→卸売 売上割戻し(基準14-1-2)【8%】 | 製造→卸売 仕入値引き(基準12-1-2)【8%】 |
| ③ 販路拡大に係るもの | ※ 対価の増額として支払われるもの ※ 早期生産等の対価として支払われるもの | 売上加算(食品価額に係る増増金)【8%】 仕入加算(食品価額に係る増増金)【8%】 | 仕入加算(食品価額に係る増増金)【8%】 仕入加算(食品価額に係る増増金)【8%】 |
| ④ 委託販売に係るもの | ※ 委託販売数量等に応じて委託手数料の増額として支払われる奨励金 | ※ 早期生産等の対価として支払われるもの ※ 委託販売数量等に応じて委託手数料の増額として支払われる奨励金 | ※ 早期生産等の対価として支払われるもの ※ 委託販売数量等に応じて委託手数料の増額として支払われる奨励金 |

(注) 上記リベート等の課税関係については、「※」に記載した性格のものであることを前提とした整理である点に留意。

乾麺製造事業者の場合、「リベート」を支払うことが多いと考えられますが、その「リベート」が、販売促進目的（販売先により多く商品を仕入れてもらう目的）の「売上割戻し」に該当するの、それとも販売先が行った何らかの「役務の提供の対価」に該当するの、整理する必要があります。その結果、「売上割戻し」に該当するものであれば商品の取引に適

用された税率を、「役務の提供の対価」であれば標準税率を適用し処理することとなります。

「リベート」の目的やその性質等を整理する際、現状の会計処理も一つの参考要素となり得ますが、必ずしもその目的や性質等を考慮した上での処理となっていないことも想定されますので、唯一の判断基準とはなりません。

また、事業者の皆様から「取引される商品の販売数量や販売高に応じて計算されるので『売上げの減』『仕入れの減』に該当すると考える」との声が多く聞かれるところですが、例えば「物流センターの使用料（センターフィー）」に係る適用税率を考えてみますと、この「センターフィー」は、通常、取引される商品の販売数量や販売高に応じて計算されることが多いものの、その性質は「物流センターの使用等に係る対価」であり、まさに「役務の提供の対価」として標準税率が適用されることとなります。

「リベート」の目的や性質等については、これまで当事者間で整理することはほとんどなかったかもしれませんが、取引当事者間での適用税率の認識のズレ等を防ぐ観点からも、早期に整理に着手し、契約書などにおいてそれを明確化していくなどの対応も必要になると考えられます。

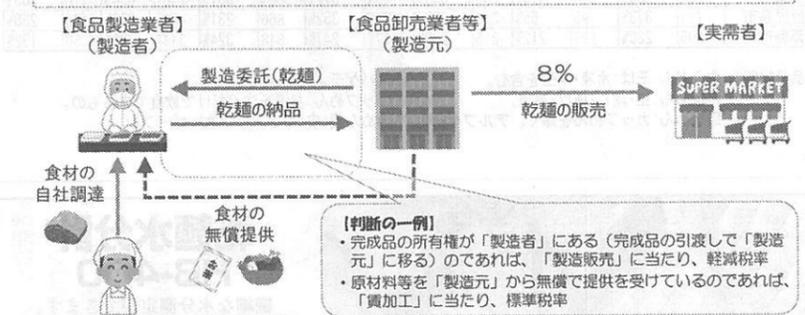
その際、変更契約書や覚書等を作成することが想定されますが、それらが消費税の適用税率を明らかにする観点から「リベート」の目的や性格を追記するものである場合には、印紙税の課税対象となる文書（継続的取引の基本契約書である「7号文書」を想定）における「重要事項」の変更には該当しないと考えられます。

(3) 製造委託(OEM)等の考え方

製造委託契約により食品を製造し、委託者に対し食品を納品するような場合、「製造販売」か「賃加工」かにより適用税率が変わることとなります。「製造販売」であれば、製造した自らの食品を譲渡していることから、「食料品の譲渡」に該当し軽減税率の適用対象となり、「賃加工」であれば、「役務の提供の対価」に該当し標準税率の適用対象となります。

製造委託契約(OEM)における適用税率

- 製造委託契約により食品を製造する場合、「製造販売」か「賃加工」かにより適用税率が変わることとなる。「製造販売」であれば、食料品の譲渡として軽減税率、「賃加工」であれば、役務提供として標準税率となる。
- 「製造販売」に当たるか「賃加工」に当たるかは、その契約内容等により個別に判断されるものではあるが、
 - ・ 完成品の所有権がどちらにあるか
 - ・ 受託者の原材料や包装資材をどのように調達するか（委託者からの無償支給か、有償支給か、自社調達か）といった点を踏まえて判断されることになる。



その取引が「製造販売」や「賃加工」に当たるかの判断は、その契約内容等により個別に判断するものとなりますが、「製造した食品の所有権がどちらにあるのか」、「製造する食品の原材料の調達はどうなっているのか」などの諸点を踏まえて判断することとなります。

事業者の皆様におかれましては、受託者・委託者の間で適用税率の認識にズレが生じぬよう、「どのような取引を行っているのか」という点も含め、再度確認をしておくことが重要と考えられます。

(今回は、「区分記載請求書等保存方式」や「インボイス制度」について説明いたします。)

次号に続く

