

土三寒六常5升

○ 第25回参議院選挙が7月21日、実施された。与党の自由民主党、公明党の両党は改選過半数の63議席を上回った。

○ 九州(五島列島、熊本、佐賀、福岡)では、台風5号の影響と線状降水帯の影響で豪雨に見舞われた。乾めん業者には、被災はなかったようだ。

○ 関東地方の梅雨入りは6月7日、関西地方の梅雨入りは6月26日だった。気象台は7月24日、九州南部、九州北部、四国、近畿、北陸地方の梅雨明けを発表した。平年より遅く、去年に比べると2週間ほど遅い梅雨明け。

関東甲信地方、東北地方の梅雨明けは7月29日、記録的に早かった昨年よりちょうど1か月遅く、平年より8日ほど遅い夏の到来。関東では、梅雨明け前に雨降りが30日を超えて続いた。(お詫び: 7月号では「梅雨入り」と「梅雨明け」を間違えてしまいました。)

○ 製粉協会は7月24日、役員会を開催。次期会長に藤田佳久氏(日東富士製粉株式会社代表取締役社長)を内定した。

○ 一般社団法人日本食品機械工業会は、7月9日~12日まで、東京ビッグサイトで「FOOMA JAPAN2019(国際食品工業展)」を開催した。来場者数は、100,680名。

○ 外国人観光客に分かりづらいつとして、阪急阪神ホールディングスは7月30日、阪急電鉄と阪神電鉄の梅田駅を10月1日から「大阪梅田駅」に駅名変更すると発表。関西人でも分かりづらかった駅名が、これで解消となるか。京都の河原町も京都河原町駅に。

○ 5日(月)台風8号は九州へ上陸、台風9号フィリピン沖から中国大陸へ進んだ。台風が次々発生。関東では、7月下旬まで冷夏、その後、猛暑日が続いた。異常と言える気象状況となっている。お盆には台風10号が日本列島へ上陸。

手延べ製造業向け「HACCP(B基準)」研修会

— 奈良・徳島・小豆島・長崎で —

HACCPに基づく

手延べ干しめん衛生管理研修会スケジュール

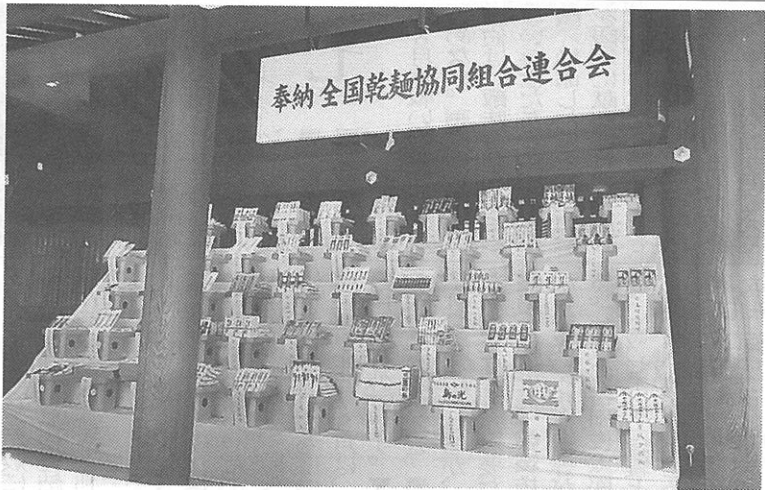
開催都道府県	開催市	日程	講義時間【乾麺】	会場名	住所	TEL
奈良県	大和高田市	10月2日(水)	13:00~14:20	奈良県産業会館	奈良県大和高田市幸町2-33	0745-22-2727
長崎県	長崎市	10月18日(金)	14:10~15:30	長崎県農協会館	長崎県長崎市出島町1-20	095-820-2280
香川県	高松市	10月30日(水)	13:00~14:20	ホテルパールガーデン	香川県高松市福岡町2-2-1	087-821-8500
徳島県	徳島市	1月28日(火)	14:20~15:30	阿波観光ホテル	徳島県徳島市一番町3-16-3	088-622-5161

昨年公布(平成30年)された食品衛生法の一部改正に基づき、HACCPの制度(義務化)が規定された。全国乾麺協同組合連合会では、農林水産省補助事業の小規模事業者へのHACCP普及啓蒙の一環として、衛生管理研修会の開催を受託した公益財団法人日本食品衛生協会に対して申請した。

その結果、申請が認められ、奈良・徳島・小豆島・長崎の4ヶ所での開催となり、そのスケジュールが決まった。

研修は、全国乾麺協同組合連合会で作成・発行した「HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書(機械製めん・手延べ干しめん製造事業者向け)」を資料にして、内容の説明

と衛生管理計画を作成、その計画に基づいて、記録簿の記載の研修を行うことになっている。受講定員がある。生協会へとしている。



— 明治神宮奉納 (令和元年) —

職人の技と力を引き立てる、めんのちから。

日本製用粉

めんのちから。

【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。モチモチと伸びのいい食感が得られます。

【明るい黄色みのある色相】
小麦本来の色とつやにこだわりました。

【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。

食感のポジショニング(イメージ)

硬		硬
	めんのちから	
軟		軟

従来の硬質
従来の軟質

分析値 水分0.35% 蛋白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

播州そうめんのサンプリングと
茹でマイスター検定表彰式を

— 兵庫県乾麺協同組合 —

兵庫県乾麺協同組合(理事長 高尾政秀氏)は、7月7日を播州そうめんの日として、JR姫路駅前の地下広場で播州そうめんのサンプリングと6月2日に行っていたマイスター検定のそ



— 茹でマイスター合格者と伊藤PR委員長 —



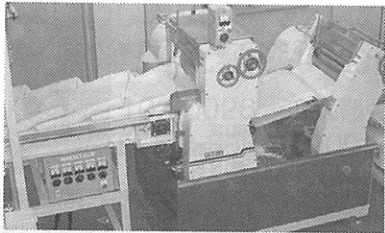
— めんちゃんも人気 —



— サンプリングは盛会 —

サンプリング開始に先立ち、会場では茹でマイスターの表彰式を行った。筆記試験、実技試験に見事合格した15名がマイスターに認定され、伊藤PR委員長から認定証が渡された。

伊藤委員長は「受検者皆さんのゆで方が上手なのに感心した。これからも、そうめんはゆで方によってその味が一段と美味しくなることを、茹でマイスターとして広くPRして欲しい。来年も実施したい。」と挨拶した。表彰式後、日曜日でもあったことから多くの買い物客で賑わい、播州そうめんのサンプリングを盛会に実施した。

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

そうめん
やっぱり
揖保乃糸

モデル女優 八木莉可子

ひやむぎ 400g 上級品 300g

播 揖保乃糸 兵庫県手延素麺協同組合

消費税「軽減税率制度」について③(寄稿)

～軽減税率制度実施を直前に控えて～
～インボイス制度について～

財務省主税局税制第二課
課長補佐 佐々木 辰実

本寄稿においては、実施まで1か月あまりに迫った軽減税率制度について、特に乾麺製造事業者等の実務に影響するポイントを再度ご紹介するとともに、2023年10月より実施される「インボイス制度」について解説したいと思います。

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くものであり、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。

1 「軽減税率制度」実施直前に再確認すべきこと

軽減税率の実施まで残り1か月あまりとなり、事業者の皆様におかれましては、制度に対応するための準備を進めていると思います。必要となる主な対応としては、①取引に係る適用税率の整理、②取引の相手方に適用税率を正しく伝えるための書類の発行の2点です。これらの2点について、乾麺製造事業者等の皆様に特にご留意いただきたいポイントを説明いたしますので、改めて確認をお願いします。

(1) リポート等の適用税率の整理

軽減税率の適用対象である飲食料品の譲渡に伴いやり取りされる「リポート」については、その「リポート」が、販売促進目的の「売上割戻し」に該当するものであれば軽減税率となりますが、例えば、「早期生産の対価」や「販路拡大に係るもの」など販売数量や金額に比例しない役務提供の対価としての奨励金であれば、標準税率が適用されることとなります。そのため、いわゆる「リポート」の目的や性質等を整理するとともに、取引当事者間での適用税率の認識のズレを防ぐ観点から、必要に応じ、契約書などにおいてその目的や性質等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。

また、製造委託契約(OEM)により食品を製造し、受託者に対し食品を納品するような場合、「製造販売」か「買加工」かにより適用税率が変わることとなります。すなわち、「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、「飲食料品の譲渡」に該当し軽減税率の適用対象となり、「買加工」であれば、「役務の提供」に該当し標準税率の適用対象となります。どちらに該当するかの判断は、「製造した食品の所有権」や「原材料の調達はどうなっているか」などの諸点を踏まえて個別に判断することとなりますが、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、再度確認しておくことが重要と考えられます。

(2) 区分記載請求書等保存方式への対応

軽減税率制度の下では、税率が複数となるため、「買い手」は「売り手」が適用した税率等が自らの認識と合致するか確認する必要があります。そのため、軽減税率制度の実施後においては、「売り手」が交付する請求書等において、現行制度における記載事項に加え、①軽減税率の対象品目である旨、②税率ごとに区分して合計した対価の額(税込)を記載することが必要となります(区分記載請求書)。また、帳簿には、「軽減税率の対象品目である旨」の記載が必要となりますので、併せてご確認ください。

また、「税率ごとに区分して合計した対価の額(税込)」を記載するにあたって、2019年9月までの取引と10月以降の取引とが混在する請求書等を交付する場合には、10月以降分の取引について、標準税率10%と軽減税率8%を税率ごとに合計するだけでなく、旧税率8%の対象取引についても区分して合計する必要がありますのでご注意ください。

2 適格請求書等保存方式(インボイス制度)について

(1) 基本的な考え方

消費税は、売上税額から仕入税額を控除して差額を納税します。この仕入税額を控除する仕組みを「仕入税額控除」といい、現行制度においては、原則として、法令に規定された事項が記載された帳簿及び請求書等の保存が要件となっています。また、「軽減税率制度」の実施後の本年10月からは、「売り手」から交付された区分記載請求書と「軽減税率の対象品目である旨」の記載がある帳簿を「買い手」が保存することで、仕入税額控除が認められることとなります(区分記載請求書等保存方式)。

その後、「軽減税率制度」(区分記載請求書等保存方式)の実施から4年後の2023年10月1日より、適格請求書等保存方式(いわゆる「インボイス制度」)が導入されることが予定されています。インボイス制度においては、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に代え、原則、帳簿とインボイスの保存が仕入税額控除の要件となります。

インボイスとは「売り手」が「買い手」に対し、正

確な適用税率や消費税額を伝える手段であり、一定の事項が記載された書類(請求書、領収書、納品書など)をいいます。そのため、自らの取引(売上げ)に課される消費税額がない免税事業者はインボイスを交付する仕組みとはなっておらず、税務署長に対し申請し登録を受けた課税事業者(インボイス発行事業者)のみがインボイスを交付することができることとなっています。

(2) インボイス制度に向けた実務上の対応について
インボイスにおいては、区分記載請求書等保存方式における記載事項に加えて、①課税事業者であることを示す「登録番号」、②「適用税率」、③「消費税額等」が記載された適格請求書等の保存が、仕入税額控除のために必要となります。なお、「登録番号」は税務署長に登録申請を行うことで発行されますが、2021年10月よりその申請が開始される予定となっています。

また、インボイス制度においては、現行制度及び区分記載請求書等保存方式において認められる「取引額が3万円未満の場合」における「帳簿のみ保存」による仕入税額控除は、認められなくなります。さらに「請求書等の交付を受けなかったことにつきやむを得ない理由があるとき」における「帳簿のみ保存」による仕入税額控除についても、「インボイスの交付を受けることが困難な取引」として規定された一定の取引に限定されますので、実務上も留意が必要と考えられます。

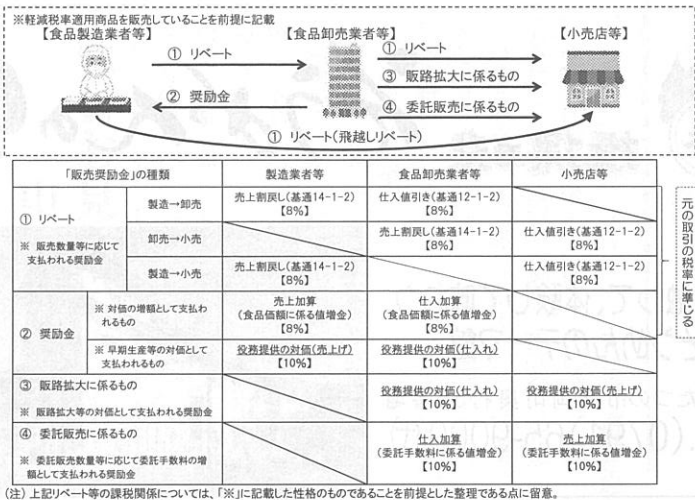
インボイス制度においても、現行制度及び区分記載請求書等保存方式において認められる「仕入明細書」の作成・保存による仕入税額控除が認められます。したがって、例えば、インボイス制度に対応する目的のみで請求書取引を改め、インボイスを交付するといった対応を検討する必要はなく、まずは現状やり取りしている書類等(支払通知書など)の中で「仕入明細書」の記載事項を満たしていくことを考えていただくことが効率的です。

(3) おわりに

事業者の皆様におかれましては、まずは10月1日の「軽減税率制度」の実施を見据えて対応を進めていらっしゃると思います。業界における統一的な対応方針等についてもやはり区分記載請求書への対応が急務とされており、その後のインボイス制度への対応については、その必要性は認識されているものの具体的な、これから準備・対応が本格化していくのではないかと考えられます。

そのような意味でも、制度のみならず、運用上の取扱に関する考え方等についても、まずは正確に理解するとともに、個々の事業者の皆様が軽減税率・インボイス制度の導入による実務への具体的な影響を想像しながら必要な準備・対応を着実に進めていただくことが重要であると考えます。

販売奨励金(いわゆるリポート等)について



(注) 上記リポ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。

消費税の仕入税額控除について

○消費税の税額計算

$$\text{売上税額} - \text{仕入税額} = \text{納税額}$$

→「仕入税額控除」

○仕入税額控除の要件

現行	2019年10月～2023年9月 (区分記載請求書等保存方式)	2023年10月～ (インボイス制度)
仕入れの事実を記載した帳簿の保存	一定の記載事項が追加された仕入れの事実を記載した帳簿の保存	一定の記載事項が追加された仕入れの事実を記載した帳簿の保存
請求書等の客観的な証拠書類の保存	一定の記載事項が追加された請求書等(区分記載請求書等)の客観的な証拠書類の保存	適格請求書(インボイス)の保存

(ポイント)

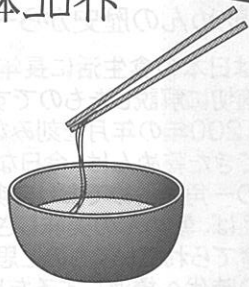
軽減税率制度の実施後、仕入税額控除のために保存が必要となる請求書等が変わる！

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

活性小麦蛋白
天然パウダー



麺質改良剤
山芋粉

使用原料の重量に対し2%の使用で「やまいも入り」の表示が可能です。
(全国乾麺協同組合連合会自主基準)

日本コロイド株式会社
http://www.nippon-colloid.co.jp

本社: 東京都文京区本郷1-28-24
TEL: 03-5689-2040 FAX: 03-5689-2031
札幌営業所: 札幌市豊平区平岸1-1-6-1
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

ロール麺機で十割乾麺

そば粉 谷食糧

優香十割石臼挽

独自のそば粉を多数ラインナップしております。
ご希望の麺にあわせてご提案いたしますので、
お気軽にお問い合わせください。



まっすぐ蕎麦を究める
株式会社谷食糧
徳島県名西郡石井町
TEL 088-674-5556
FAX 088-675-1432

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

令和元年 5月

(単位:円)

	生うどん・そば		乾うどん・そば		スパゲティ		中華めん		カップめん		即席めん		その他めん	
札幌市	264	148%	186	110%	85	108%	417	156%	380	97%	75	84%	79	198%
青森市	152	87%	228	119%	114	224%	484	143%	364	89%	177	192%	29	67%
盛岡市	233	101%	227	106%	108	104%	677	140%	450	98%	83	61%	66	70%
仙台市	255	111%	278	127%	91	87%	387	78%	408	93%	160	246%	79	139%
秋田市	247	100%	366	190%	100	137%	528	114%	383	95%	148	149%	55	110%
山形市	276	75%	278	77%	96	102%	618	137%	359	84%	84	88%	66	189%
福島市	224	120%	248	131%	104	170%	496	127%	499	179%	86	101%	67	99%
水戸市	222	78%	174	122%	77	75%	349	78%	369	111%	140	151%	51	119%
宇都宮市	206	82%	270	134%	70	53%	389	79%	310	78%	181	104%	25	44%
前橋市	405	99%	145	85%	103	145%	419	115%	459	129%	90	97%	51	100%
さいたま市	255	86%	280	102%	100	97%	340	82%	307	79%	88	70%	86	87%
千葉市	217	88%	210	110%	74	65%	362	94%	299	91%	119	135%	64	67%
東京都区内	238	97%	267	116%	136	109%	376	94%	314	112%	131	132%	82	114%
横浜市	261	82%	330	169%	106	138%	397	102%	291	126%	85	98%	107	173%
川崎市	211	95%	182	69%	100	92%	349	104%	483	153%	150	126%	100	116%
相模原市	348	115%	211	91%	138	100%	382	100%	340	87%	142	189%	68	84%
新潟市	164	80%	377	217%	106	125%	307	99%	340	84%	113	76%	36	65%
富山市	293	129%	411	134%	93	85%	433	110%	344	82%	114	107%	23	29%
金沢市	280	72%	335	126%	110	92%	492	104%	302	89%	89	48%	77	167%
福井市	348	117%	268	231%	114	125%	412	117%	247	103%	169	164%	31	57%
甲府市	246	76%	113	72%	69	128%	306	98%	342	140%	70	88%	32	60%
長野市	304	116%	246	101%	116	138%	357	80%	261	84%	130	155%	71	72%
岐阜市	267	125%	207	85%	90	132%	323	76%	294	90%	92	79%	22	21%
静岡市	202	68%	124	45%	77	48%	343	75%	426	134%	105	79%	80	76%
浜松市	259	180%	215	134%	107	97%	347	129%	325	114%	94	196%	39	103%
名古屋市	374	148%	189	51%	95	77%	468	133%	329	146%	102	126%	36	53%
津市	335	138%	126	42%	99	122%	359	120%	256	128%	120	113%	57	74%
大津市	290	87%	193	67%	98	124%	318	92%	259	76%	85	67%	58	97%
京都市	289	103%	155	93%	97	80%	315	78%	271	114%	116	89%	46	110%
大阪市	285	110%	182	131%	96	122%	326	106%	330	80%	118	78%	40	111%
堺市	300	100%	252	188%	95	104%	303	86%	307	73%	124	76%	48	130%
神戸市	276	94%	194	66%	98	98%	338	102%	336	83%	111	68%	65	82%
奈良市	258	114%	393	175%	107	107%	265	71%	297	110%	127	90%	37	90%
和歌山市	242	105%	129	82%	80	157%	333	108%	276	148%	177	201%	31	38%
鳥取市	204	72%	192	105%	70	74%	349	126%	424	87%	120	55%	46	107%
松江市	260	83%	173	86%	94	90%	315	83%	246	74%	129	115%	50	125%
岡山市	328	107%	153	17%	103	103%	313	83%	311	91%	130	108%	98	272%
広島市	201	81%	177	91%	103	94%	388	105%	382	112%	139	95%	38	58%
山口市	245	86%	145	94%	72	88%	270	78%	369	119%	134	69%	50	83%
徳島市	227	84%	141	104%	74	85%	263	83%	324	142%	120	125%	45	107%
高松市	359	80%	449	107%	105	142%	347	95%	235	85%	127	66%	26	74%
松山市	238	103%	217	93%	107	106%	258	108%	299	104%	141	144%	55	167%
高知市	277	96%	170	80%	74	67%	259	91%	422	126%	172	110%	32	42%
北九州市	202	103%	206	53%	64	81%	234	101%	288	118%	118	85%	46	148%
福岡市	287	159%	246	166%	112	145%	278	105%	226	77%	171	155%	44	92%
佐賀市	175	102%	185	69%	103	120%	289	92%	256	90%	143	76%	47	85%
長崎市	213	131%	161	121%	77	90%	278	99%	269	113%	132	139%	57	119%
熊本市	144	63%	234	137%	99	65%	280	114%	322	123%	173	78%	56	124%
大分市	174	87%	105	29%	77	99%	315	120%	334	112%	139	89%	27	54%
宮崎市	154	89%	172	138%	82	90%	268	94%	396	203%	211	182%	27	54%
鹿児島市	173	102%	247	184%	92	72%	320	86%	248	93%	152	208%	41	137%
那覇市	124	94%	82	111%	60	67%	340	85%	302	135%	148	206%	11	44%

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。
中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。
即席めん:カップめんを除く。アルファ化。

スパゲティ:生も含む。
カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。
他めん類:皮(ギョウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	5月	1~5月
小麦粉	377 97.2%	1,899 98.1%
パン	109 102.8%	420 80.9%
食パン	52 102.1%	199 80.6%
菓子パン	36 103.2%	138 79.5%
その他パン	21 103.9%	83 84.2%
麺類	127 99.6%	492 79.3%
生麺(冷凍含)	60 96.4%	225 77.1%
乾めん	19 96.9%	71 77.8%
即席麺	35 106.4%	145 82.7%
パスタ	13 102.0%	51 82.5%
パン粉	-	-
ビスケット	20 95.2%	81 73.8%
プレミックス	30 101.7%	120 80.2%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品種	5月	1~5月
うどん	2,081 89.4%	10,082 99.0%
ひらめん	304 89.9%	1,655 103.3%
ひやむぎ	1,746 90.5%	7,913 84.9%
そうめん	2,686 97.6%	12,783 100.0%
そば	4,486 93.7%	18,440 103.1%
干中華	1,610 90.9%	7,555 100.3%
手延べ	5,926 107.1%	33,337 103.0%
合計	18,839 96.9%	91,765 100.1%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品種	5月	1~5月
うどん	20,157 95.7%	98,962 93.2%
生麺	1,593 106.8%	7,478 98.5%
茹麺	18,564 94.8%	91,484 92.8%
中華麺	33,644 95.3%	155,725 100.3%
生麺	16,429 96.4%	67,816 99.9%
茹麺	8,055 102.2%	38,886 106.2%
蒸麺	7,770 86.8%	42,939 96.0%
皮類	1,390 98.0%	6,084 100.2%
そば	6,334 105.6%	29,742 98.8%
生麺	1,558 102.3%	6,354 101.0%
茹麺	4,776 106.8%	23,388 98.2%
合計	60,135 96.4%	284,429 97.5%

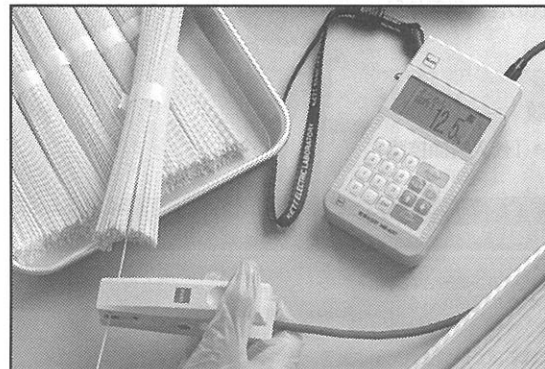
※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
5月	8.4トン 2,699千円	924.6トン 296,151千円
1~5月	27.3% 21.6%	80.4% 87.1%
	25トン 8,798千円	5,723トン 1,721,485千円
	47% 42.2%	105.3% 108.7%

※%は前年同月(同期)比

乾麺水分計
HB-400

繊細な水分測定ができます。

乾麺の製造工程での適正な水分管理は、品質維持上の大切なポイントとなります。乾麺水分計 HB-400は、そうめん、ひやむぎなどの乾麺の水分測定水分計です。

- 乾麺専用のセンサ
試料を挟む力が一定に保たれ、繊細な乾麺のような繊細な測定対象でも測定が可能です。
- 上下限設定アラーム
任意の水分範囲を設定すると、水分値が設定範囲を外れたときにブザーで知らせてくれます。

Kett

株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 〒143-8507 TEL(03)3776-1111

大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-6808 名古屋支店(052)551-2629 九州支店(0942)84-9011

●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp

播磨保乃糸

そうめんの里

見て、触って、体験して味わう
そうめんのテーマ館兵庫県たつの市神岡町奥村56番地
TEL.(0791)65-9000(代)

- ◆著者 安藤剛久
- ◆監修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価格 1,296円(税込)・送料別途

お申し込みは
全国乾麺協同組合連合会へ〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662
E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp

『乾めん入門』改訂4版販売中

◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。