食流機構

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
http://www.ofsi.or.jp/

2020
1月号
No.289

OFSI

INDEX

年頭のご挨拶 ②
「令和元年度輸出に取り組む優良事業者表彰」受賞者決定 ③
「消費税軽減税率制度及び経理・申告のポイント」
～当機構主催説明会の解説より～ ④
連載 発見！！素敵なお店㉒ ⑦
農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール ⑧

巻頭言

２０２０年の年頭に当たり、本誌読者はじめ食品流通業関係者の皆様にとって本年が良い年となるように祈念します。

さて、本年を展望すると様々な問題が思い浮かぶが、８月までは東京オリンピック・パラリンピックが大きな話題となることは間違いないだろう。

オリンピックは古代ギリシャでは都市間の競技大会であったことから、近代オリンピックでも都市が開催主体となっている。

しかし、今夏の東京オリンピック・パラリンピックは、各競技の開催場所や事前の練習場所が東京都とその周辺のみならず全国に広がっており、国を挙げてのスポーツの祭典という形になりつつある。また、競技の結果選手に与えられるメダルについても国としていくつとれるかが話題になるが、そこには開催都市についての言及はない。

スポーツの国際大会が国単位の競技として行われ、出場者もその国の出身者であることが至極当たり前のように思うが、２０１９年秋に日本で開催されたラクビーのワールドカップは必ずしもそういえない大会であった。

他の国際競技では通常イギリスは一つの国の扱いだが、ラクビーでは４地域が国並みの扱いであった。また、日本のチームについても選手３１人中１５人が、出生地や親の国籍が必ずしも日本ではないという国際色豊かなメンバーであり、それが「ワンチーム」として活躍したことが新たな感動を呼んだともいえる。

先般日本ラクビー協会関係者から日本チームを「ワンチーム」にするために様々な努力をしたことを聞いた。例えば、全員が「君が代」を歌う必要があるため、歌の意味を理解する一助としてキャンプ地である宮崎県にある神社の「さざれ石」を見につれて行くとか、様々な体験を通じて日本人の精神や文化を理解できるようにしたという。関係者は『彼らは通常の日本の若者以上に日本人的である』という。これはこれで素晴らしいことだと思う

一方、我が国では、プロ野球やプロサッカー、国技といわれる大相撲などプロのスポーツはもちろんアマチュアスポーツでも、優れた能力、強い力、将来性などを評価して外国籍の人材を活用している例が多々ある。これらの場合、選手が必ずしも日本の文化や精神を理解していなくても、日本で活躍してくれればよいとして受け入れているように思う。これはスポーツに国籍の如何を問うことがそもそも必要なのかという疑問を投げかけているともいえよう。

グローバル化の流れの中で、人も物も自由に行き来する世界が広がると、スポーツのみならず産業も文化活動もそれぞれ活動するに最も適した場所を求めて国境を超えるのは当然ともいえよう。

２０２０年の東京オリンピック・パラリンピックは、グローバル化が進む中で活躍する個人や集団や企業にとって、国とは何か？国や国籍はどこまで関係をするのか？などを改めて考えさせる機会といえるかもしれない。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
会　長　　馬場　久萬男

年頭のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。旧年中は、当機構の諸事業に対し、一方ならぬご支援・ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。本年も引き続きご指導・ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

さて、昨年は平成から令和へと御代が代わり、新たな時代の幕開けの年となりました。その一方、自然災害の多い１年でもありました。「これまでに経験したことのないような」という言葉が枕詞のように繰り返される中、８月に九州北部で集中豪雨による被害が発生したほか、台風15号による千葉県での大規模停電（９月）、台風19号による東日本での河川氾濫（10月）など台風による被害も甚大なものとなりました。改めてこれらの災害で被災された地域の一日も早い復興をご祈念申し上げるとともに、食品等のサプライチェーンの早期回復に尽力された食品流通業界の方々に敬意を表する次第です。また、一昨年９月に岐阜県で26年ぶりに発生した豚コレラは、更に発生地域が拡大し、今もって収束の兆しが見えない状況が続いています。

もちろん、明るいニュースもありました。吉野彰氏がリチウムイオン電池の発明者の一人としてノーベル化学賞を受賞し、日本人として２年連続のノーベル賞受賞となりました。また、９月から11月にかけて開催されたラグビーのワールドカップ2019日本大会では日本代表の快進撃に国中が湧き、「にわかファン」という言葉が流行語となるほどに盛り上がったことも記憶に新しいところです。

他方、我が国の経済は、景気回復期間は「いざなみ景気」を超え、戦後最長記録の更新が続いておりますが、私どもが関係する食品流通業界では景気回復が実感できないという声が大きい状況が続いています。そうした中、昨年10月には消費税率が引き上げられ、食料品については軽減税率制度が導入されました。併せて、様々なキャッシュレス化措置も講じられたところです。幸い、今回の制度改正に伴う大きな混乱は見られないと言われておりますが、４年後にはインボイス制度が導入されることもあり、キャッシュレス化の動向も含め、中長期的にその影響の如何を注視していく必要があるように思います。

また、本年６月には新たな卸売市場制度が施行されます。各卸売市場が新制度の趣旨に即して創意工夫を活かした活動を展開され、生鮮食料品等の公正な取引の場として期待される役割を十全に果たしていかれることをご期待申し上げる次第です。さらに、来年６月には食品流通業者にもHACCPに沿った衛生管理が義務化されることとなっており、本年はその対応に向けての準備も求められております。

海外に目を転ずれば、米中貿易戦争の激化やイギリスのEU離脱（ブレグジット）を巡る混乱等により自由貿易体制の不安定化も顕著なものとなっており、今後そうした世界経済情勢が我が国の経済にどのような影響を及ぼすか注視していく必要があります。また、TPP11（環太平洋経済連携協定）やEUとのEPA（経済連携協定）が昨年相次いで発効し、さらにTPP11に参加しなかった米国との間の貿易協定も本年１月に発効します。このため、今後、食品流通業界もこうした協定の発効に伴う新たな経済・経営環境を踏まえた対応が求められることとなります。

このように多くの課題も抱えつつ迎えた本年の干支は「子」。子年の株式相場格言は「子は繁栄」で、上げ相場になると言われています。格言のとおり、本年の我が国経済がより好調に推移し、誰もが景気回復を実感できる年となることを期待したいと思います。当機構といたしましても、食品流通業界のお役に立てるよう、諸事業を適切に実施して参る所存です。

本年が皆様方にとって良い年となりますことを、また、食品流通業界が一層の発展を遂げる年となりますことを祈念いたしまして、私の年頭に当たってのご挨拶といたします。

令和２年　元旦

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
会　長　　馬　場　久萬男

「令和元年度輸出に取り組む優良事業者表彰」受賞者決定

当機構では、本年度、農林水産省の補助を受け、輸出に取り組む事業者のうち優れた事業者に対して表彰を行い、その取組内容を広く紹介することによって、我が国の農林水産物・食品の輸出を促進することを目的として「輸出に取り組む優良事業者表彰」を実施しました。その表彰式典を、安倍内閣総理大臣ご臨席の下、12月13日（金）ザ・キャピトルホテル東急（東京都千代田区）にて開催いたしました。（農林水産物等輸出促進全国協議会総会において日本食海外普及功労者表彰とともに表彰）各賞の受賞者は下記の方々です。

令和元年度（第４回）輸出に取り組む優良事業者表彰　受賞者

（敬称略）

農林水産大臣賞（４点）		
受賞者名	取組内容	所在地
株式会社ヤマナカ	持続可能な養殖法で生産された水産物を世界へ	宮城県石巻市
株式会社大水	１０年前にゼロから立ち上げ産地をブランド化	大阪府大阪市
オタフクソース株式会社	体験でファンづくり、現地が「美味しい！」味づくり	広島県広島市
株式会社ミヤチク	取引先セールスやシェフへの技術指導でブランド確立	宮崎県都城市

農林水産省食料産業局長賞（６点）		
受賞者名	取組内容	所在地
青森トレーディング株式会社	クールジャパン戦略で青森産りんごの認知度を高める	青森県弘前市
大七酒造株式会社	日本酒の高付加価値化によって業界をリード	福島県二本松市
みなみ信州農業協同組合	国内需要低迷期に価格安定化を目指す	長野県飯田市
豊明花き株式会社	市場機能を生かし高品質な日本産花きを輸出	愛知県豊明市
ヤマキ株式会社	顧客ニーズにあわせた商品提案・相談対応！	愛媛県伊予市
株式会社兵殖	養殖ブリを自社加工、冷蔵ブリを北米・ＥＵ・アジアに	大分県津久見市

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 会長賞（４点）		
受賞者名	取組内容	所在地
NAX JAPAN 株式会社	鮮度重視！スピード実現に向けた継続的変革	東京都中央区
株式会社みすずコーポレーション	和食ブームをチャンスに日本の伝統食を海外に！	長野県長野市
京都おぶぶ茶苑合同会社	和束のお茶に感動して新規就農「日本茶を世界に」	京都府相楽郡
石光商事株式会社	中小事業者へ海外販路開拓の場づくり！	兵庫県神戸市

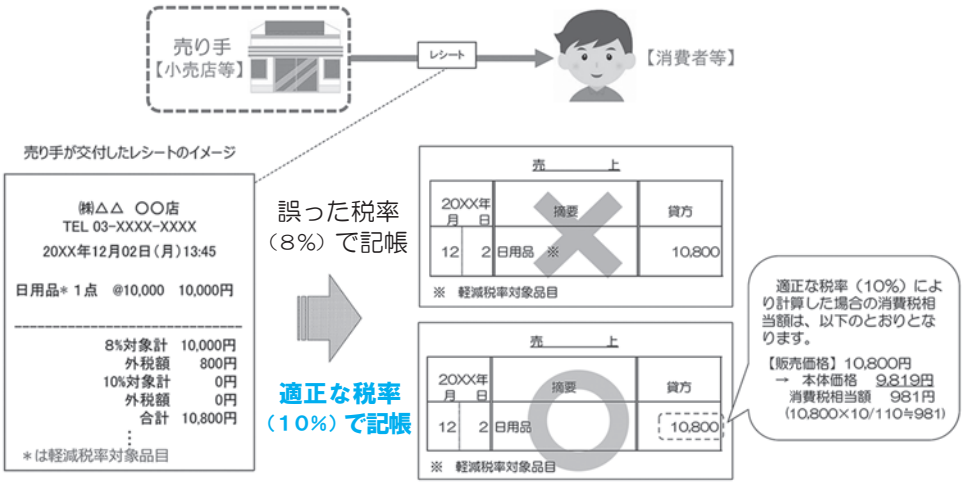
「消費税軽減税率制度及び経理・申告のポイント」

～当機構主催説明会の解説より～

当機構では、昨年12月、東京・福岡・大阪の３会場にて、国税庁課税部消費税軽減税率制度対応室の担当官を講師に招き、「消費税軽減税率制度及び経理・申告のポイント」をテーマとした説明会を開催しました。
同説明会では、複数税率の下で必要となる区分経理の重要性や日々の経理業務におけるポイントなど、制度実施後初めてとなる消費税の確定申告を迎えるに当たり留意すべき事項を中心に解説して頂きました。
そこで、今月号では１２月３日（火）に開催された説明会（東京会場）の主な内容について、具体例を基に紹介いたします。

■ 誤った税率に基づき税込対価を計算したレシートを交付した場合

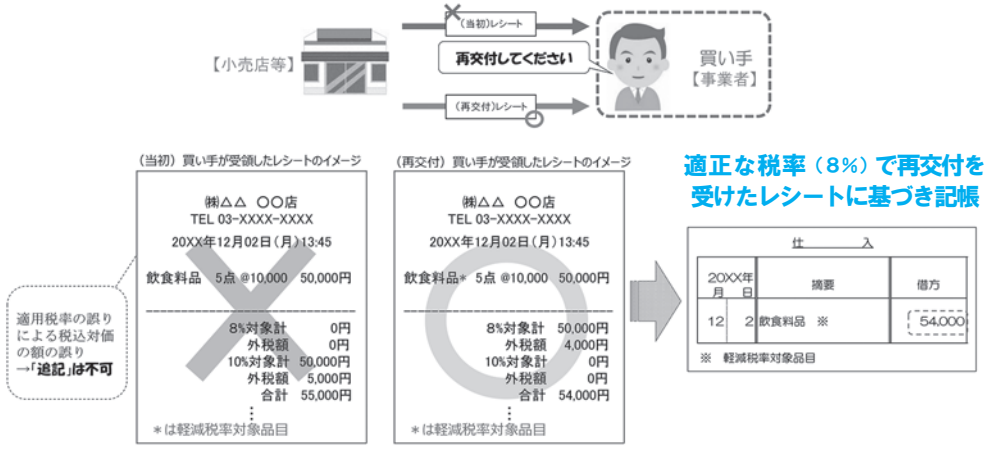
＜事例＞ 標準税率（10%）が適用される商品（日用品：税抜価格 10,000 円）について、軽減税率（8%）が適用された場合の税込価格 10,800 円で販売していた場合



消費税の申告は、取引の実態に応じて、適正な適用税率を判定し、その判定した税率に基づいて行う必要がある。
したがって、例えば、本来、標準税率（10%）が適用される取引について、誤って軽減税率（8%）が適用されたものとして税込価格を計算したレシートを交付していた場合でも、その取引に適用される税率は標準税率（10%）であることから、販売事業者は「取引の事実」に基づく適正な税率（上記事例においては標準税率）で区分経理を行い、申告する必要がある。

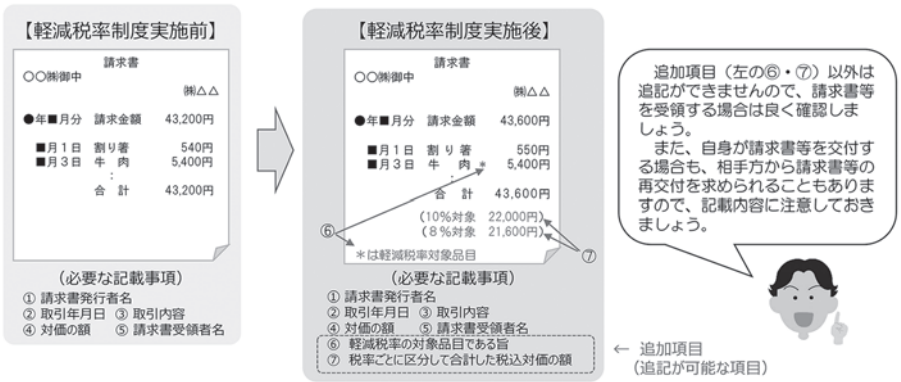
■ 誤った税率に基づき税込対価を計算したレシートを受領した場合

＜事例＞ 軽減税率（8%）が適用される商品（飲食料品：税抜価格 10,000 円×５点）について、標準税率（10%）が適用された場合の税込価格 55,000 円で販売していた場合



商品を購入した事業者がその購入に係る課税仕入れについて仕入税額控除の適用を受けるためには、取引の事実に基づく必要事項が記載された「区分記載請求書等」及び帳簿の保存が必要となる。
したがって、例えば、本来、軽減税率（8%）が適用される取引について、誤って標準税率（10%）が適用されたものとして税込価格が計算されたレシートを受領した場合には、基本的には、取引先に対して「取引の事実」に基づくレシートの再交付を依頼するといった対応が必要となる。
なお、区分記載請求書等保存方式の下では、軽減税率制度実施前と同様、「取引金額が３万円未満」の場合や、「適正なレシートの交付を受けられないことにやむを得ない理由がある」場合においては、一定の要件の下、帳簿のみを保存することにより仕入税額控除の適用を受けることができる。

■ 必要事項が記載されていない請求書等を受領した場合



軽減税率制度実施後において、仕入税額控除の適用を受けるために保存することとなる区分記載請求書等には、制度実施前の記載事項に加え、「軽減税率の対象品目である旨」と「税率ごとに区分して合計した税込対価の額」が記載されている必要がある。

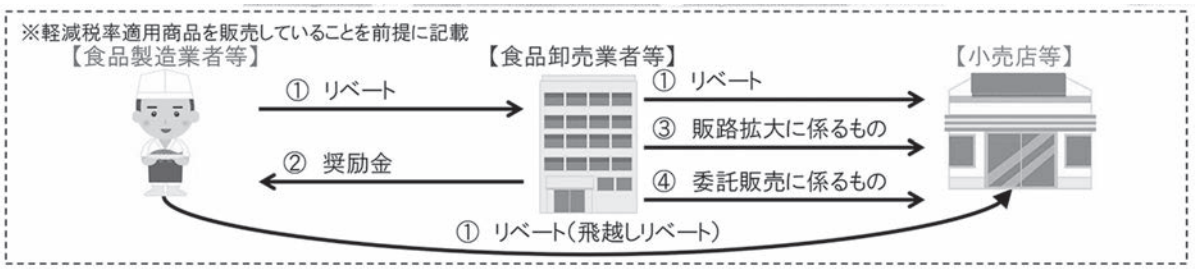
これらの事項が記載されていない請求書等を受領した場合、前ページの事例と同様に、取引相手に適正な請求書等の再交付を求めるといった対応のほか、これらの項目に限っては、請求書等を受領した事業者において取引の事実に基づき追記することが可能であるため、事業者はいずれかの対応が必要となる。

いずれにしても、請求書等を受領するタイミングにおいては、その記載内容についても良く確認しておくことが合理的であるとともに、自身が請求書等を交付する場面でも、記載内容に漏れ等があると、取引相手から再交付を求められる場合も考えられるので、注意しておくことが大切である。

上記の区分経理に関する事項以外にも、「リベート」がある場合には、①当初の取引の値引き（対象商品が飲食料品であれば軽減税率対象）なのか、②役務提供の対価（標準税率対象）なのか、事業者間で取引の適用税率について認識を合わせておくことが重要。

また、「飲食料品の委託販売」がある場合には、制度実施後の課税売上高の計算に留意する必要がある。

■ 販売奨励金（いわゆるリベート等）について



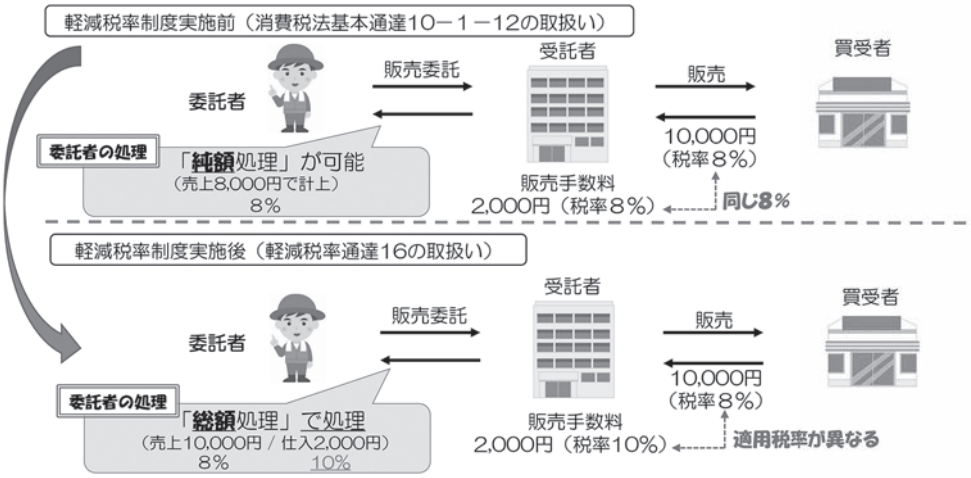
「販売奨励金」の種類		製造業者等	食品卸売業者等	小売店等
①リベート ※販売数量等に応じて支払われる奨励金	製造→卸売	売上割戻し （基通 14-1-2） 【8%】	仕入値引き （基通 12-1-2） 【8%】	
	卸売→小売		売上割戻し （基通 14-1-2） 【8%】	仕入値引き （基通 12-1-2） 【8%】
	製造→小売	売上割戻し （基通 14-1-2） 【8%】		仕入値引き （基通 12-1-2） 【8%】
②奨励金	※対価の増額として支払われるもの	売上加算 （食品価額に係る値増金） 【8%】	仕入加算 （食品価額に係る値増金） 【8%】	
	※早期生産等の対価として支払われるもの	役務提供の対価 （売上げ） 【10%】	役務提供の対価 （仕入れ） 【10%】	
③販路拡大に係るもの ※販路拡大等の対価として支払われる奨励金			役務提供の対価 （仕入れ） 【10%】	役務提供の対価 （売上げ） 【10%】
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			仕入加算 （委託手数料に係る値増金） 【10%】	売上加算 （委託手数料に係る値増金） 【10%】

元の取引の税率に準じる

（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。

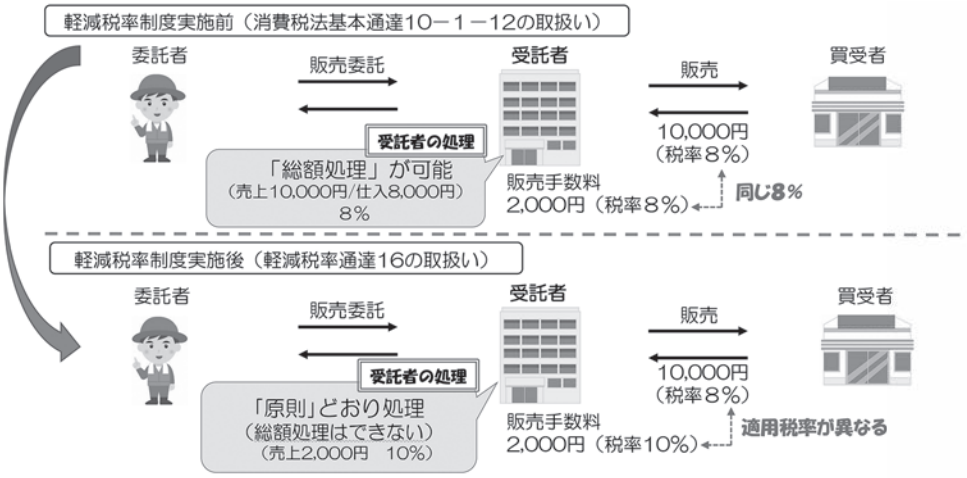
■ 飲食料品の委託販売における処理（委託者）

○委託販売における委託者の処理は「総額処理」が原則ですが、課税期間の「全て」について「純額処理」をしている場合はこれを認めることとされていました（消基通 10-1-12）。
○軽減税率制度実施後は、「委託販売に係る手数料（10%）」と「飲食料品の譲渡（8%）」では適用税率が異なりますので、次のように、これまで「純額処理」により処理していた事業者の方は、制度実施後は、原則どおり、「総額処理」により処理する必要があります（軽減通達 16）。



■ 飲食料品の委託販売における処理（受託者）

○委託販売における受託者については、原則として、委託者から受領する委託販売手数料が課税売上げとなりますが、「総額処理※」をしても差し支えないこととされていました（消基通 10-1-12）。
※買受者からの受領金額を「売上」、当該受領金額から委託販売手数料を差し引いた委託者への支払金額を「仕入」とする処理
○軽減税率制度実施後は、「委託販売に係る手数料（10%）」と「飲食料品の譲渡（8%）」では適用税率が異なりますので、「総額処理」は認められないこととなります（軽減通達 16）。



★文中の枠囲み部分は、当機構主催「消費税軽減税率制度説明会」資料（国税庁課税部消費税軽減税率制度対応室　提供）から抜粋

発見！！ 素敵なお店㉒

さとうきびを復活させ、地域の活性化を目指す「よこやま 株式会社」

明けましておめでとうございます！令和２年の幕開けですね。皆さま、どのようなお正月をお迎えでしょうか？
今年もいろんな工夫をして頑張っていらっしゃる素敵なお店（企業）をご紹介させていただきたいと思います。
よろしくお願いいたします。

令和２年の幕開けは、三重県志摩市から。「ざわわ　ざわわ　ざわわ　広いさとうきび畑は～♪」さとうきびと言えば、沖縄！と思われる方が多いのでは？と思います。今回は、三重県志摩市でさとうきびを栽培し、加工して販売している「よこやま株式会社」さんをご紹介させていただきます。

①さとうきび畑の復活

今から７０年ほど前にさかのぼります。三重県志摩市において、さとうきび栽培が始まりました。

当時は甘い物が貴重だったため、子どもたちのおやつとして、栽培されていました。しかし、経済が発展し、食べ物が豊富になったことから、甘い物としてのさとうきびの需要はなくなり、徐々に栽培されなくなりました。

令和になった現在、三重県志摩市においても農業生産者の高齢化による担い手不足により、耕作放棄地が増加してきています。この耕作放棄地を何とかして再生させたいと立ち上がったのが、よこやま株式会社の西村悦子社長とご主人の昌人さんです。

お二人は小さなころ、かじった甘いさとうきび、何とか復活できないだろうかとさとうきびの一大生産地である沖縄へ何度も通い、栽培技術を学びました。

さとうきびは、一度苗を定食すると、刈り取り収穫後、７年ほどは植え替えをしなくてもよい作物で、手がかからず、栽培しやすい作物であることに加え、昔懐かしい「ざわわ」の風景を取り戻したいと平成２４年よりさとうきび畑の復活に取り掛かりました。

②循環型農業と丁寧な商品づくり

さとうきびの栽培には、こだわりを持って有機肥料と海藻肥料を使用しています。志摩の海に打ち上げられる海藻はたくさんあり、肥料として使用することで、浜辺の清掃にもつながり、環境汚染の防止にもつながります。また、さとうきび収穫時の脱葉や加工時に出る搾りかす（バガス）、シロップを煮詰めるときに出る灰汁も全て、畑の肥料として使い、循環型農業を行い、志摩市の自然の中で、さとうきびはのびのびと育っています。

そして、専用の機械で１本１本丁寧に汁を絞ります。その後、大鍋で何度も灰汁を取りながら、糖度が６５度になるまでじっくりと煮詰めます。何と、その時間は７時間を超えるそうです。できあがったシロップは琥珀色に輝いています。社長の西村さんの情熱がたくさん込められたさとうきびシロップは「情熱のさとうきびシロップ」として商品化され、販売を行っています。

その商品づくりの情熱が評価され、三重県農業大学校等が行う「平成３０年度プレゼングランプリ大会」において、審査員特別賞を受賞されました。

③地域の活性化を目指して

１社で行っていては、なかなか前に進んでいかない、さとうきびを南勢・志摩地域に新たな地域資源として広めていきたいという思いで生産者を募り、平成２９年７月に「南勢志摩さとうきび振興企業組合」を立ち上げました。

前述したようにさとうきびは手間がかからず、栽培しやすいため、定年後の方や稲作農家の兼業としても取り組むことができ、取組みに賛同した組合員は増加してきています。

その結果、志摩地域の新たな地域特産品として認知されつつあります。

また、子ども達にも志摩地域の自然とさとうきびを知ってもらいたいと春には苗の定植、夏休みには成長過程の観察、冬には収穫、ジュース絞り体験教室を開き、食育活動も行っています。

（文責：中小企業診断士　石川明湖）

さとうきび畑をバックにした社長ご夫妻

「情熱のさとうきびシロップ」

さとうきび収穫体験

さとうきび畑に掲げられた大きな看板

よこやま 株式会社

＜住所＞三重県志摩市阿児町神明 350 番地２
＜ TEL ＞ 0599-43-5888
http://www.em-yokoyama.jp/

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様に食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（令和２年１月分）をご紹介いたします。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期　間	特別展示名	展示内容	担当
１月20日 ～ １月24日	いわて洋野町の魅力を紹介！ ～技ありの海・里・山の幸盛りだくさん！～	岩手県洋野町（ひろのちょう）のヘルメット式潜水技術「南部もぐり」による天然ホヤ漁、「増殖溝」による身入り抜群のウニ生産といった世界唯一の水産関連技術や、洋野町産の農林畜水産物・木工製品など多海・里・山の幸を紹介します。また、洋野町の特産品の試食提供と販売を予定しております。	水産庁 漁政部 企画課
１月27日 ～ １月31日	食べる鯨をもっと身近に、簡単に！	家でもできる簡単クジラ料理レシピや、クジラ料理を食べられるお店・買えるお店の情報、鯨汁や竜田揚げのような昔ながらの料理から中華・洋食に挑戦した新しいクジラ料理を紹介するほか、商業捕鯨や科学調査についても紹介します。また、お昼時にはくじら汁の試食提供も行う予定です。	水産庁 資源管理部 国際課捕鯨室

※この特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

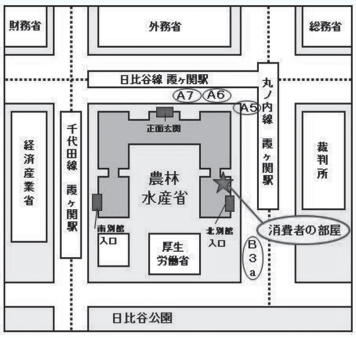
（１）入場は無料です。

（２）特別展示は、期間中の月曜日から金曜日まで行っています。
ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。

（３）開室時間は、10時から17時までです。
ただし、展示初日は12時から17時、
展示最終日は10時から13時です。

（４）アクセス：東京メトロ丸ノ内線、日比谷線、千代田線の霞ヶ関駅下車。
A5、B3aの出口すぐ（右地図参照）。

◆詳しくは、消費者の部屋（☎０３－３５９１－６５２９）にお問い合わせ下さい。



編集後記

▶１２月に開催した「消費税説明会」で、講師の方が「『リベート』がある場合には事業者間で取引の適用税率について認識を合わせておくことが重要である」と強調されていました。
今月号では、その説明会の講演内容のポイントを掲載させて頂きましたので、実務の参考として頂ければと思います。

▶「輸出に取り組む優良事業者表彰」の受賞者が決定しました。
大勢の応募者の中から、各社が開拓し築き上げた取り組みが高く評価され、栄えある受賞に繋がりました。当機構では、その取組内容を「事例集」として取り纏め、ホームページでご紹介しています。ぜひ一度ご参照下さい。（K）

編集

OFSI 食流機構　◆2020年１月号 / 通巻289号　◆令和２年１月１日発行

公益財団法人　食品等流通合理化促進機構
〒101-0032　東京都千代田区岩本町3-4-5　第1東ビル6F
☎ 03-5809-2175　FAX 03-5809-2183
e-mail ofsi@ofsi.or.jp　ホームページ http://www.ofsi.or.jp/

□総 務 部　☎ 03-5809-2175
□業 務 部　☎ 03-5809-2176

▼再生紙を使用しています。