

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

本みりん と みりん風調味料

ジャンル:みりんについて

消費税改正と軽減税率

よく聞かれる、本みりん と みりん風調味料の違い
その違いとは……



2019年10月 消費税改正 軽減税率 導入



酒類
= 10%

軽減税率対象外



食品
= 8%

軽減税率対象

2019年10月から、消費税率改正に伴い、

本みりんの消費税率 10%

みりん風調味料の消費税率 8% と本みりんの消費税率が引き上げられました。

その理由は、本みりんは酒類製品であるのに対して、みりん風調味料は食品に分類されるためです。

ビールや日本酒、焼酎も同様に酒類であるのと同じく、本みりんも立派な酒類製品です。

トリビア



本みりんのうまみ成分はすべてお米由来!

本みりんは、酒税法という法律で定められているおり、人工的・化学的なうまみを添加することはできません。よって、本みりんの持つうまみは、お米が発酵の過程でできたうまみ100%です。

お米の発酵は、米こうじによるもの。

本みりんは、米こうじの出来で大きく品質が左右されます。

