



空運貨物申報應注意事項及相關規定 常見日本酒類介紹

分估一課進口分估一股 吳禎宜
2023/06/08

報告大綱



清酒



焼酎



梅酒（利口酒）

種類

歸列稅則第 22 章

釀造酒

- 2203 啤酒，麥芽釀造
- 2204 鮮葡萄酒（包括加強酒）；葡萄醪，第 2009 節所指之葡萄汁除外
- 2205 威米酒（苦艾酒）及加香料之其他鮮葡萄酒
- 2206 其他釀造飲料（例如蘋果酒、梨酒、蜂蜜酒、清酒）；未列名釀造飲料混合品或釀造飲料與未含酒精飲料之混合品

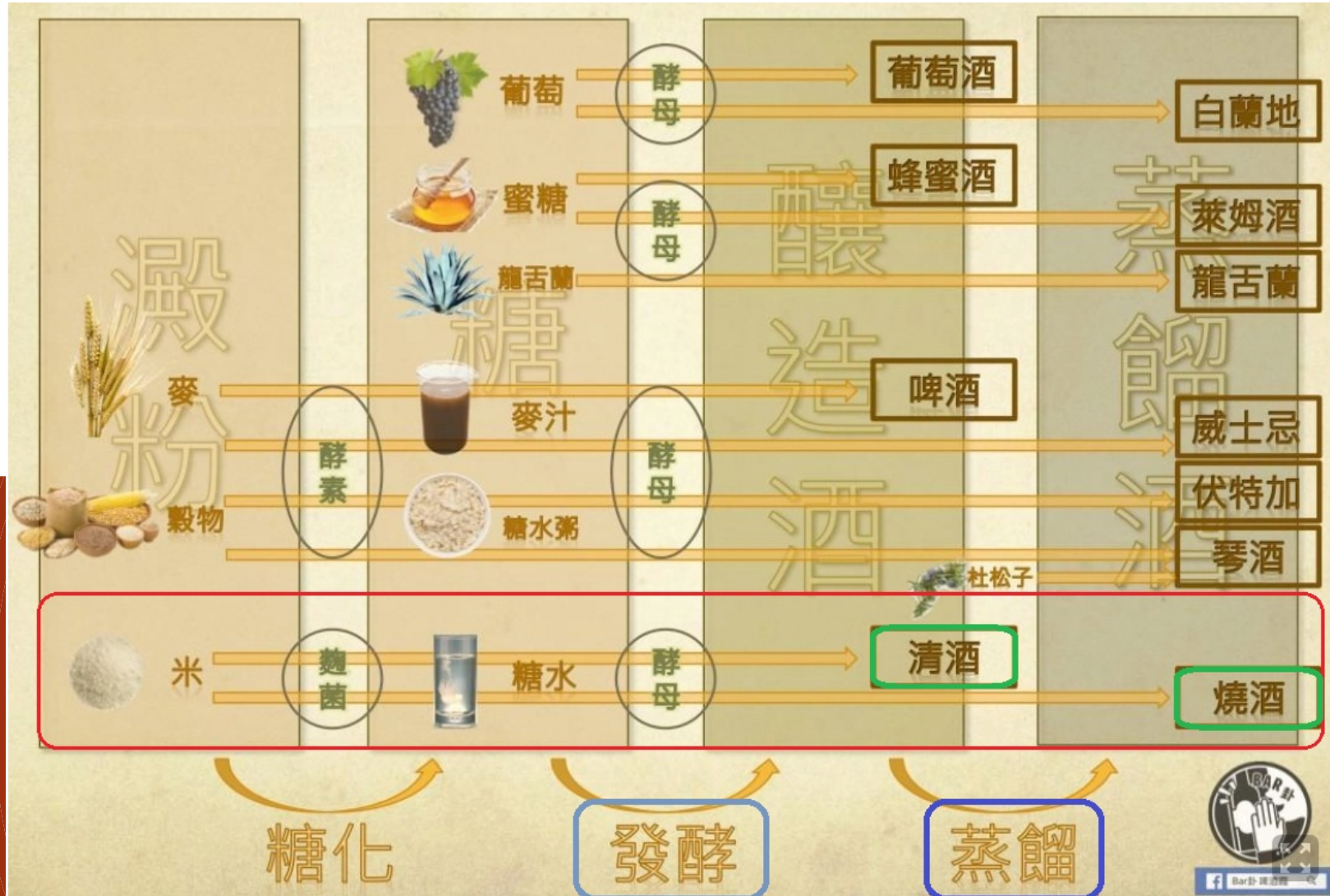
酒精

- 2207 未變性之乙醇（酒精），酒精強度（以容積計）在 80% 或以上者；已變性之乙醇（酒精）及其他酒精，任何酒精強度者

酒精 蒸餾酒 再製酒

- 2208 未變性之乙醇，其酒精強度以容積計低於 80% 者；烈酒、利口酒及其他含酒精成分之飲料

清酒製程



清酒 SAKE

清酒主要分成兩種類型

純米釀造，不另外加入酒精。

純米釀造，再加入酒精。

兩種清酒無好壞之分，僅是為了創造不同口感。

清酒標籤



大倉
謹釀

月桂冠清酒 復古瓶 500ml

日本進口第一清酒品牌，最受歡迎的日本皇室御用清酒

採用日本前三大名泉－京都伏見水與當地特選優質米種精釀而成，無論常溫、加熱或冰鎮飲用，都能感受其香氣細緻與圓潤的口感。

主要原料：米 **米麴** **釀造酒精**

商品容量：500ml

酒精濃度：13%

箱入數：12瓶/箱

甘辛：

甘		中		辛
---	--	---	--	---

濃淡：

濃醇		普通		淡麗
----	--	----	--	----

適飲溫度：

0~5°C	10~15°C	室溫	40~45°C	50~55°C
-------	---------	----	---------	---------



什麼是精米步合

- 精米步合指的是「製酒的糙米被研磨到剩下多少百分比」
- 例如精米步合 30%，指的就是磨掉 70% 的米，剩下 30%。



為什麼要磨米呢？

米的外層部分有較多的蛋白質、脂肪與維生素，但在釀造酒時需要的是澱粉。

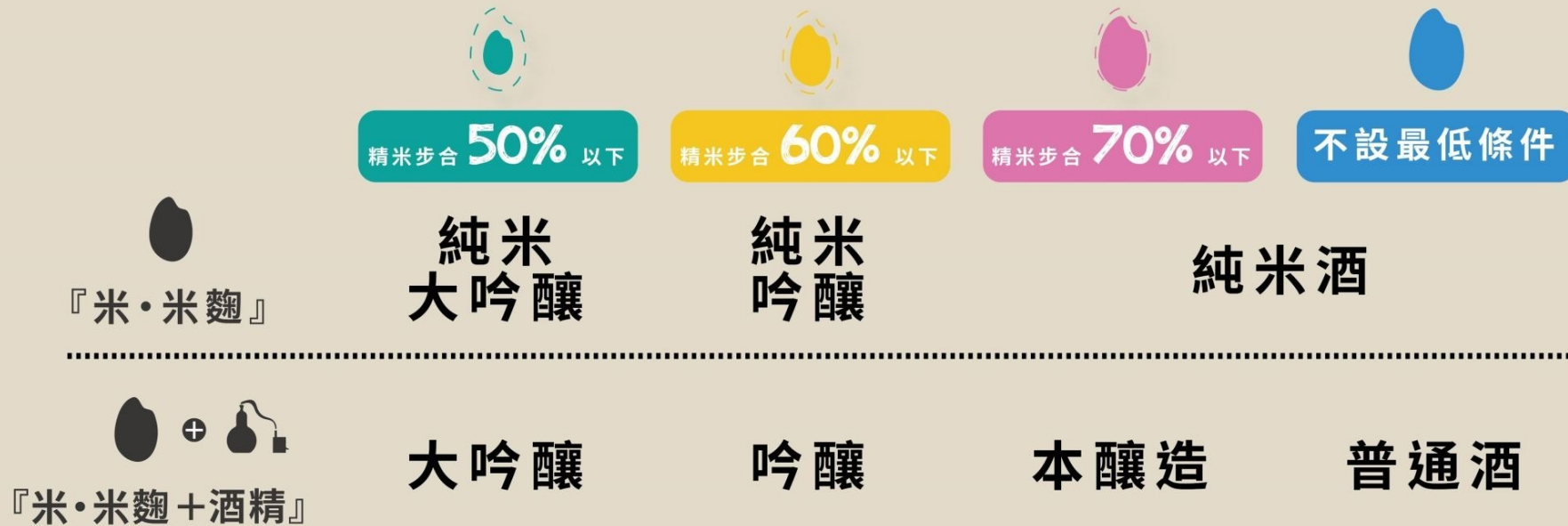
什麼是精米步合

- 磨米需要反覆的將米投入精米機裡研磨。
 - 70% 精米步合：約 11 小時
 - 50% 精米步合：約 45 小時
 - 40% 精米步合：約 70 小時
- 常聽到的二割三分是指
 - X 割 Y 分，指的就是 XY% 精米步合的意思。
 - 二割三分指的是 23% 的精米步合。三割九分指的是 39% 精米步合。



清酒等級及稅則

如何判別精米步合（清酒等級）？



單純只有用米釀造的清酒或是有加入酒精的都歸稅則號別第
2206.00.10 號穀類酒款下

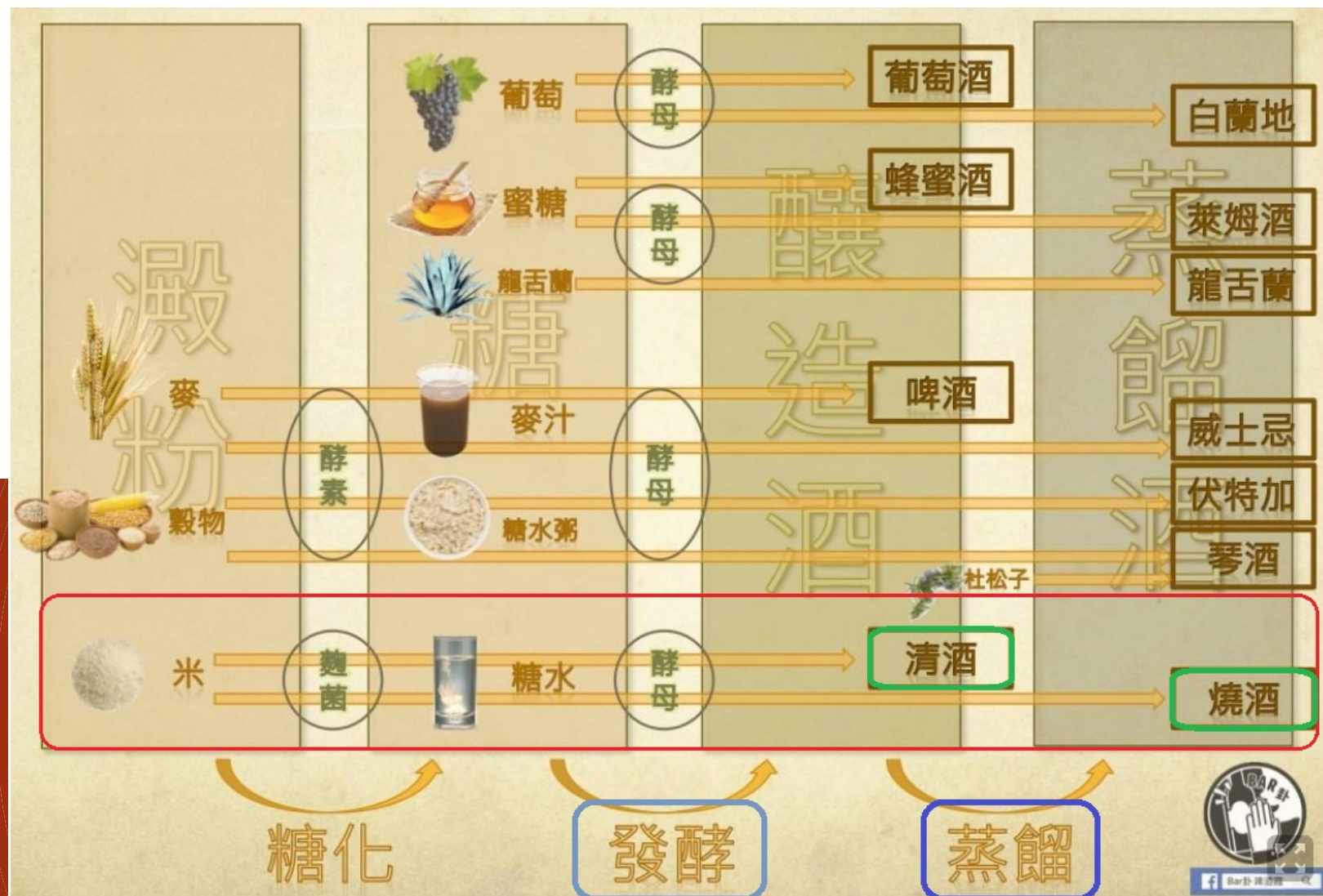
燒酎

- 燒酎與清酒最大的不同點是燒酎經過**蒸餾**步驟，因此燒酎的酒精強度較高。

- 燒酎的原料，可以使用大麥、地瓜、蕎麥或稻米等例如麥燒酎、芋燒酎（「地瓜」）、米燒酎等。

- 燒酎因經過蒸餾步驟故歸列於第 2208 節下。

燒酎（酒）製程



燒酎



米燒酎



泡盛

僅產於沖繩，利用在來米
與米麴等。



麥燒酎

利用未發芽的大麥
當原料。

(威士忌是用發芽的大麥當原料。)

梅酒

- 山崎焙煎樽梅酒：
- 由梅子利口酒、西式烈酒（甘蔗經發酵、蒸餾而成）、白蘭地、糖及調味劑等成分經混合、過濾、裝瓶等加工製成，酒精強度20%。
- 此產品歸列於稅則號別第2208.70.00 號「利口酒與甘露酒」款下。



梅酒

- 悠久の梅雫：
- 由純米清酒浸泡梅子而得之梅子清酒，以釀造酒為基酒。
- 此產品歸列於稅則號別第 2206.00.90 號「其他釀造飲料；未列名釀造飲料混合品或釀造飲料與未含酒精成分之飲料混合品」款下。



利口酒、甘露酒、其他再製酒

2208.90 目下

酒精強度以容積計不超過 10% 之再製酒

進口稅率 0%

其他再製酒，酒精強度在 20% 及以下，但在 10% 以上者

進口稅率 40%

其他再製酒，酒精強度超過 20% 者

進口稅率 40%

2208.70 利口酒與甘露酒 (進口稅率 0%)

怎樣才能走利口酒的稅則號別呢？

下列 3 個條件需同時符合

酒精強度
>15%

酒精來源以
蒸餾酒、酒
精為基酒

原廠外包裝應有
Liqueur 字樣

如無 Liqueur 字樣，應檢附
生產國政府或國際有關機構
認定其為利口酒之證明

參考資料

- 全國法規資料庫
- 稅則稅率綜合查詢
- 瑩頤清酒
- Vocus- 一張圖搞懂所有酒類
- 宮坂釀造株式会社 - 真澄



感謝聆聽