

意外と知らない話 | 薬の価格は どうやって決まる？



医薬品の共同購入カタログをご利用の方はご存じ (のはず)、協同組合の薬剤師・木山浩太郎による意外と知らない話シリーズ。今回は、最近キムリアという3300万円を超える薬価の薬が出てきたこともあり、なんでこんなに高いのか？そもそも薬価ってどうやって決まるのか？という疑問をQ & A方式でまとめてみました。

Q 新しい薬の値段って どうやって決まるの？

A まず、類似薬の有無で分かれます。その後、右図のように分かれて、薬価が決まっていきます。

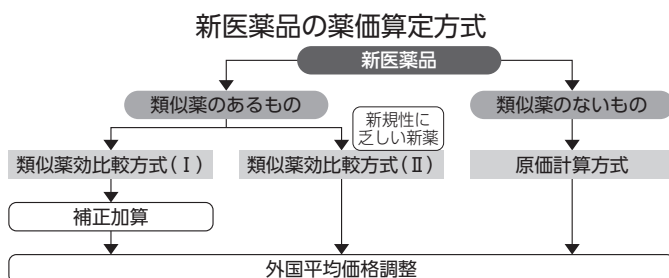
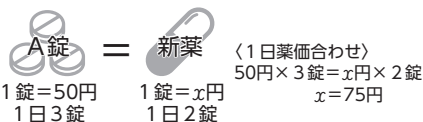


図1



類似薬とは、次に掲げる事項からみて、類似性があるものをいう。
イ 効能及び効果
ロ 薬理作用
ハ 組成及び化学構造式
ニ 投与形態、剤形区分、剤形及び用法

Q 類似薬効比較方式と 原価計算方式の違いは？

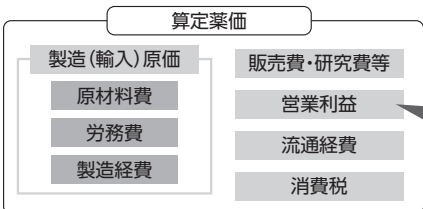
A 例えば似たような薬で1日3回のAという薬があった場合、新薬の薬価は左図1のようになります。これが、類似薬効比較方式。

原価計算方式は、単純に原材料費・製造経費等を積み上げます。(左図2参照) ※最近問題になっている高額医薬品は、この諸経費等の詳細が、企業秘密として出てこないことがあります。

図2

原価計算方式

類似薬がない場合には、原材料費、製造経費等を積み上げる。



既存治療と比較した場合の革新性や有効性、安全性の程度に応じて、営業利益率を-50%から+100%の範囲内でメリハリをつける。

原則として、医薬品製造業の平均的な係数を超える場合は、係数を用いて算定する。

Q 既存の薬の薬価改定は どのように行われる？

A 卸の医療機関 (薬局含む) に対する販売価格の加重平均値 (税抜き市場実勢価格) に消費税を加えて、さらに薬剤流通の安定のための調整幅 (改定前薬価の2%) を加えた額にしています。

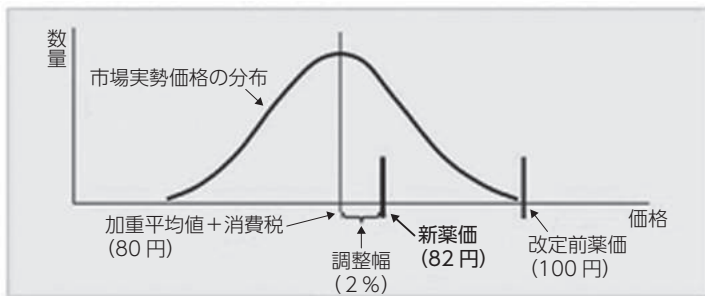
(右図参照)

※ざっくり言うと、売っている値段の平均をとって、そこに販売する手間賃を載せた額ということですので、基本的に改訂ごとに医療用医薬品の値段は下がります。

Q 10月に消費税が上がる予定ですが、薬価はどうなるの？

A 平均で0.51%程度下がるといわれています。(今回下げたい薬価0.93% - 消費税増税による増加分0.42% = 0.51%)

既記載医薬品の薬価算定方式



卸の医療機関・薬局に対する販売価格の加重平均値 (税抜き市場実勢価格) に消費税を加え、更に薬剤流通の安定のための調整幅 (改定前薬価の2%) を加えた額を新薬価とする。

Q 消費税が上がるのに、なぜ薬価を下げたいの？

A 改定前の薬価より市場の実勢価格が7%前後安いので、それならもうちょっと下げられるだろうという、国の方針です。

いかがでしたでしょうか？少しでも皆さんの疑問の役に立てば幸いです。医薬品や薬価についてのお問い合わせは、06-6568-2741 協同組合薬品部までお願いいたします。

協同組合 ニュース

2019 7 月号

医科組合員 4,115人 大阪府保険医協同組合
 歯科組合員 3,084人 TEL 06-6568-2741
 合計 7,199人 FAX 0120-02-9381
 (2019年5月20日現在) URL http://e-mdc.jp

協同組合ニュースのバックナンバーは、ホームページで見ることができます。ぜひご覧ください。

セミナー案内

保険共済部セミナー
「税務調査で否認されないための贈与と相続対策！
どこまで遡って指摘するか？」

元国税調査官が
税務調査の裏側を語る

講師：税理士法人KAJIグループ 山田 健児 先生
NPO法人役立つ税理士協議会 代表理事
株式会社 JUST FOR YOU 理事長
谷 敦 先生

日時：7月20日 (土)
14:00~16:00 (開場 13:30)
(セミナー終了後の個別相談あり (事前予約先着順))

会場：OMMビル 2階201号室
(大阪市中央区大手前1丁目7-31)

参加費：無料
対象：大阪府保険医協同組合の組合員、組合員のご家族

問合せ：保険共済部 TEL 06-6568-2230
(担当：内原・大前)

歯科感謝セール

セール期間
7/1 (月) ~ 7/26 (金)
セールカタログ配布中

第6回 夏の歯科感謝祭

歯科医療機器を展示します。
この機会をご利用ください。

7月28日 (日)
11:00~16:00
協同組合会館 3階

見て・触れて

保険医協同組合 7月休業日のお知らせ

日曜・祝日 第2・第4土曜日
◆尚、業務時間は平日9:00~17:00
土曜9:00~12:00です。

HOZO-大工・建築士・庭師と巡る 竹中大工道具館見学会

を開催しました

6月16日(日)協同組合すまいん(住まいと医院の斡旋)の新規事業であるHOZO主催で、神戸の竹中大工道具館の見学会を行いました。

今回の企画は、昨年11月に行った見学会の第二弾となりますが、前回開催より多くの方々にご参加いただき、お子様も含め43名の方にご参加いただきました。

見学会では館内と日本庭園の2班に分かれての案内となりました。

大工道具館の館長・実際に施工に関わったHOZOメンバーである大工の松本さんが館内をご案内。展示品や大工道具に関する歴史などを解説。参加者からは展示品等に関する多くの質問が出されていました。

日本庭園では同じくHOZOメンバーである庭師の猪鼻さんが案内。

普段目にする「庭」の秘密や、なぜ庭を美しいと感じるのか?といった秘訣、灯籠の謎など、庭園に関する

知っているようで知らない話がたくさん聞かれました。

HOZOでは今後も、建築や庭、木や緑など、会員・組合員の皆様を楽しみながらご参加いただける企画を開催したいと考えています。ご期待ください。

※HOZOとは-HOZO(ホゾ)は今までの既成概念にとらわれない、自宅建築診療所デザイン・空間設計を組合員の皆様に提案するために、関西の腕利きの若手大工、造園家、設計士など他分野の職人が集まった協同組合オリジナルの空間プロデュースチームです。

▼HOZOでのご自宅・診療所の
新築・改修のご相談、施工、
御見積もりのご依頼は
TEL06-6568-2741
大阪府保険医協同組合
(担当:白山・新飯田・沖田)迄
ご連絡ください。



組合員の先生だけでなく 家族・従業員も入れる保険

保険医協同組合では組合員の先生が加入できる保険だけではなく、ご家族や従業員が加入できる保険も取り扱っております。

golfer 保険 (団体割引25%適用)

ゴルフのプレー中に他人に損害を与えたとき、ゴルフ場やゴルフ練習場でご自身がケガしたとき、ゴルフ場やゴルフ練習場で用品の盗難・クラブが損傷したとき、保険金をお支払いします。



業務災害補償保険 (ビジネスJネクスト)

労災保険にプラスして、従業員の福利厚生を充実させて業務上の災害にかかわる様々なリスクを補償します。

拠出型企業年金 (積立厚生プラン)

公的年金制度の改定に伴い公的年金を補完する個人拠出による「積立年金制度」です。

在職中の積立により将来の安定した生活を準備できます。月々2000円の掛け金からご加入いただけます。

所得補償 (長期休業保障) 団体割引30%適用

病気やケガにより働けなくなった時の収入を補償する保険です。自宅療養期間中の就業不能も補償します。

新収入保障保険

障害・介護・就労不能により働けなくなった時に、保険期間満了まで毎月一定の年金で収入の減少に備えることができます。

精神障害による就労不能に備えることもできます。(メンタル就労不能障害保障特則を付加した場合)

専門代理店が契約・相談に応じます。

▼詳しくは保険共済部までお問い合わせください。

TEL06-6568-2230 担当:寺内



はじめまして、大保協商事株式会社で専属ソムリエをさせていただきます渡邊と申します。



株式会社T&Cサービス
取締役営業統括 渡邊圭一
ソムリエ、利酒師

今回のテーマは初夏の楽しみの一つ「鮎」とフランスの高級スパークリングワイン「シャンパーニュ」です。

新緑の中、清流に身を躍らせる若鮎の姿は美しく、古くは日本書紀な

ども登場し將軍家や皇室への献上品とされてきました。川底の苔を食べて育った鮎は独特の香気をまとい「香魚」とも言われます。

シャンパーニュは地下数十メートルに渡って真っ白なチョークが埋め尽くす白亜の土壌にはほどよい保水力とミネラルの源が凝縮されており、一本筋の通った骨格を備え、立ち上る泡の美しさ、香り

初夏の鮎とシャンパーニュ

立つ香気が他に類を見ない味わいを生み出します。

さて鮎と言えば塩焼きも良いですが今回ご紹介するのは二つの大阪の銘店のお料理です。どちらもシャンパーニュと相性が抜群でありながら全くの個性の違いを感じることが出来ます。

1 店舗目は大阪らしく、串揚げの銘店「六覺燈」の「鮎の串揚げ」です。さくっとした衣にふわふわとした繊細な白身、蓼(たで)のソースの優しい苦みがアクセントとなっています。シンプルだからこそ素材の良さが光る逸品です。

2 店舗目は私の古巣でもあるフランス料理店「ラ・ベカス」の「鮎のリエットとヴィシソワーズ」。1匹の鮎を丸々、その苦みも全てエッセンスとして仕上げたりエットをジャガイモのスープ「ヴィシソワーズ」に浮かべています。

このお料理は渋谷シェフのスペシャリテで、今や日本中のシェフがこのお料理をオマージュして表現されています。鮎の苦みとヴィシソワーズの甘さ、フレッシュの蓼をハーブのように添えた夏の定番です。

今回のお料理に合うシャンパーニュは協同組合ホームページにてご紹介しております。是非ご覧ください。

※この記事の完全版はホームページにて



西日本法人営業部
〒542-0076
大阪市中央区難波2-1-2
太陽生命難波ビル7F
TEL: 06-6214-2981