

事務所通信 パクチー

2024年7月号

税理士法人PLUS 1

〒542-0081

大阪市中央区南船場 1-16-10 大阪岡本ビル5階

電話：06-6264-6135 FAX：06-6264-6136

★お盆休み 8/13(火)、14(水)、15日(木)★



マスク生活のあと、久しぶりにマスクを外した顔を見て「老けた？」と思った事はありませんか。体と同じで顔にも沢山の筋肉があり、話すときには72種類の筋肉を使い、笑うときには17種類の筋肉を使うそうです。親子間で顔のパーツは似てなくても表情筋が似ていると、何故かすごく似ている！と思えるのは72種類の筋肉の遺伝によるものなのですね！

知っどこ！「税」のマメ知識

今月のマメ知識：【「もしも」のときの頼もしい制度が改正されます】

取引先の不測の事態は、できることなら避けて通りたいものです。しかしもしも多額の売掛金が回収できない状況になったら、事業継続は難しくなり、連鎖倒産という最悪の事態に陥るかもしれません。このような「もしも」のときの資金調達として「中小企業倒産防止共済」という制度があります。毎月5000円から20万円の範囲で積み立てを行い、現状では800万円（掛金の40倍で掛け止めも可）まで、積み立てることができます。またメリットとして、掛金は税法上、法人の場合は損金、個人の場合は必要経費に算入することができます。そして一番気になる「もしも」のときには、積み立てた掛金総額の10倍の範囲内（最高800万円）で、回収が困難となった売掛金債権等の額以内の貸し付けが「無担保」「無保証人」で受けられます。ただし2024年10月1日以降については改正があり、一度解約して再度加入する場合、解約後の2年間は掛金を損金または必要経費に算入することができなくなります。



毎月5000円から20万円の範囲で積み立てを行い、現状では800万円（掛金の40倍で掛け止めも可）まで、積み立てることができます。またメリットとして、掛金は税法上、法人の場合は損金、個人の場合は必要経費に算入することができます。そして一番気になる「もしも」のときには、積み立てた掛金総額の10倍の範囲内（最高800万円）で、回収が困難となった売掛金債権等の額以内の貸し付けが「無担保」「無保証人」で受けられます。ただし2024年10月1日以降については改正があり、一度解約して再度加入する場合、解約後の2年間は掛金を損金または必要経費に算入することができなくなります。

『令和6年度税制改正解説セミナー』報告

6月12日(水)にJEC日本研修センター心斎橋にて「令和6年度税制改正解説セミナー」を実施しました。昨年に引き続きたくさんのお客様にご参加いただき、無事開催することが出来ました。今回も税目ごとにそれぞれ約1時間かけて改正の内容やポイントを解説しました。少しでも今後のお役に立てば幸いです。改めてご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。毎年同時期に税制改正解説セミナーを開催しておりますが、トピックの多い年・少ない年がどうしてもあり、今年はどの会社にも当てはまるような大きな改正は例年と比べると少なかったかもしれません。少しでもわかりやすくお伝えしようと心掛けてはいますが、セミナーを受講されて疑問に感じた点などありましたら、お気軽に担当者までご質問ください。今後も税制改正解説セミナーに限らず、クライアントの皆さまが一同にご参加いただけるようなイベントを開催予定です。



定額減税のポイント

佐藤です。6月よりいよいよ定額減税(月次減税)が開始し、給与計算のご担当者様は、扶養親族の把握や減税額の管理など、いつも以上に大変だったかと思います。今回は定額減税についてよくご質問いただく項目をまとめました。

- ① 6月2日以降に入社した従業員の定額減税について⇒月次減税事務は6月1日時点で在籍している従業員が対象ですので、6月2日以降に入社された従業員の定額減税は月次減税で行わず、年調減税で対応することになります。同様に6月2日以降にお子様が生まれた場合など扶養親族の数に変動があった場合も年調減税で対応します。
 - ② 月次減税を行った結果、源泉徴収税額が0円の場合⇒定額減税によって税額が0円の場合も、納付書を所轄税務署へ提出する必要があります。
- その他ご不明な点は、担当者まで!!

今月の商売のヒント：【アップデートしよう!】

今では当たり前のことにも、たどれば原点があります。例えば宅配の「時間指定」というサービス。もとは1985年にヤマト運輸が始めた「在宅時配達制度」が原点でした。配達先が留守の場合は不在連絡票を入れ、夜は20時までに配達し、不在の場合は翌日の午前中に再配達するなどのルールを決めて、徹底的に顧客の立場に立つことでサービスレベルを向上させたそうです。それから40年。

「置き配(おきはい)」の登場で、物流業界の常識が変わろうとしています。お客さまがあらかじめ指定した場所に、荷物を置いていく非対面の置き配サービスは、人から人への対面商売を大事にしてきた日本人にとって、機械的で盗難の心配もあり、そもそもサービスレベルが低いとみられていました。ところが、サービスの一環として「置き配」を指定できるようにしたところ、配達方法を自分で選択できることが価値になり「むしろ置き配はサービスレベルが高い」という認識に変わってきたのです。常識も情報もソフトウェアも、あらゆるものが日進月歩でアップデートされていきます。そんな中、いちばんアップデートしておきたいのは「モノの見方や考え方」といった感覚ではないかと思います。今、世の中で何が起っ



ているのか。それを自分はどう捉え、どう行動するのか。これは商売に直結する重要な感覚です。最近、何かとケチをつけたくなるとしたら、自分の感覚が「こだわり」という頑固さでさびついているのかもしれない。それに気づくことがアップデートの第一歩。つまり自分自身のアップデートこそが今後の商売に大きな影響を与えていくのでしょう。



李です。クライアント様から毎日手作り豆乳を飲んでいるというお話を伺い少しはお役に立てるかな?と豆乳を使った麺を考えてみました。韓国にも콩국수コンクッスという韓国料理にしては珍しい薄味の豆乳汁麺があります。今回はここからヒントを得ました。麺は素麺より太く、うどんより細い徳島の半田素麺を選びました。麺を茹でて、冷水で洗い、市販のそばつゆで少し濃いめの味付けをします。そのあと器に盛り、①えごまの葉の細切り、②ツナマヨオニオンだけは必須具材とし、あとは胡瓜、トマトなどお好みで。そして最後に豆乳を器の高さ1/3~1/2程度注いだら完成。白身だけを焼いた、目玉焼きをのせて潰しながら食べるとカルボナーラ風にもなりますよ。これから暑くなるこの季節、素麺さらさらだけでは栄養不足になりますので、是非に一度騙されたと思ってお試し下さい。育ち盛りには牛乳でも 🍵