

事務所通信 パクチャー

2025年1月号

税理士法人PLUS1

〒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



明けましておめでとうございます。これまでは年始の今年こそその想いを、1つでも達成したかったのですが、年末には悔いてばかりでした。残された時間を少しでも無駄にすることなく過ごすべきなのでしょうが、今は淡々と平和な日々を過ごすのが最上と思う境地です。皆様の平和で素敵な1年を祈念致します。 朴

知っどこ! 「税」の マメ知識

今月のマメ知識：【生前贈与の対象期間が7年に】

2023年度の税制改正により、相続時における生前贈与に関する制度が大きく変更されました。従来は、相続開始前3年以内の生前贈与が相続財産に加算されていましたが、この期間が7年に延長されることになりました。



これは2024年1月1日以降の生前贈与から適用され、その対象期間が段階的に延びていきます。そして2031年1月1日以降の相続からは、完全に7年に移行されます。ただし延長された4年間（相続開始前4年目から7年目）の生前贈与については、総額100万円までが相続財産の加算対象から除外されます。今回の改正の目的は、相続税の回避を目的とした駆け込みでの生前贈与を防止し、より公平な課税を実現することです。そのため富裕層への課税強化と、高齢層から若年層への早期の資産移転の促進も意図されています。相続税対策として生前贈与を検討する際は、今回の制度変更の趣旨を十分に理解し、適切な対応を取ることが重要です。ご不明な点がありましたらお気軽にご相談ください。

謝恩会のご報告

新年明けましておめでとうございます。本年も変わらぬご愛顧のほどどうぞよろしくお願い申し上げます。

昨年のご報告で恐縮ではありますが、年に一度の謝恩会を無事(?)に開催することができました。ご参加くださいました皆様、ありがとうございました。2時間半という時間で、普段お話をすることができないお客様と会話することができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。

私は大の中華好きで、その中でも麻婆豆腐が好物なのですが、昨年の謝恩会会場「森本」さんも美味しい麻婆豆腐と思っております。ご満足いただけただけでしょうか。反省点としましては、謝恩会で選択する会場は中華率が高いなど、食事しながら思っていました。顧問先様でおすすめのとちり屋さんや、焼肉屋さんもいらっしゃるのですが、50名という規模になると難しいんですね。皆様はおすすめのお店ございませんか?もし御存知であれば是非教えてください。今年は、事前にアンケート取りましょうか。料理の種類、おすすめのお店、参加希望者、2次会参加希望者 etc. 全員の希望を叶えることは不可能ですが、和洋中の選択なんかはアンケート回答から多数決で選んでも良いかもしれませんね。新年を迎えたばかりで、年末の謝恩会の話をするのは会食の事しか考えていないのかと叱られそうです。あ、年末でなくても良いかもしれないな。。。こんな事を考えていると楽しくなります。2025年、皆様にとって良い1年でありますように。

社員税理士 山地

今月の いろいろ 「掲示板」

振り向けば あそこにも ここにも 「商売のヒント」💡

今月の商売のヒント：【おひたしとかつおぶし】

令和7年度税制改正について

先日、令和7年度の税制改正大綱が公表されました。

今回は個人向け（所得税）の税制に大きな改正が見込まれています。

➤ 基礎控除等の引上げ

年収103万円の壁と言われていた扶養控除の適用が変わる収入ラインが引き上げられます。

令和7年(2025年)より年収123万円までは所得税非課税&扶養控除が適用できます。

➤ iDeCoの掛金上限額の引き上げ

会社に企業年金がない会社員の場合は月2.3万円⇒月6.2万円に、自営業の個人の場合は国民年金の拠出額と合計で月6.8万円⇒月7.5万円に掛金の上限が引き上げられました。

そのほか、23歳未満の扶養親族を有する場合には、生命保険料控除の限度額が緩和されるなどの改正が予定されています。今後、改正の詳細が分かり次第、セミナー等で解説の機会を設けさせていただく予定です。

へビは成長するにつれて脱皮を繰り返すそうです。「脱皮できないへビは滅びる」とは、古い殻に閉じこもったままの人間はダメになるという格言です。企業も人も成功体験にこだわりを持ちますが、成功体験から脱皮できずに同じことを何度も繰り返しては、いずれ滅びてしまうでしょう。常識や価値観も「古い殻」になりがちです。とはいえ、古い殻を破っていくのは簡単なことではありません。そこでまず自分のふるまいを変えてみることにチャレンジしてみませんか。ヒントは「おひたし」と「かつおぶし」です。おひたしの「お」は怒らない。「ひ」は否定しない。「た」は助ける。「し」は指示しない。かつおぶしの「か」は完璧を求めない。「つ」はつまらないことはしない。「お」は穏やかな心。「ぶ」は不格好でいい。

「し」は縛りすぎない。さていかがでしょう。「おひたし」と「かつおぶし」が身につけば、明らかに古い殻を破っていけると思いませんか。ふだんは怒りっぽい人が怒らないだけで、周りの人は「あの人、ずいぶん穏やかになったね」と好意的になるでしょう。違うと思ってもまずは受け止め、うるさく指示したり束縛したりする代わり



りに相手を尊重し、時にはさらっと手助けをしてみたり。そして少くらいできが悪いと思っても「まあ、いいか」とやり過ぎせる器の広さ。人に対してはもちろんのこと、自分に対しても完璧を求めず、不格好な自分も受け入れて愛することが、古い殻を破る一番の方法だと思います。2025年がどんな年になるとしても「おひたし」と「かつおぶし」で脱皮をし続け、新しい扉の向こうを見たいものです。



李です。このコーナーを担当しているせいか、舌が肥えて贅沢なものを食べているイメージを持たれているようです💧 実際は食材だけにこだわった生活です。旬、産地、調味料、添加物の有無、調理法等、内臓に負担が少ないもの、健康に良いものを選んでいきます。昔の食生活に近いかも知れません。なんちゃって手作メニューも増えています。最近、軽い気持ちでSNS発信したところ問合せを多く頂き、レシピをお伝えしたら早速作ったよ〜！美味しくて何度も作ってるよ！と嬉しい感想を頂きました。ダイエットにも👍、調理時間約30分でできる包まない餃子です。【材料】餃子の皮30枚目安、えのき1束、えび100g、ニラ半束（全て刻む）、水切木綿豆腐100g、豚ミンチ100g、片栗粉大1、ごま油適量、お好みの味付で粘りが出るまで捏ねます。これを皮に焼売風に包み表裏よく焼くだけ。つけだれはお好み、我が家は辛子のみです。材料費が1000円程なのに手作り！美味しい！と充実の餃子。人件費は別計算、高い、安い◎？