

## 事務所通信 パクチー

2025 年 10 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 F A X：06-6264-6136



多くの人は、成功したら「自分の能力や努力のおかげ」と考え、失敗したときは「運が悪かった」「環境が悪かった」と考えがちだそうです。これは「自己奉仕バイアス」と呼ばれ、自分のプライドや自尊心を保つための無意識の心の防衛機制ともいえます。いわゆる負け惜しみも、人間らしい心のバリアみたいなものですね。

## 知っとこ! 「税」のマメ知識

### 今月のマメ知識：【税務署長の処分に不服がある場合には】

税務署長が行った処分に不服がある場合、納税者は不服申立てにより救済を求めることができます。まず処分の通知を受けた日の翌日から3カ月以内に、その処分を行った税務署長に対し再調査の請求が可能です。これ



は課税庁自らが処分の妥当性を再検討する手続であり、その請求の結果、納税者に不利益な変更が発生することはありません。また納税者の選択により、再調査を経ずに直接、国税不服審判所長に対し審査請求を行うことも認められています。再調査の決定後も不服がある場合には、その通知を受けた日の翌日から1カ月以内に審査請求を行うことができます。審査請求では、国税不服審判所の審判官が中立の立場で調査・審理を行い裁決書により判断を示します。さらにその裁決にも不服がある場合は、裁

決を知った日の翌日から6カ月以内に裁判所に訴訟を提起することができます。税務争訟は期限や形式が厳格であり、適切な手続きを踏まなければ却下されることもあるため専門家による支援が重要でしょう。

### 社外研修報告(韓国・ソウル)

佐藤です。9月12日から14日まで、韓国・ソウルの明洞を拠点に研修旅行へ行ってきました。初日は、韓国を代表する歴史的スポット「景福宮」へ。夜はライトアップされ、歴史の重みを感じつつも、美しい光景に思わず見入ってしまいました。その後は東大門へ移動し、本場のチムジルバン（サウナ）を体験。広々とした施設で汗を流し、旅行の疲れをリセットできました。2日目は、伝統的な韓屋が残る「北村韓屋村」を散策。現代的なソウルの街並みに囲まれながら、昔ながらの瓦屋根や路地が続き、まるでタイムスリップしたような気分でした。歩き疲れたあとは、やっぱりグルメ。分厚いサムギョプサルをジュージュー焼いて、キムチと一緒に頬張ると、想像以上の美味しさ！さらに、韓国名物のカンジャンケジャン（ワタリガニの醤油漬け）にも挑戦しました。短い旅程でしたが、ソウルの魅力を満喫することができました。今回の旅行でしっかりリフレッシュできたので、また日々の仕事にも前向きに取り組んでいけそうです😊



# 今月の いろいろ 「掲示板」

## 今年も謝恩会を開催します

日頃の感謝の気持ちを込めまして、今年も年末謝恩会を開催いたします。毎年のこととなりますが、オーナー様方の労いの宴、異業種交流の場としてお役に立てることを願っております。特に後継者様のご参加が年々増えております。是非、後継者様方のご参加をお待ちしております。

日時：12月5日(金)18:30～21:00

場所：花殿(ka-den) 京橋京阪モール

住所：大阪市都島区東野田町 2-1-38

京阪モールホテル館 6F

定員：40名(先着順)

締切 11月7日(金)



# 振り向けばあそこにも「商売のヒント」

## 今月の商売のヒント：【余白が生み出す新しい世界観】

効率化や最適化が「良いこと」とされた時代が長く続いたせいで、私たちはあらゆる無駄を削ぎ落とし、最短ルートでゴールを目指すことに慣れすぎてしまったように思います。しかし、常識がどんどん変わっていく中で「無駄のない状態」こそが、新しいアイデアや価値を生み出す最大の障害になっているのでは？と思うことが増えました。ある老舗和菓子屋の社長は、経営効率を上げるために職人の作業時間を1秒単位で短縮しようと試みました。一見、すべてが順調に進んでいるように見えたのですが、次第に職人の表情から活気が失われ、新しい季節商品のアイデアもまったく出なくなったそうです。そこで社長は、あえて「余白」を作ることを決意しました。毎日1時間、職人が自由に過ごせる「休憩時間ではない時間」を設けたのです。最初は戸惑っていた職人たちも、お互いの話をしたり散歩に出かけたりするようになると「川沿いの道端で見つけた珍しい花をモチーフにしたお菓子はどうか？」「子どもの頃の思い出のお菓子を再現してみよう」など、無駄に思えた時間から新しい商品が次々と生まれ、社員間のコミュニケーションも活発になるという好循環が生まれました。「ポストイット」や「電子レンジ」など、無駄な時間や遊び心から生まれたイノベーションは数多くあります。日々の仕事に追われ、頭が「やるべきこと」でいっぱいになっていると、新しい視点を持つことはなかなか難しいものです。一度立ち止まり、あえて「余白」を生み出してみる。その何もない「余白」から生まれる遊び心や探究心は、会社が成長していく土壌になるかもしれません。



李です。食欲の秋到来ですね。年を取ったせいか、おふくろの味、幼い頃に食べた、あの味が懐かしくまた食べてみたいと思う様になり、記憶を頼りにトッカルビ(韓国料理)を最近よく作っています。母親のものとは少し違う現代風トッカルビです。お弁当にもぴったりなので是非作ってみて下さい。牛又は合挽ミンチ 300g に玉ねぎ麴すりおろしにんにく、冷蔵庫に余っている？すき焼きのたれ、韓国産粉唐辛子粉、片栗粉、ゴマ油を入れ粘りが出るまでよく捏ねます。この後、好きな形に整えるのですが、中心部の生焼け問題を解決すべく、ゴボウやエリンギを芯にしてに作ってみました。トッカルビは炭火焼きが基本、でもご家庭では鉄板、フライパンで焼いてもなかなか美味しいですよ。ハンバーグに入れるあめ色玉ねぎがとても面倒なので、私は作り置きしている玉ねぎ麴をいつも使います。

★玉ねぎ麴レシピ★ すりおろし玉ねぎ 300g 生麴 100g、塩 35g  
清潔な容器に入れて毎日混ぜて発酵したら完成。常温 7-10 日目安

