

事務所通信 パクチャー

2023年5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



いつもお世話になります。約5年ぶりに事務所主催のセミナーを6、7月に開催することになりました。詳細は本面下段と裏面に記載しておりますので、ご確認の上4/28(金)迄に裏面の手順に従ってご連絡ください。場所は、長堀橋駅①出口エスカレーター上がった正面に在るビルの4階会議室です。迷う事なしですよ😊

知っどこ! 「税」の マメ知識

今月のマメ知識：【いろいろな金額の壁】

「103万円の壁」や「130万円の壁」という言葉を見聞きした方も多いと思います。最近では「106万円の壁」という言葉もありますが、今回は前者の2つの金額の壁についてお話しします。103万円は税法上の扶養の壁、



130万円は社会保険上の扶養の壁です。給与による年収が103万円以下であれば所得税はかかりません。また103万円以下でアルバイトをしている子どもや配偶者を扶養に入れることができます。配偶者の場合は、103万円超であっても201.6万円未満であれば配偶者特別控除という制度で38万円から1万円までの控除を受けることが可能です。一方、130万円の社会保険上の壁は、130万円までの収入であれば、扶養者の社会保険上の扶養に入ることができます。よくあるケースですが、配偶者が扶養の範囲内で働きたい場合は「所得税がかからない程度なのか、社会保険の扶養範囲内までなのか」など、いろいろな金額の壁を考えながらワークライフバランスと家計に最適な方法を検討する必要があります。

令和5年度税制改正セミナー・オーナー社長のための資産税（相続税・贈与税）セミナーのご案内

いつもお世話になっております。この度、2023年6月16日（金曜日）13：30～16：30の時間帯で、『令和5年度税制改正セミナー』を実施いたします。約5年ぶりの税制改正セミナーですが、今回は税目ごとに弊所職員が改正項目のポイントや実務上の注意点などを解説いたします。【第一部】法人税（担当：中瀬）【第二部】所得税（担当：川上）【第三部】消費税（インボイス制度）・電子帳簿保存法（担当：佐藤）のスケジュールで実施予定です。今回の会場は地下鉄大阪メトロ「長堀橋駅」1番出口直上の『JEC 日本研修センター心齋橋 4階』の「大会議室A-2」にて開催いたします。（住所：大阪市中央区南船場1-18-11 SRビル長堀4階）

また、上記税制改正セミナーとは別に、2023年7月中旬頃（予定）に、『オーナー社長のための資産税（相続税・贈与税）解説セミナー』を開催予定でございます。令和5年度税制改正で大きく改正された「生前贈与加算」や「相続時精算課税制度」の解説をはじめ、改めて相続税・贈与税の課税方法や、税額計算上の各種特例についてわかりやすく解説いたします。本セミナーの講師は山地が担当いたします。資産税解説セミナーの具体的な開催時期及び開催場所については、後日改めて各担当者・事務所通信にて告知させていただきます。上記のセミナーはいずれも、弊所クライアント様以外の参加も受け付けておりますので、是非お誘いあわせの上、お気軽にご参加いただきますようお願い致します。セミナー参加の申込方法については、裏面左側よりご確認ください。皆さまのご参加、職員一同お待ちしております。

今月の いろいろ 「掲示板」

セミナーの申込方法について

今回の税制改正セミナーは1クライアント様につき、原則2名までのご参加とさせていただきます。3名以上でのご参加をご希望の場合は、事前に各担当者へご相談くださいませ。セミナーへの申込は原則 Web 上の申込フォームにて受付いたします。下記 QR コードを読み込んでいただき、「会社名」「参加人数」「参加者の氏名」「7月開催予定の資産税セミナーへご参加いただけるかどうか」の各質問へ回答いただき、『送信』ボタンを押していただくことでお申し込みが完了いたします。

ご不明な点がございましたら、各担当者までご連絡ください。

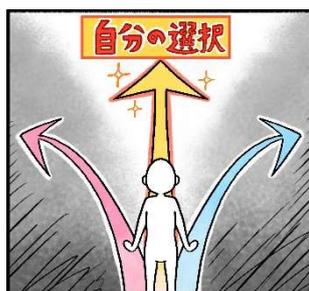
申込期限⇒原則 4/28 (金) まで



振り向けば あそこにも 「商売のヒント」 ここにも

今月の商売のヒント：【目の前の出来事は関係ない】

仕事で大失敗をしました。そのときあなたは、いつまでもくよくよ悩むこともできます。パッと気持ちを切り替えて失敗から学ぶこともできます。何から何までうまくいかず、八方ふさがりになってしまいました。そのときあなたは、すべてを投げ出して現実逃避することもできます。誰にも相談せずに1人で問題を抱え込み、ますます状況を悪化させることもできます。または冷静に状況を分析して、人の知恵を借り、この状況を立て直していくように腹をくくることがもできます。失敗や状況に影響されることはあっても、それ自



体が人生を決めるわけではありません。人生を決めるのは、目の前の出来事に対する自分の考えや行動なのです。これは「選択」といってもいいでしょう。辛くから簡単にあきらめてもいいし、辛くても頑張っ続けてもいい。その出来事に対してあなたは、どんな選択もできま

す。どんな態度で望んでもあなたの自由です。ただ忘れてはならないのは、自分の人生を決めているのは「自分の選択」だということです。商売をやっている毎日、色々なことが起こりますが、目の前の出来事に一喜一憂しないことが大事だろうと思います。出来事はあなたの感情を揺さぶりますが、その出来事自体があなたの人生を決めるわけではないのです。その状況をどう捉えて、どう考えて、どう行動するか。それによって商売の行方や人生が決まります。感情で選択すれば感情的な結果になり、冷静な対応を選択すれば冷静な結果になる。どうやら自分をよく理解している人は、出来事の種類に関係なく冷静な選択ができるようです。



李です。目玉焼きには何をかけますか？私は絶対に醤油派です。醤油が好きで味噌作りに続き先日、醤油作りもチャレンジしました。味噌同様に何か月も熟成し育てる醤油の完成がとても待ち遠しいです。外国人が日本の空港に降り立ったら『醤油臭い』という話をしますが、今回醤油を作ってみて発酵前の醤油は納豆に近いニオイというのを知りました。確かに納豆のニオイはいい香りではありません。日本の醤油の種類のは世界一と言っても過言ではなく、大豆を主原料に作る醤油だけでも濃口、薄口、たまり醤油から始まり、白醤油など沢山あります。大豆の醤油以外に日本には梅で作る梅醬(びしお)や魚醬があります。魚を原料に作る魚醬はタイの『ナンプラー』や韓国の『ミョルチエッチョッ』が有名です。写真はイカの魚醬『いしり』でイワシよりクセが弱く、万能調味料として何と私は親もドン引き、小学生の頃からファンです。