

事務所通信 パクチャー

2023年11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。毎年11月頃から来年の年賀状準備でバタバタされる事と思います。弊事務所でも年賀状について検討しました結果、2024年より年賀状での新年のご挨拶は省略させて頂く事になり、新年のご挨拶は事務所通信1月号に代えさせて頂くことになりました。何卒ご理解の程、宜しくお願いいたします。

知っどこ! 「税」の マメ知識

今月のマメ知識：【税収が3年連続で過去最高】

2022年度の財務省の発表によれば、税収は前の年度よりも4兆995億円ほど増えて71兆1374億円となりました。70兆円を超えたのは初めてで、3年連続で過去最高を更新しています。税収が増えた要因として



は、物価高による消費税収が増えたこと。コロナ禍からの企業業績の回復による法人税収が増加したこと。さらには賃上げの動きが広がったことによる所得税収が伸びたこと。いわゆる基幹税であるこの3つの税収が、増加したことが要因と考えられます。税収で一番多かったのが消費税の23兆793億円、次いで所得税の22兆5217億円、法人税の14兆9398億円で、この基幹税の合計で60兆円を上回っています。リーマンショック後に一番落ち込んだ2009年度の38.7兆円と比較すると、約22兆円も上回っています。一方で歳出については、新型コロナウイルス感染症や物価高騰に対応する予算を計上しながらも、結果的に使う必要のなくなった不用額が11兆3084億円と過去最大となりました。

基礎からの会計・税務解説セミナー（法人税）報告

佐藤圭浩です。10月13日（金）にJEC日本研修センター心斎橋にて、基礎からの会計・税務解説セミナー（法人税）を実施しました。前回に引き続きご参加いただいた方、今回初めてご参加いただいた方など、多くの方にご参加いただき、前回同様、満席に近い状態で開催できました。ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。

今回も、セミナー開催後に異業種交流を目的とした懇親会を実施し、和やかな雰囲気ですべての皆さまと色々なお話ができました。

次回は11月10日（金）に『基礎からの会計・税務解説セミナー（消費税）』を開催します。次回が全3回の最終回となり、セミナー後の懇親会は予定しておりませんが、定員人数にまだ空きがございますので、今回ご参加いただけなかった皆さまも次回は是非ご参加ください。

お申し込みは各担当者へご連絡いただくか、sato@ac-tax.jpまで



今月の いろいろ 「掲示板」

謝恩会を開催します

今年は4年ぶりに謝恩会(旧 忘年会)を開催いたします。

例年、多くのクライアント様にご参加いただき、オーナー様方の劳いの宴として開催してきました。

また、近年は次の後継者様のご参加も増えており、後継者様同士の交流の場として、お役に立てることを願っております。日程・場所を下記の通りご案内いたしますので、是非ともご参加いただけますようお願い申し上げます。締切 11月10日(金)

日時：12月8日(金) 18:30~20:30

場所：中納言 大阪駅前第3ビル店

住所：大阪市北区梅田 1-1-3

大阪駅前第3ビル 32F

定員：50名(先着順)



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：【20年後に後悔しない商売】

商売において大事な資質とは何でしょうか。答えは十人十色だと思いますが「新・経営の神様」の異名を取る稲盛和夫さんは、苦難続



きだった実体験をもとに「何事も誠実であれば踏み越えられないこともないし、誠実であれば一目置かれる」というメッセージを若い世代に残しました。社会貢献の先駆者でもある稲盛さんの人生が、誠実さと利他主義の二本柱に支えられ

ていたことはご存じの方も多いでしょう。「人のため世のためを思い仕事をする」とが経営の原点だと、繰り返し語っていました。また日本の将来についても思慮深い洞察を持っていました。日本伝統の芸事が持つ「礼」の精神を尊び、経済力よりも品性や礼儀を重んじ、周囲の国々から尊敬される国になることを望んでいました。誠実さ、利他心、品性、礼儀。どれも利益に直結したものではありません。誠実で利他心にあふれ、品性と礼儀が備わっていても、自社の商品やサービスでお金を生み出す力がなければ、ただの良い人になってしまうかもしれません。けれど今はお金を生み出す力が乏しくても、人柄の良い人は周囲から愛されて応援されるでしょう。逆に、お金を稼ぐ力はあっても性格の悪い人の行く末は、皆さんが想像するとおりです。もちろん何事においてもバランスは大事です。しかし5年後、10年後、20年後にどうなっていたいのか、そこを見て商売をしている人は、目先の損得に一喜一憂することより大事なことがあることを、よくお分かりだと思います。精神性が上がると、今までと同じ出来事でも見え方や捉え方が変わってくるものです。自己成長の目安にしたいものですね。



李です。先月に続いて今月も牛肉についてです。内祝で頂いたカタログギフト、期限は迫るのに何にしようかと中々決まらず。根が貧乏性なのでカタチに残るものばかり優先的に目が行きます。しかし、明るい終活中=断捨離も並行していますので、今回も「死ぬまでに」食べたかったものを選ぶことにしました。悩みに悩んだ末「山形牛」と「極宝珠漬」の2種類をチョイスしました。一つに絞れないところがやはり小市民(笑)山形牛のステーキ肉をご自慢の「STAUB グリル」で両面焼いてスパイス塩で頂きます。高級なお肉は霜降りやや脂っこいイメージですが、この山形牛は夕飯後、今日山形牛を食べたっけ?ボケてる?というほどに軽いのです。そしてご飯のお供に最強と言える「極宝珠漬」を贅沢にたっぷり白ご飯にのせて頂く幸せ♡ すべて北海道産の海産物だけで作られているので贅沢の極み、正に「死ぬまで」に是非食べて頂きたい逸品です(^)/