

事務所通信 パクチャー

2025年2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



テレビやネットで求人のCMや広告を見ない日はないと言っても過言ではありません。最低賃金は全国加重平均1055円、大阪の最低賃金は昨年10月より1114円となりました。参考までに会計事務所の時給を検索したところ、平均時給1561円(1月末時点)、最高2000円超の事務所もありました。それでも会計事務所の人材不足はなかなか解消できない様です。

知っどこ! 「税」の マメ知識

今月のマメ知識：【経費にできる？グリーン車の利用料】

「通常とは異なる環境の出張は、肉体的にも精神的にも負担がかかります。そのため新幹線を利用する際は、グリーン車などを利用して経費として認められるのでしょうか？」という質問がありました。グリーン車の



利用料を経費として認めるかどうかは、会社の旅費規程と職務上の必要性によります。旅費規程があり、グリーン車などの利用が職務に必要とされている場合は、経費として認められるでしょう。旅費規程がない場合でも、グリーン車の利用が職務に必要と認められる範囲であれば、経費として認められることがあります。しかしながら旅費規程を定めておいたほうが、税務署とのトラブルを避けることができます。通勤の場合は、グリーン車の利用は通常の通勤手当の非課税規定には該当せず、給与課税される可能性があります。個人事業主においては、業務目的で利用した場合に全額を必要経費として計上できます。このような要件を満たすことで、グリーン車の利用料を経費として計上することが可能となります。

申告・納税の期限&セミナー告知？

佐藤です。先日「税目ごとに申告・納税の期限が異なるからわかりにくい」という声をいただきました。法人税・消費税(法人)の期限が「事業年度終了の日の翌日から2か月以内」ということはみなさんご存じかと思えます。その他の税金関係の申告・納税期限について簡単にまとめました。

- ・相続税：相続の開始があったことを知った日の翌日から10か月以内
- ・所得税・贈与税の申告：毎年3月15日 ・消費税(個人)：毎年3月31日
- ・給与支払報告書・法定調書合計表・償却資産申告書：毎年1月31日

上記の通り、税目ごとに「〇〇から〇か月以内」のものと「〇月〇日まで」というものに分かれています。このような今さら聞けないようなこと、経営者・経理担当者が知っておくべき基本的な会計・税務の知識を「わかりやすく」「簡単に」まとめたセミナーを開催しようと考えています。

毎年セミナーをしようと考えてはいるのですが、本当に皆さんが「改めて確認しておきたい・学びたい」と思っていたらテーマを考えている途中です。私の担当の顧問先様には「どのような内容のセミナーだったら参加したいと思うか？」といった質問をさせていただく予定ですが、その他の顧問先様も「こんなセミナーだったら参加したい」というテーマがございましたらどんどん担当者へご意見をお聞かせください!!

今月の いろいろ 「掲示板」

確定申告のご案内

今年も確定申告の時期が近づいて参りました。毎年弊社へご依頼いただいているお客様には、改めて各担当者よりご連絡させていただきませんが、事業所得・不動産所得に関する書類、医療費の領収書など各種資料のご準備をお願い致します。**令和6年分の個人所得稅の申告・納付期限は2025年3月17日(月)です。**給与所得者であっても年末調整を受けなかった人、年間給与収入が2,000万円を超える人、一定額以上の副収入がある人、二か所以上の会社から給与の支払いを受けている人などは確定申告が必要となります。また、確定申告の必要がない人でも、ローンを利用して住宅の取得・増改築を行った方は還付申告をすることで税金が戻ってくるケースがあります。この還付申告は2月16日より前の時期でも受け付けてもらえますので、詳細は、国税庁のホームページでご確認ください。

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：【商売を素晴らしくする方法】

「キング・オブ・ジャズ」とたたえられたルイ・アームストロング。通称「サッチモ」で親しまれていた彼の『What a Wonderful World (この素晴らしき世界)』は発売から50年以上経った今でも名曲として愛されていますが、SNSでこんなコメントを読みました。「もともといい曲だと思っていたけれど、サッチモが生きていた時代や彼の境遇を知った上でこの曲を聴いたら100倍感動して、世の中の見方が変わった」。黒人が公然と差別を受けていた時代に同胞である黒人社会からも「アंकル・トム」とやゆされていたサッチモが、66歳で心臓病を患ったときに作ったのが『What a Wonderful World』でした。歌詞をご存じない方はネット検索してみてください。背景を知ること「好き」が深まり、新しい視点でこの世界を見ることができると感じます。これは素晴らしい経験だと思います。「これを知る者はこれを好む者に如(し)かず。これを好む者はこれを楽しむ者に如かず」。論語の有名な一節で「知識を持っているだけの人は、それを心から好きな人にはかなわない。そして、それを好きなだけの人も、それを心から楽しんでいる人にはかなわない」という意味です。つまり、何かを「知っている」だけではなく、それを「好き」になり「楽しむ」境地に達することで、より深く本質を理解し、生かせるようになるという教えです。学びや物事への取り組み方の重要な心構えですが、商売においても参考になる考え方だと痛感しました。良いこともそうでないことも区別なく、目の前のことをただひたすら楽しもうとすると、この世界も商売も素晴らしいものになるのでしょう。



李です。年に一度、立春頃に有志が集まって手作り味噌を作っています。同じ日に同じ材料で作っても熟成環境が異なると味噌の味もそれぞれ全く違ったものになってとても面白いです。味噌作りの際に、旨味と防カビ効果を狙い酒粕で蓋をしています。余った酒粕の活用法、何かないかな?とネット検索したところ、『塩酒粕』があることを知りました。塩酒粕とは酒粕に塩、水、味醂を混ぜたもので、塩麴とは違う美味しさがあります。お酒の風味が少しあるものの組合せ次第では和風以外に洋風にもなります。わかりやすく言いますと生クリームと白味噌を足したものに近くなります。寒いこの時期、聖護院大根と人参や白菜、豚バラをミルフィーユ状にして塩酒粕ベースで炊くとクリーミーでとても美味しいのです。また一番のおススメはメに稲庭うどんやご飯を入れて明太子をのせ味を調え海苔を散らすと明太子クリーム細うどん、明太子クリームリゾット風になりますよ。明太子ではなくチーズも◎黒胡椒必須です。