

# WAO

2021年 夏号 Vol.95

## 本号の主な記事

- ▶ 令和3年度税制改正
- ▶ 令和元年度と令和2年度の経常利益の比較
- ▶ インボイス制度登録申請受付開始
- ▶ 新人紹介





# 令和3年度 主な税制改正

令和3年度税制改正では、ポストコロナに向けた経済構造の転換・好循環の実現を図るため、産業競争力強化につながる新たな視点への取組みやこれまでの中小企業支援の延長等が取り入れられています。主な項目のみ取り上げます。

## 【納税環境整備】

### ・税務関係書類における押印義務の見直し

税務手続きの負担軽減のため、令和3年4月1日以降、税務署長等に提出する国税関係書類のうち、実印による押印や印鑑証明書の添付を求めていたもの等を除き、押印義務が廃止されました。



国税関係書類の分類		押印の要否
原則	確定申告書、給与所得者の扶養控除等申告書等の国税関係書類全般	不要
例外	担保提供関係書類、物納関係書類のうち、実印の押印及び印鑑証明書の添付を求めていた書類 相続税及び贈与税の特例における添付書類のうち、財産の分割の協議に関する書類	必要

## 【法人税課税】

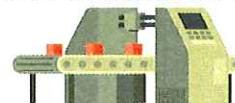
### ・法人税の軽減税率 15% (本則 19%) の適用期限を令和5年3月末まで2年延長

中小企業者等の所得金額のうち年800万円以下の金額に対する法人税率を15%とする。

### ・中小企業における所得拡大促進税制の見直し

従来の適用要件を見直し、要件を満たした中小企業者等は、給与等の増加額の15%を税額控除できる。

	改正前	改正後
適用要件	雇用者給与等支給額が前年度より 1. 5%以上増加	雇用者給与等支給額が前年度より 1. 5%以上増加 (要件変わらず)
	継続雇用者給与等支給額が前年度より 1. 5%以上増加	— (要件から外れる)
雇用調整助成金等の取扱い	給与等支給額から控除する	給与等支給額から控除しない



### ・中小企業向け投資促進税制の延長等

#### ＜中小企業経営強化税制＞ 令和5年3月末まで延長

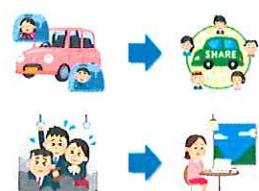
要件を満たす特定経営力向上設備等を取得した場合に、即時償却又は税額控除ができる制度を2年延長。

#### ＜中小企業投資促進税制＞ 令和5年3月末まで延長

対象資産となる設備の取得をした場合に、30%の特別償却又は7%の税額控除（資本金3,000万円超の法人は税額控除不可）ができる制度を2年延長。

#### ＜商業・サービス業・農林水産業活性化税制＞ 令和3年3月末で廃止

デジタル・トランスフォーメーション  
Digital Transformation



## 【所得税課税】

セルフメディケーション

税控除対象

### ・セルフメディケーション税制の見直しと適用期限の5年延長

対象となる医薬品をより効果的なものに重点化し、手続きの簡素化を図った上で、適用期限を5年延長。

### ・退職所得課税の適正化（令和4年分以後から）

勤続年数5年以下の従業員の退職金について、退職所得金額が300万円を超える部分については、1/2課税の適用外とする。

勤続年数	従業員の退職金（令和4年分以後）	1/2課税適用
5年以下	退職所得控除後の金額が300万円以下の部分	あり
	退職所得控除後の金額が300万円超の部分	なし
5年超	退職所得控除後の金額	あり

詳細につきましては、各担当にお尋ね下さい



# 令和元年度と令和2年度の経常利益の比較

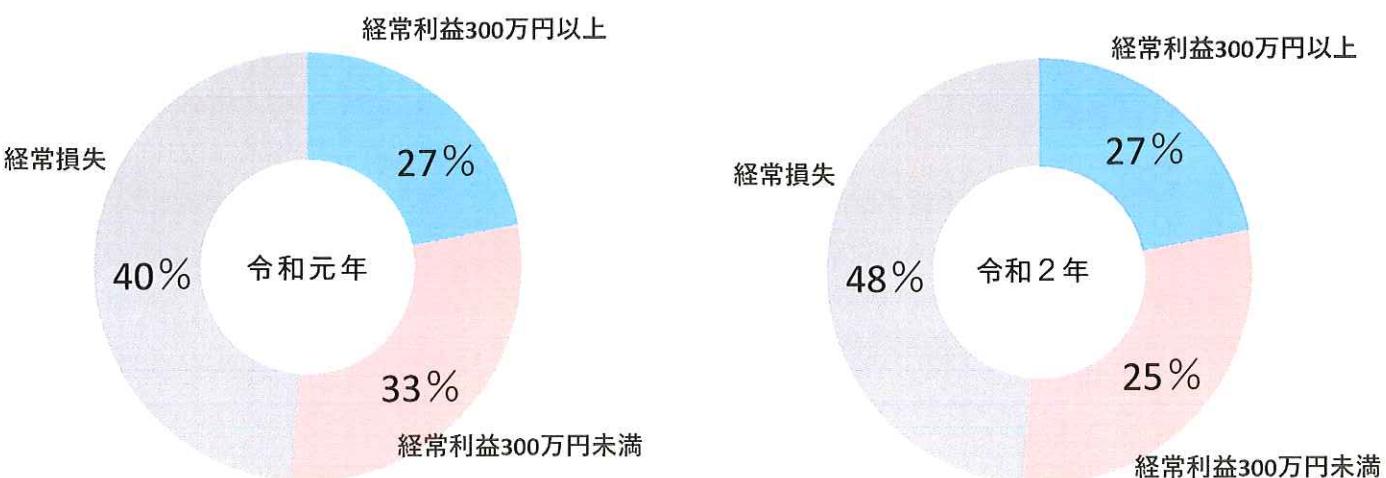
「令和2年度の日本経済は、新型コロナウィルス感染症の影響により、依然として厳しい状況にあるが新型コロナウィルス感染症緊急経済対策、令和2年度第1次・第2次補正予算の効果も相まって、持ち直しの動きがみられる。経済の水準はコロナ前を下回った状態にとどまり、経済の回復は道半ばである」と政府から発表がありました。

今後については、感染拡大の防止策を講じるなかで、総合経済対策の執行等による各種政策の効果や、海外経済の改善もあり、持ち直しの動きが続くことが期待されています。ただし、感染拡大による社会経済活動への影響が内外経済を下振れさせるリスクには十分注意し、金融資本市場の変動等の影響を注視する必要があるとしています。

当事務所のお客さまデータから、経常利益の企業件数割合(円グラフ)を前年と比較すると、経常損失が8%の増加となり、減益となった企業が多かったようです。経常利益を過去5年の推移(棒グラフ)で見ますと、令和2年度は916,213千円と過去5年の中で2番目に高い結果となりました。

苦しい状況が未だに続いているが、今年2月より新型コロナウィルス収束の切り札となる、ワクチン接種が始まりました。いち早く景気をしっかりと回復軌道に戻すためには、できるだけ速やかにワクチンの接種を進めることが必要となります。ワクチンの接種がなかなか進まない中では、感染が拡大すれば経済活動を制限し、一服すれば制限を緩和するという感染状況に応じた政策運営を繰り返すことを余儀なくされる状況になります。

ワクチンの接種率の上昇とともに、年度末にかけて感染拡大による経済活動への制約が徐々に薄らぎ、景気回復につながることを期待したいと思います。



経常利益 3 百万円未満の会社の平均利益額 令和元年度 1,014,151 円 令和2年度 1,291,640 円



# 10月1日 インボイス制度 登録申請受付開始!!

2021年10月1日より適格請求書等保存方式発行事業者の

登録申請受付がはじまります。ここでは、このインボイス制度について解説します。

1

インボイス制度とは、正式には適格請求書等保存方式と言い、仕入税額控除のための新しい方式のことを指します。この制度のもとでは、事業者が「消費税の仕入税額控除」を受けるための条件として、適格請求書（インボイス）と、帳簿の2つを保存する必要があります。2023年（令和5年）10月から消費税の「仕入税額控除」を受けるためにはこの適格請求書が必要になるのです。



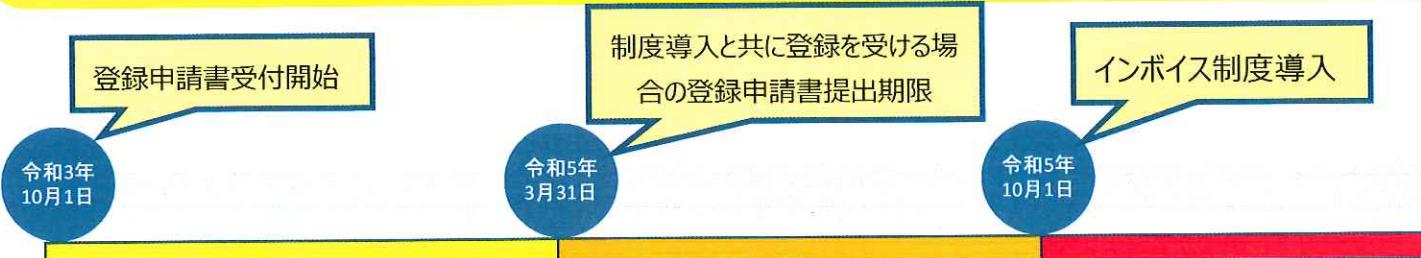
適格請求書とは、現行の「区分記載請求書」に「**インボイ**ス制度の登録番号」、「適用税率」及び「消費税額等」の記載が追加されたものをいいます。

この適格請求書を使用したインボイス制度は、仕入税額控除を受けるための要件となり、売手は「買手の課税事業者から求められたときは、適格請求書を発行しなければならない」という義務と、「発行した適格請求書の控えを保存しておかなければならない」という2つの義務が発生します。

一方、買手は、消費税の仕入税額控除を受けようとする場合に、帳簿だけでなく適格請求書も保存しておくことが必要になります。

1

インボイス制度は、2023年（令和5年）10月1日からスタートします。したがって、その前までに適格請求書発行事業者になっていなければ、制度の適用を受けることができません。また、適格請求書発行事業者の登録申請は2021年10月1日から受付が開始されます。同制度が開始される2023年10月1日から登録を受けるためには、原則として2023年3月31日までに登録申請書を税務署に提出する必要があります。



1

インボイス制度導入によるポイントは、適格請求書を発行できない事業者からの仕入れは「仕入税額控除が出来ない」という点です。従来は請求書がない場合、支払先の名称や請求書のない理由を帳簿に記載することで仕入税額控除を受けることができました。しかし、インボイス制度により「仕入税額控除」の要件が「適格請求書」でなければならないとされたため、より厳しく規制されることになります。これにより会社は、材料の仕入先や経費の支払先が「適格請求書」を発行できる事業者になる予定があるのかを確認しておくべきでしょう。また、現在免税事業者の方は、適格請求書発行事業者への転向を検討する必要がありそうです。そして、登録する際には適格請求書が発行可能なシステムの整備など準備をしていくことが必要になります。



ご不明点があれば、遠慮なく各担当にお問い合わせ下さい。

# 新人紹介

新たに加わった2人の職員をご紹介させていただきます。  
よろしくお願ひいたします。



- \*血液型 A型
- \*星座 さそり座
- \*好きな食べ物 ごはん
- \*嫌いな食べ物 大量のいくら  
(見た目が・・)

- \*好きなタイプ 一生懸命な人
- \*嫌いなタイプ ねちねちしてる人
- \*趣味 登山
- \*自慢できること 剣道二段
- \*動物占いの動物 ペガサス
- \*座右の銘  
「高く登ろうと思うなら、自分の脚を使うことだ！」



はじめまして、令和3年4月に仲間入りをしました、

ないとう きわ  
**内藤 希和**です。

未経験でまだまだ勉強することがたくさんありますが、一歩、一歩着実に進んでいきますので何卒よろしくお願ひいたします。



- \*血液型 O型
- \*星座 かに座
- \*好きな食べ物 そば、寿司
- \*嫌いな食べ物 スイカ、さくらんぼ、小豆

- \*好きなタイプ 穏やかな人
- \*嫌いなタイプ 短気な人
- \*趣味 漫画
- \*自慢できること 早寝早起き
- \*動物占いの動物 チータ
- \*座右の銘 「継続は力なり」



はじめまして、**細田 優輝**です。令和3年4月に事務所に入所しました。

未経験で分からぬことばかりですが、1日も早く仕事を覚えて貢献できるように一生懸命頑張ります。よろしくお願ひします。



## 私のおすすめのお店

高台に佇む白壁のイタリアンレストラン IL POGGIO(イルポッジョ)さんは、地元の旬のお野菜を使用した前菜の盛り合わせと、多種のパスタ、ピザの中から1品、デザート、ドリンク付きのお得で美味しいランチコースが人気のお店。



気候の良い季節ならば、風を感じながら盆地や遙かな山々を見渡せるテラスでのお食事がオススメです。

前日までの予約で、お肉料理をメインとした充実のコースにもできます。

四季を通して、それぞれの旬のお料理と、その時々の美しい景色が堪能出来るお洒落なレストランです。

個人的に一番のオススメは、春先です。お店のミモザの花が一斉に咲き始める頃…

それは、まるでイタリアの素敵な田舎町に訪れたかのようです。

イタリア、まだ、行ったことありませんが(笑)

税理士 大森明郎



IL POGGIO  
山梨県西八代郡市川  
三郷町大塚 4461-4  
TEL:055-269-9433



## 地元の山へハイキング



### 小倉山（おぐらやま）



甲州市塩山にある、標高 955m の山です。

ザゼンソウ群生地として有名です。周辺一帯が玉宮ザゼンソウ公園になり、湿地帯に遊歩道が整備されています。

\*ザゼンソウとは・・・山間の湿地帯に生息し、厳しい寒さのなか、みずから発熱して発芽し、

紫褐色の外皮に包まれるようにして小さな花を咲かせるザゼンソウ。座禅を組んだ僧侶の姿を彷彿とさせるところから、その名がついたと言われます。例年 2 月下旬から 3 月にかけて、花の盛りを迎えます。



玉宮ざゼン草公園(山梨県甲州市塩山平沢 253)から周回で 5 km 弱、2 時間程度  
ピストンコースで 3 km、1 時間弱

入口に看板！かわいい絵  
がたくさん描かれていて  
面白いです。



最初は板張りの遊歩道  
周りにはザゼンソウ。



頂上付近は少し  
頑張りが必要。



到着

登山前のチェック

小倉山はハイキングコースであっても登山です。転落等の事故に遭わないよう、十分な  
注意が必要です。また、登山当日の体調や天候にも細心の注意が必要です。

# 吉日のいろいろ

大事なイベントや物事を始める時に、日を気にすることがあると思います。よく「大安」が良いとされていますが、それ以外にも「良い」とされている日があるのをご存じですか？

## 天赦日（てんしゃにち）

四季ごとにある「天がすべての罪を許すという最上の吉日」です。新しいことを始めたり、挑戦したりするのに良い日とされています。暦の上で一番縁起が良いとされる日です。年によって異なりますが、年間5・6日しかないとても貴重な日です。

1月	
8月	28日（土）
9月	
10月	27日（水）
11月	12日（金）
12月	



## 一粒万倍日（いちりゅううまんばいび）

名前の通り一粒が万倍に膨れ上がる意味を持ちます。もともとは種もみが大きな稲穂に育つ様子を表したもので、まいた種が大きく育つのを願い、種まきに適した日と言われています。少ないものが大きくなって帰ってくることから、物事を始めるのに良い日とされ、お金を出すことも吉とされています。借金はNGです。さらに大きくなってしまうかも。

1月	9日（金）12日（月）21日（水）24日（土）
8月	2日（月）5日（木）8日（日）15日（日）20日（金）27日（金）
9月	1日（水）9日（木）16日（木）21日（火）28日（火）
10月	3日（日）13日（水）16日（土）25日（月）28日（木）
11月	6日（土）9日（火）10日（水）21日（日）22日（月）
12月	3日（金）4日（土）17日（金）18日（土）29日（水）30日（木）



## 寅の日（とらのひ）

十二支の寅にあたる日。寅は「千里を行って千里を帰る」ため、旅立ちに適しています。出したものが戻ってくることから、寅の日に旅行や漁へ出ると、安全に戻ってくるといわれています。財布から出たお金も戻って来るかも。但し、結婚はNGです。嫁に行ったのに戻ってきてしまうからなのだろう。

1月	5日（月）17日（土）29日（木）
8月	10日（火）22日（日）
9月	3日（金）15日（水）27日（月）
10月	9日（土）21日（木）
11月	2日（火）14日（日）26日（金）
12月	8日（水）20日（月）





## “そうめん”を使った簡単レシピ



暑い時期食卓に出ることの多い“そうめん”。めんつゆにつけて食べたり、流しそうめんをしたり…と、暑いこの季節にはピッタリですよね。

今回は、そんな“そうめん”が大変身！簡単なアレンジレシピをレシピサイトからご紹介します。

### 【 ぶっかけそうめん冷やし中華風 】



#### 【材料】(1人分)

そうめん	1束
きゅうり	1/2本
ハム	2枚
みょうが	1個
薄焼き卵	1個分
めんつゆ(ストレート)	2回まわしくらい
刻みのり	トッピング用
ごま	トッピング用
七味	お好みで

- 1.野菜・ハム・薄焼き卵は千切りにしておく。
- 2.そうめんは表示通り茹でて水で〆ておく。
- 3.お皿にそうめんを入れ野菜などをきれいに並べて麺つゆをぐるぐると回しかけ、のりやゴマをトッピングして出来上がり！

**つくってみた感想** 「冷やし中華を食べたいけど冷やし中華の麺がない！」…ということがあり、つくってみました。麺はだいぶ細いですが、その分具材によくからむので、食べやすいように感じました。めんつゆにごま油や酢を混ぜると、味付けがもっと冷やし中華に近づくような気がしました。

### 【 そうめん☆カリッ！もっちり！お好み焼き 】



#### 【材料】(2人分)

そうめん	2束
★薄力粉	大さじ2
★だしの素	小さじ1
★卵	1個
サラダ油	大さじ1
キャベツ	1/16個
豚バラ肉	50-60g
お好み焼きソース	適量
マヨネーズ	適量
青のり・蟹節	少々

1. ボウルに★を入れ、混ぜ合わせます。
2. 千切りにしたキャベツと短冊切りにした豚バラ肉を加え、混ぜ合わせます。  
※豚バラ肉は、1枚ずつ離して加えて下さい。
3. 茹でたそうめんを加え、混ぜ合わせます。
4. 温めたフライパンに、サラダ油を入れ中火で温めます。  
③を入れて、形を整えます。
5. こんがり焼けたら返します。  
弱火にし蓋をして、3分間蒸し焼きにします。蓋をとり、中火でこんがり焼き、お皿に盛り付けます。
6. お好み焼きソース、マヨネーズ、蟹節、青のりをかけたら、出来上がりです。

**つくってみた感想** 広島風お好み焼きに焼きそばが入っているので、そうめんでもできるのでは？と思い、このレシピを見つけました。生地が少ないように感じ、「ちゃんと形になるかな？」と不安になりましたが、そうめん同士がくっつくので、しっかり焼き上りました！そうめんを5センチくらいに切ってから入れた方が、食べる時に切りやすいと感じました。



#### そうめん雑学をここで1つ…

「そうめん」「ひやむぎ」「うどん」の違いを知っていますか？



実は、【麺の太さ】が基準となっているのです。「そうめん」は乾麺の直径が1.3mm未満、「ひやむぎ」は乾麺の直径が1.3mm以上1.7mm未満、「うどん」は乾麺の直径が1.7mm以上と、「乾麺 JAS 規格」「乾麺類品質表示基準」という制度によって分類されています。基準は太さだけで、材料は全く同じなのです！！

そうめんを囲んだ食卓での会話の1つのネタとして、ぜひ披露してみてはいかがでしょうか？

### ～ 夏季休業期間のお知らせ ～

誠に勝手ながら【8月7日（土曜）～8月15日（日曜）】を夏季休業とさせていただきます。

弊事務所発刊の2021年版カレンダーは、製作スケジュールの都合上、祝日移動の特例措置による祝日の変更は反映されておりません。ご了承のほどお願い申し上げます。

