

ベ ル ー フ からの お知らせ

青色申告セミナーを開催します。

年末を迎え、個人事業主の確定申告の時期が近づいてきました。
ベ ル ー フ では個人事業主の方を対象に、青色申告セミナーを開催いたします。
ご親族やご友人にまだ青色申告を実践していない個人事業主の方や今後事業を始めようとしている方がいらっしゃいましたら、ぜひご紹介ください。
青色申告のメリットを存分に享受して節税に励み、事業を軌道に乗せましょう！

青色申告セミナー「かしこい経営者は節税がうまい -青色申告の活用法-」

日時 : 第1回 平成22年2月4日(木) 15:00 ~ 17:00
第2回 平成22年2月8日(月) 17:00 ~ 19:00
セミナー1時間+希望者個別相談

会場 : 税理士法人ベ ル ー フ 会議室
対象 : 個人事業主
定員 : 各回10名(先着順)
参加費 : 無料
講師 : 上田兵二税理士 金澤清資税理士

< 内容 >

1. 青色申告のメリット
2. 青色申告の記帳と申告の実務
3. 質疑応答

目次:

ベ ル ー フ からの お知らせ 1

会計こぼなし 1
国税のダイレクト納付の巻

お客様訪問日記 2
レストランピアンカ様

提携企業紹介 3
大同生命株式会社

ほっと一息 4

あとがき 4

会計こぼなし

「国税のダイレクト納付」の巻
担当:岩岡 信介

Q. 税務署からの郵便物の中に「ダイレクト納付」のお知らせが入っていました。
「ダイレクト納付」って何ですか？

「ダイレクト納付」は納税に関する手続きで平成21年9月より開始されたサービスです。

インターネットバンキングをご利用の場合は電子納税システムを使って頂き、便利さを実感されていると思いますが、インターネットバンキングを利用されていない場合には、納付書を銀行等へ持参して納付をしないとイケないですね。

この不便さを解消できるのが「ダイレクト納付」というサービスです。

「ダイレクト納付」は事前に税務署に届出をしておけば、e-Taxを利用して電子申告又は納付情報登録をした後に、届出をした預貯金口座からの振替により、簡単な操作で即時または期日を指定して納付することができる「電子納税」の新たな納付手段です。

その都度口座振替で納税が出来ますので、銀行へわざわざ足を運ぶ必要がなくなります！

利用するための手続きは、振替を行う預貯金口座を記載した「ダイレクト納付利用届出書」を必ず書面にて所轄の税務署へ提出します。

届出から利用開始まで1カ月程度かかるとのことなので、出来るだけ早めの手続きが必要です。

この手続きさえ完了してもらえれば、期日指定で、源泉所得税・法人税・消費税及び地方消費税・申告所得税・酒税・印紙税を口座振替で納付することができます！

ご希望のお客様は、担当者へお問合せ下さい！

ダイレクト納付に対応していない金融機関

三井住友銀行 りそな銀行 新生銀行
ゆうちょ銀行 南都銀行 但馬銀行
関西アーバン銀行等

ゆうちょ銀行と南都銀行は平成22年1月より利用開始

お客様訪問日記

毎月巡回監査で訪問しているお客様をご紹介します。

レストラン ビアンカ様(監査担当 松下)

レストランビアンカは東京で修行した吉中さんと大阪で修行した城市さんが今年9月に大阪・梅田の堂山町で開店したレストランです。

「人と人との絆を大切にしたい、何よりも楽しめる空間を作りたい」というお二人の思いが結集したお店で、梅田で働く20代、30代の若い客層を中心に、気軽に立ち寄れるお店としてファンを増やしています。

「お客様と仲良くなりすぎて、閉店後に一緒に飲みに行ったこともあるんです。」というエピソードもあるほど、アットホームなお店なんです。



アットホームで楽しいお店です。



カレーライスはランチにも。

ビアンカの自慢は何と言っても豊富な種類のメニューとお酒です。バーテンダーの城市さんによる100種類以上のカクテルを始め、スペインワインやビールなど様々なお酒とともにお料理を楽しんでいただけます。

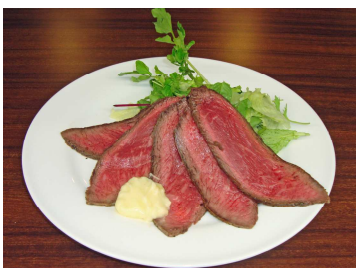
メニューの中で特におススメしたいのが、和牛を使ったローストビーフと赤鶏の極辛カレーライス。

和牛ローストビーフは肉質が柔らかくジューシーで、添えられる自家製のタルタルソースとの相性が抜群です！！

ローストビーフと一緒にワインがすすみすぎて困ってしまいます。

また、カレーライスは25種類以上のスパイスを使い、地鶏のだしを利かせていて、刺激的な辛さの中に滋味を感じることができます。

カレーライスはランチでも出しているのですが、このカレー目当てでお昼に通う方もいらっしゃるそうです。



人気メニューのローストビーフ。

また、寒い季節にピッタリのポトフやホタテ貝のクリームコロッケ、お酒に合う自家製のくんせいが吉中さんの今のおススメだそうです。

ランチメニューも750円からリーズナブルなので、梅田にお越しの際はぜひおススメのメニューを一度ご賞味ください。

少人数からの貸し切りにも対応しているので、会社の歓送迎会や友達同士のパーティーまで幅広くご利用いただけます。これからのイベントシーズンにピッタリのお店なんです。

シェフの吉中さんの「パスタメニューや季節のメニューを増やしていきたい。」という希望のもと、今後より一層メニューが充実していく予定です。

スタートを切ったばかりのレストランビアンカの伴走者として、お店の発展を全力で応援していきます！！



カクテルは100種類以上！



レストランビアンカ (Restaurant Bianca)

Open am.11:30 ~ pm.11:30 定休日 日曜日

Address. 大阪府大阪市北区堂山町15-17
アクト 1階

tel. 06-6355-4133

Homepage. <http://restaurant-bianca.com/>



城市さん(左)と担当の松下

提携企業紹介

ベルーフでは、関与先様の経営の安定と発展をご支援するために、さまざまな企業と提携し、専門性の高いサービスをご提供させていただいています。

大同生命保険株式会社

ベルーフでは、人的リスクから関与先企業を防衛するために、次のような業務を行っています。

ご加入されている保険の証券を確認し、経理処理や保障内容を確認します。

万一の時に必要となる資金量(標準保障額)を決算期ごとに算定のうえ、適正な生命保険契約をアドバイスします。

将来の退職金の問題や借入金の返済計画、また相続税の支払準備などに関連して、生命保険の活用方法をアドバイスします。

Q:なぜ会計事務所が生命保険のアドバイスをするのでですか？

A:会計事務所は企業の経営内容を把握する立場であり、保険加入の目的を明確にしたうえで、適確にアドバイスできるからです。

私たちTKC会計人の理念には関与先の永続的発展を願うという精神が根底にあります。関与先が、不慮の事故や災害に遭遇した場合、企業の維持が困難となり、家族や従業員は一瞬にして路頭に迷うことにもなりかねません。

これらリスクから企業を守るには、いろいろな方法がありますが、その中の一つに生命保険の活用が考えられます。

会計事務所は税務会計業務を通じ、企業の経営内容などの実情を把握しており、保険加入の目的や適切な保険契約について客観的・中立的に判断できる立場にあります。その点から、私たちだからこそ企業のリスクを管理し、経営指導の一環として生命保険の活用をアドバイスすることができると考えています。

ちなみに欧米の会計事務所において、企業に対する保険のアドバイスは極めて重要な業務として位置付けられています。(米国公認会計士協会「成功する会計事務所の手引」)

TKC全国会の一員であるベルーフは、企業保障分野に強い大同生命保険と提携しています。



大同生命保険株式会社について

大同生命は、低廉な保険料で大きな保障が得られる「個人定期保険」の開発・企業向けの販売に注力してきた生命保険会社です。平成20年度中にお引受けした生命保険契約のうち企業市場からの契約は9割以上に達するなど、中小企業市場に特化しています。

なお、大同生命の「個人定期保険」の保有契約高シェアは、生命保険業界で第1位(平成20年度末現在)となっており、TKC会員事務所の顧問先企業向けにも、永年の実績を活かしさまざまなリスクに対応した専用商品をお届けしています。

大同生命のTKC会計事務所担当者は、大同生命の基本理念である『加入者本位』『堅実経営』を礎とし、TKC全国会の理念である「自利利他」の理解に努め、会員事務所と同じ志をもって保険指導業務を支援することにより、関与先さまの発展に貢献することを目指して活動しております。

大同生命とベルーフの提携について

お客様の不測の事態は誰にも計算できません。そしていつ起こるかさえわかりません。

今、お客様に対してベルーフとして出来ることは、そういう状況になったときにいったいどれくらいの保障が必要なのかをシミュレーションし、リスクを回避してもらう手段をご提案させて頂くことしかできません。

社会制度のひとつとしての生命保険、なかでもTKC会員専用の商品を扱い、30年以上の提携関係にある大同生命さんは、ベルーフと一体となってお客様の不測の事態のことを真剣に考えてくれる心強い集団です。

これからも一丸となって、どんなことが起こってもお客様を守れるような存在になっていきたいと思っています。

ほっと一息

「年末に向けて」
担当:小長野 裕基

こんにちは。
今月のスタッフブログは小長野が担当させていただきます。

今年は、世界大恐慌といわれる年であり、また新型コロナウイルスの大流行もありで、少し世間的にバタバタな一年でしたね。
しかし早いものであとひと月を切りました。最後の数週間、仕事・プライベートでのやり残しが無いようにし、いい一年であったと思いたいですね。

さて、今年一年を少し振り返ると11月には、ベルーフで毎年恒例の『経営革新セミナー』の開催がありました。
今年のセミナーは、今の経済情勢に直結した内容盛り沢山であり、来ていただいたお客様には大盛況で、**ここ数年で会心の出来だったんじゃないか**と思っています。
恥ずかしながら大勢の前で話をすることがすごい苦手なので、セミナーを聞きながらいつか私もこの場でしゃべることになるのかと思うとすごく緊張したのを覚えています。

また、今年一年の最後の締めくくりの12月、新年度の1月は宴会シーズンになります。
ベルーフでも毎年大掃除の後、忘年会を行っています。最後の締めくくりにおいしものを食べようという事務所の方針で、今年はカニがテーマの忘年会なので、もうカニをしばらく見たくないぐらい食べつくしたいと思っています。
あと、ベルーフのスタッフは上田中心に**酒豪ぞろい**なのでがんばって喰らいついていきたいなと思っています。

とまあ体重と肝臓の管理が大変そうですが、しっかりと管理しながら飲みまくりたいなと思っています
皆さんも最後まで気を抜かずがんばっていきましょう。

最後になりましたが、今年も大変お世話になりました。今後ともベルーフ一同をよろしくお願い致します。

年末年始の休業日について

税理士法人ベルーフでは
12月29日(火) ~ 1月3日(日)
を休業日とさせていただきます。

あとがき

今年も、あっという間に年末ですね！
事務所のある心齋橋もイベントシーズンを控え、いつもより華やいだ雰囲気になっています。
お客様訪問日記で紹介させていただきました「レストランピアンカ」さんも、これからのシーズンにピッタリなお店です。記事を作成しながら、美味しそうな写真に思わずお腹が鳴ってしまいました。
また、ベルーフからのお知らせとして「青色申告セミナー」の開催をご案内させていただきました。
お知合いで開業予定や確定申告を控えている方がいたら、ぜひご紹介ください。(桑原)



税理士法人ベルーフ

大阪市中央区南船場4-11-20
心齋橋アルテビル4階

電話 06(6253)5885
FAX 06(6253)7557
Email: info@zh-beruf.com
http://www.zh-beruf.com

会計で会社を強くする

