

目次

- 税理士上田のご挨拶
- 今月の税務
- お客様訪問日記
- Surplusサープラス
- お仕事仲間
- ほっとひと息
- 南船場から
- 最後に

税理士上田のご挨拶

皆さん、こんにちは。
今年も早いもので、残すところ、あと2ヶ月です。これからの時期、お忙しくなる方も多いかと思いますが、体調管理には、十分ご注意くださいませ。

さて、先月、弊事務所に2名の新人が入所しました。竹内裕貴君と西村麻耶君です。私は、新人が入所するといつも2つのことをお話させていただいています。

1つは、私たち会計事務所の仕事内容についてです。具体的には、税理士法という法律の第1条を説明します。あまりお目にする事も少ないと思いますので、この機会に本文を書いておきます。

税理士法第一条

『税理士は、税務に関する専門家として、独立した公正な立場において、申告納税制度の理念にそって、納税義務者の信頼にこたえ、租税に関する法令に規定された納税義務の適正な実現を図ることを使命とする。』

法律の文章ですので、少し堅いですが、この仕事をする上で、私が常に意識していることです。

もう1つは、「当たり前前の方が当たり前前になれる社会人になろう!」と言うことです。

こんな事を話しながら、一番納得するのは、いつも私自身です。
自分はわかっているか?
わかっていることが実行できているか?
影響を与えるまで実行し続けているか?

今回は、15倍以上の求職者から選ばれた2名です。
しばらくは、所内において研修を行います。OJTでお客様のところへ訪問させていただくことがあるかと思えます。お気づきの点は、叱咤激励いただければ幸いです。

平成23年11月1日(火)
税理士 上田 兵二



今月の税務 ~旬の話題 お役立ちコーナー~

編集担当:小長野裕基

今月は、年末調整のお話をさせていただきます。

年末調整とは、会社で働く従業員さんの一年間の給与所得(給与及び賞与)を確定させ、毎月差引かれた源泉所得税の精算作業(還付及び徴収)を行うとても重要な手続きです。

大半の従業員さんは、年末調整でその年の所得税の納税が完了し、個別に確定申告を行う必要がなくなるので、一人ひとり丁寧に行いましょう。

年末調整の作業の中で一番大変なのが、生命保険や国民健康保険料、国民年金等の控除証明書や領収書が添付された、保険料控除申告書の回収作業です。この回収が遅れると作業自体の遅れにつながりますので、11月初めから早くにでも依頼し、12月に入るまでに全従業員分がそろそろように連絡を徹底しましょう。特に国民健康保険や国民年金を現金で支払をしている場合には、注意が必要です。いくら支払いしているかがわかる資料として、控除証明書や領収書の添付を徹底させて下さい。もし領収書を紛失した場合には、市役所で一年間の支払金額を記載した書類を発行して頂けます。また、P×2をご利用のお客様については、年末調整のタブで「年調準備資料」を出力できますので、従業員さんに年末調整の説明する際の資料としてご活用下さい。

その他、「扶養控除申告書」や「保険料控除証明書」といった書類もP×2(10月版)で出力可能です。

今回のお客様は **鉄板焼き・お好み焼 Oribe(オリベ)** 様です

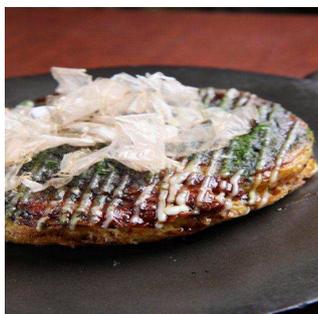
ご協力ありがとうございました！[監査担当:岩岡]

みなさん、こんにちは。上田税理士事務所の岩岡です。今月のお客様訪問日記は、大阪市西区に店舗を構えておられる、僕の担当先の『鉄板焼き・お好み焼 Oribe(オリベ)』様です。

オーナーの宇崎シェフと奥様の二人三脚で、オープンから3年9ヶ月走り続けておられます。元々、宇崎シェフは、和食の職人さんでしたがフランス料理へと転身し、若い頃より独立するなら「お好み焼き屋」をやりたいというちょっと異色のフレンチの敏腕シェフなんです。



『キャベツのステーキ
ゴルゴンゾーラOribe焼き』



『信州豚のお好み焼』で...

最初は、いわゆる大阪的なお店をイメージされてお店作りをされておられたそうなのですが、お客様のご要望から、フレンチ的なメニューも作るようになり、現在の様なスタイルに落ち着いてこられたそうです。oribeさんに行かれたら、是非ご賞味頂きたいのが、『キャベツのステーキ ギルゴンゾーラoribe焼き』です！！まさに看板メニューに相応しい一品で、一言では言い表せない手間暇かかっている料理なんです。以前、毎日放送のちちんぷいぷいにご出演された時に試食で『oribe焼き』を食べた角淳一アナウンサーに『これはうまい！！』と唸らせた一品です。皆様の期待を裏切らないと思いますよ

基本的に、アラカルトで楽しんでもらえるような料理内容になっており、一皿(2名分位)のボリュームになっています。食べ応えのある本格的なフレンチから大阪的なお好み焼き、デザートまで幅広いメニュー構成になっていますので一度に二度お得？！な感じになっています！

個人的には、本格的なフレンチが、美味すぎるのでお腹いっぱいになり、『信州豚のお好み焼き』までたどり着けません。なので、『も』も考えながら注文されることをお奨めします！

宇崎シェフは、経営される上で「食の安全性」を最も大切にされておられます。生産者の顔がわかる新鮮な食材(特に野菜は和歌山の宮楠農園を中心に農薬等を出来る限り使わずに丹精込めて作って頂いておられるそうです)を仕入れて調理し、素材を生かしたベストな状態でお客様にご提供すること、店内の清潔さも重要視されておられます。お店は細かなところまでいつも整理整頓され、いつも巡回監査にお邪魔させてもらっても店内が乱れている事は今まで一度もないくらい、徹底されておられます。きっとお食事に来られたお客様も気持ち良くお帰りになっておられると思います。

今、oribeさんには特に情報発信に力を入れておられ、テレビや雑誌の取材を受けている中で、自分たちのお店の特徴を自らの声で発信する必要性があると思い、昨年ホームページを開設されました。今はやりのfacebookやブログで、お店の情報を定期的にアップされていますのでこちらも是非一度ご覧になってみて下さい！！



シェフの宇崎様(左)と担当の岩岡(右)

岩岡もこれからのoribeさんに大注目しております！！

年末にかけてシーズンを迎えますので、来店前に予約をしてから行くのをおススメします。一度、皆さんもoribeさんの料理をご堪能の下さいませ！！

『鉄板焼き・お好み焼 Oribe(オリベ)』
〒550-0013 大阪府大阪市西区新町1-6-18
タカラハウス四ツ橋1F
TEL 06-6532-8266
営業時間 17:30 ~ 23:00
(ラストオーダー22:00)
定休日 毎週月曜日、第3火曜日
* 月曜日が祝日の場合は、火曜日が定休日になります。

今回のSurplusは、FX活用術として前回ご紹介した「変動損益計算書」についてもう少し詳しく見ていきます。前回の「変動損益計算書」の[総括表]は会社の成績を概観することができましたが、次の段階ではその成績の変動要因を見ていくことが必要となります。その要因を探るページが「A表」「B表」「C表」です。

変動損益計算書画面のタブ選択により[総括表]から、売上高項目を明細表示した[A表]、変動費項目を表示した[B表]、固定費項目を明細表示した[C表]へ表示を切替えます。

※「限界利益」≒会社の可処分所得。詳しくは前月号をご確認下さい。

どの売上げが伸び、どの売上げが減ったのか？

限界利益が変化した理由は何か？

限界利益は100%とした構成比が表示され、限界利益をどのように使っているかが確認できます。

業績を比較する期間を選択できます。

細かく項目別に見ていくと変動が大きいところについては思い当たった点があったのではないのでしょうか？

実際には各項目をダブルクリックすることにより内容をさらに細かく、最終的には伝票単位まで見ていくことができます。これにより変動損益計算書に浮かび上がってきた経営成績の変動要因を取引単位まで追及することが可能となります。

上田税理士事務所のお仕事仲間

今回のお仕事仲間は日頃から大変お世話になっている大和ハウス工業株式会社様です。いつも資産の有効活用について、あらゆる角度からご提案のご協力を頂いております。皆さまも、資産についてお困りの事があれば是非ご相談下さい。

『皆さま 初めまして。大和ハウス工業(株)の廣瀧友美です。

生活の原点となる「住まい」「街」に関わりたいという思いで入社しましたが、配属部門は「集合住宅事業部」。土地オーナー様に対し、主に賃貸住宅による土地活用のご提案をさせていただく中で「住まい」にとどまらず、長期にわたりお客様の大切な資産にかかわらせていただく重みを日々感じております。

「賃貸住宅」といっても2、3階建てから中高層のマンション、防犯配慮型、環境対応型、更にはテラスハウスやご自宅・店舗併用物件など、多彩です。その中から土地オーナー様のニーズ、立地条件や土地特性に応じて最適な土地活用方法を提案させていただきます。その他「商業用施設」「医療・介護施設」から「不動産の売買」「リフォーム」まで幅広いご提案が可能です。

また、長期安定経営のためにはアフターサポートが重要と考えております。

建築後も大和リビングによる一括借上システム、施設診断や研修会の実施等、賃貸住宅経営に伴う様々な業務をサポートする体制を整えております。

皆さまの資産活用のお役にたつことが出来れば幸いです。ありがとうございました。

大和ハウス工業株式会社 本店中高層集合住宅営業所 廣瀧友美

ほっとひと息

『結婚式』 担当:小長野裕基

皆様、こんにちは。今回のほっとひと息は小長野が担当させていただきます。ひと月前までの暑さが嘘のように、今では朝晩がとても冷えてきて、そろそろこたつが恋しくなってきました。

さて今回は、僕が10月に参列した、おしゃれで一風変わった結婚式のお話をしたいと思います。

この結婚式ですが、場所がなんと天保山の海遊館のVIPルームで行われました。普通の結婚式と同じで、挙式と披露宴を行うのですが、その挙式と披露宴を行う会場が、ジンベイザメやマンボウ等、様々な魚が泳いでいる大水槽の横だったんです。とても神秘的な空間で、花婿と花嫁が登場する前なのに水槽に向かって、カメラのフラッシュが光りまくりでした。



いざ、花婿と花嫁が登場してからもお二人の後ろをジンベイザメが通ります。その度に会場のテンションがあがっていました。

挙式の後、披露宴を行う間にも少し変わった演出がありました。それは、海遊館内パレードです。このパレードは、海遊館のVIPルームから入口前のイベント会場までの長い距離を他の一般の来客者がたくさんいる中、ベルを鳴らして歩いて行くといったものでした。一般の全く面識のない来客者からの祝福の言葉と拍手をもらい、手を振りながら海遊館の水槽を横に歩いている二人の姿は、有名人の結婚式にきたような気分になり、とても印象的でした。



その後のライスシャワーも一般の来客者が参加したことで、非常に長い距離になっていました。頭がライスだらけになり、とてもおもしろかったです。

もともとは、海遊館のVIPルールとして利用していたものを結婚式に利用する工夫にも感心しました。特に海遊館内パレードは、カップルが多数いる中を歩いていくので、その方々に対するアピールにもなっていて、ものすごく考えられた仕組みだなと思いました。

もし海遊館に行った際には、結婚式をしていないか見てみて、していたら祝福の言葉や拍手をしてみてくださいはどうか？幸せをわけてもらえるかも

南船場から ~事務所のある南船場からおススメのお店をご紹介します~

編集担当:松丸直也



一番人気の『濃厚船場坦担麺』です

辛い担々麺を食べるなら、「船場坦々麺」です。見た目からして相当辛そうな色をしています。程よい酸味と適度な辛さが癖になります。食べ始めてからずっと汗が止まらないくらいの辛さがいいですね。事務所から近いので昼はよく利用しているのですが、夜は「きのこ料理専門店 きのこの里」になるみたいです。一度行ってみたいと思っています。

『船場坦担麺』

〒542-0081

大阪市中央区南船場4-10-20

グランドメゾン西心齋橋1階

TEL 06-6252-4001

営業時間 月~金曜日 11:00~15:00

定休日 土、日曜日

*夜は『きのこ料理専門店 きのこの里』になります

最後に

編集担当:有留奈美

皆さま、こんにちは。

今年も気がつけば、残り2ヶ月になりました。これから、年末調整や確定申告など多忙な時期がはじまります。皆さまにも資料の回収などをお願いさせて頂く事があるかと思いますが、何卒協力の方をよろしくお願い致します。

さて、先月から新人2人が入所致しました。上田先生のご挨拶にもありましたように、今回は応募者が多く15倍以上の競争率の中から選ばれた2人です。来月号では、この場をお借りして新人紹介をさせて頂きますので、是非ご拝読よろしくお願い致します

UEDA 上田税理士事務所

〒542-0081

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

E-mail info@zh-beruf.com

是非、ホームページもご覧ください。http://www.zh-beruf.com

拝読いただきありがとうございます