

いつもお世話になります。ライト兄弟が非力な飛行機で初めて空を飛んでから、まだ100年ほどしか経っていません。それなのに、今や人が宇宙に滞在できる時代になっています。これから考えれば、ビジネス界が急激に変化し、10年前、20年前の商売のやり方が通用しなくなってきているのも深くうなずけますね。

痛快! えだまめ君

画: 村田かなこ



知っどこ! 「税務のママ知識」

【世界各国の消費税は?】



日本で消費税が導入されたのは平成元年4月1日でした。その消費税も、今年で20年を迎えました。すっかり定着した消費税ですが、導入時は3%だったことは、まだご記憶にあるかとは思います。

税率が5%にアップしたのは、平成9年4月1日です。5%になってからは、もう11年が経過しました。消費税導入後10年弱で5%にアップし、それから11年が経過した近頃では、更なる税率アップの雰囲気は漂う日本ですが、世界の国々では、消費税というものは存在するのでしょうか。実は消費税は、世界136カ国で導入されています。お隣の韓国の消費税率は10%、今年のオリンピック開催地の中国は17%になります。では、消費税率が世界で1番高い国はどこでしょうか。それは「スウェーデン」「デンマーク」「ノルウェー」で、その税率は何と「25%」です。では世界で1番低い税率は?と言いますと「シンガポール」「台湾」そして「日本」などの「5%」になります。こうして見ると日本の消費税率は、導入国の中では1番低いことがわかります。しかしヨーロッパなどでは「生活必需品」においては「消費税率0%」という国もありますし、何と云っても税金は、どのように活用されるかが重要になります。そのため、一概に税率が低いから「安い」と言えないのが難しいところですね。(2006年9月時点のデータを参照)

今月のあなたの運勢

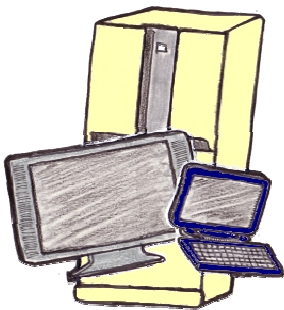
鑑定: 妙慎

A型	B型	O型	AB型
起こりうる障害を想定し、先を読んで進みましょう。心の準備があれば、損失は最小限にできるはずです。	新しい事が起こる月です。上手に変化を取り入れ、更に発展、飛躍するよう努めてください。チャンスです!	運気は下降ぎみで、何をやっても気が沸いて来ないときです。栄養補給と休息する時間で乗り切りましょう。	気の緩みから努力を無駄にしてしまうことがあります。適度な緊張感を保つようすれば大丈夫です。

365日 が楽しくてたまらない! 「商売のヒント」

今月の商売のヒント：【お客様が望んでいる本当の商品は、生きた情報！】

私の古くからの知り合いに小さな家電販売店の社長がいます。先日「社長の会社の商品って何ですか？」と訊ねました。すると予想していた通り「パソコン」や「テレビ」や「冷蔵庫」という答えが返ってきました。



しかし、それはソニーのパソコンであり、パナソニックのテレビであり、日立か東芝の冷蔵庫なのです。間違っても、そのお店の商品ではないと思います。

そう、そこにしかないサービスが、そのお店の商品なのです。

品物で差別化を計ろうとすれば、価格を下げるしかありません。でも、そんな安易な手を打ったところで、自分のお店より大きな家電量販店に勝てるはずありません。小さな町の家電屋が生き残るためには、そこにしかないサービスを提供しなければ太刀打ちできません。しかし、裏返せば、それさえできれば、どんな大手にも負けることはありません。そう、量販店のような大きなお店は、商品を大量に仕入れて値段を大幅に下げることが、最初に考えるはずです。そこで私は、知り合いの社長に「ハンディカムでキレイに撮影する方法」と「テレビの見方」という2つの取扱説明書を作るように助言しました。そのお店だけのオリジナルの取説です。おそらく日本中を探しても、どこにもないと思います。ましてや、それが「テレビの見方」ですから。その結果、小さな町の家電屋でも値引きなど1円もしなくても、面白いようにビデオカメラやテレビが売れました。お客様が望んでいたのは、数千円の値引きなどではなく、そのお店にしかない「生きた情報」だったのです。そしてこれは家電販売店だけに限ったことではなく、どんな商売にでも当てはまるのではないのでしょうか。

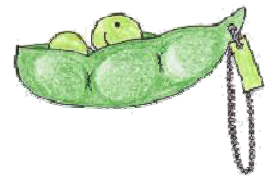
なにも難しいマニュアルを作る必要はありません。たしかに、価格や、迅速な対応や、従業員の親切な接遇などもサービスの1つだと思います。でもそれは、どのお店でもやっていることです。お客様が本当に望んでいるのは、横並びのサービスではなく、そこにしかない「生きた情報」なのです。



トレンドを斬る!

ビールのおつまみに欠かせない1つに「枝豆」があります。「枝豆」は、味はもちろんですが、さやをギュッと押しつぶしてツルッと

豆が飛び出すときの感触がなんともいえません。その感触が何度でも味わえる商品「∞（むげん）エダマメ」がバンダイから発売されました。さやを押すとツルッと豆が出て指を離すと元に戻ります。食べ過ぎ防止やストレス解消の新しい「おつまみ」としていかがでしょうか。「健康」と「癒し」を兼ね備えた商品は、ヒットする予感がしますね。



今月のオススメの逸品



白ご飯には「辛子明太子」

素材本来の旨みを生かすには、「塩」と「水」と「時間」の加減が重要。夏には夏、冬には冬の造り方があり、それはそれは手間をかけて作られた、九州の絶品「辛子明太子」。

製造販売：蔵出しめんたい本舗
<http://www.kuradashi.co.jp/>

世利公認会計士・税理士事務所

〒535-0002

大阪市旭区大宮 4-19-3

電話：06-6957-1065 F A X：06-6957-1860

<http://www.serikaikei.com>

メール：asahi@serikaikei.com