

いつもお世話になります。秋のお彼岸の頃、火のように真っ赤な彼岸花が咲きます。別名は、「天上の花」を意味する「曼珠沙華」。おめでたい事の起こる兆しに赤い花が天から降ってくるという、古い経典に由来するそうです。明るい話題の乏しい昨今、道端の彼岸花に誘われて全ての人におめでたい事が起こりますように。

## 知っどこ! 「税務のママ知識」

### 【損?得? ガラス張りのサラリーマン】

「個人事業主には経費という大義名分があっていろいろ調整できるけど、サラリーマンにはそういったものがないガラス張りの状況。だから個人事業主は、経費を使って税金を少なくできるから羨ましいな〜」といった感じのお話をたまに耳にすることがありますが、果たしてどうでしょうか? 所得税は、基本的に所得に税率をかけて計算します。所得とは、個人事業主では売上から経費を引いた金額です。サラリーマンなどの場合は、通勤費や商談時の接待費などは会社が負担してくれますから給与が所得となります。しかし、ここが問題ですね。いくら会社が経費を負担してくれるとは言っても、食事をしながら部下の相談を受けるなど、自腹で支払うことも多々あります。そこでサラリーマンなどには、そういった必要経費を考慮した「給与所得控除」というものがあるのです。仮に年収が500万円であれば、154万円も「給与所得控除」があります。自腹を切るとは言っても、毎月12万円もあるなら十分ですよ。 「では逆に、個人事業主が法人成りをして役員給与をもらったら?」という疑問が出てきます。もちろんそのようなケースなら「給与所得控除」は受けられます。それどころか、むしろその方が節税となる場合もありますので、まずはシミュレーションをされることをお勧めいたします。その際は、お気軽にご相談ください。



## 痛快! えだまめ君

画:ほりひろみ



## 今月のあなたの運勢

鑑定: 妙慎

A型	B型	O型	AB型
<p>投機や賭け事などに手を出すと損失が多そうです。今月は、現実を踏まえて、我慢第一の精神を貫きましょう。</p>	<p>些細なことでイラ立ちを感じたら、ゆっくり散歩して気分転換を! 冷静さを保つと開運の芽が大きく育ちます!</p>	<p>他人をあてにするより自力で解決するほうが吉。好運は自らの手でつかむものと心得ればチャンスは訪れます。</p>	<p>社交上手が開運の鍵。周囲の協力を生かすと好運が舞い込みます! すぐ結果が出なくても少しも焦らず地道に。</p>

# 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：【素材を生かすも殺すも社長次第】

刃物の切れ味が鈍いこと。または、その刃物自体のことを「なまくら」と言います。切れ味の悪い包丁は、2つの意味で危険です。1つは素材の良さを殺してしまうこと。もう1つは調理人をイライラさせること。



調理人のストレスは、間違いなく料理の味に悪影響を及ぼします。この歴史的な不況の中、ある社長が朝礼で社員全員を前にして言いました。「今まで秋刀魚を食べていた人は、これからめざしを食べてください」と。すでに週休3日を実施している上に、さらに給与をカットするという、社員にとっては死活問題とも言える非常事態宣言です。会社の現状を考えれば、社員とて給与カットもやむを得ないだろうと感じていたかもしれません。社長は「必ず、また秋刀魚が食べられるようにします。それまでの間、私と一緒にめざしを食べてください」と言ったのです。何とか保っていた社員の

やる気だけは維持したい。その一心で全社員を前に頭を下げました。経営が厳しいのはどの会社も同じです。しかし、社長は「このままだと、自分がなまくらなばかりに社員という素材の良さを台無しにしてしまう」と焦っていました。

いくら不況とはいえ、利益が出ている会社も多くあります。「そのような会社と我が社との違う点は、社長の判断能力と行動範囲の差だけ」と社長は言いました。この社長の考え方が、この会社にどう影響したのかは言うまでもないでしょう。なまくらには「意気地がない」という意味もあります。

意気地とは、事をやり遂げようとする気力。社員を守るという責務を完遂しようとした社長は、決してなまくらなんかではありません。

包丁の切れ味を復活させるのは砥石です。ならば、社長にとっての砥石とは何か。それは、社員です。社長と社員が互いに切磋琢磨し、切れ味をもっと良くなれば会社の業績も確実に伸びるでしょう。なにより、社長の言葉に最後まで耳を傾け、喜んで「めざしを食べます」と言ってくれた社員が、将来の利益の源泉なのです。



## トレンドを斬る!

節約志向の高まりで外食を控える傾向にある今、食品の宅配サービスが「内食」に一役買っています。ネットスーパーが急成

長を遂げ、いまや自宅にいながら安価な食品を味わえます。また、高齢者や妊婦、乳幼児などターゲットを絞った食材の宅配も好評です。苦戦する外食産業も、温めるだけで食べられる「中食」の宅配サービスを開始しています。生き残りをかけた企業の戦略により、消費者の選択肢は広がっています。不況が呼んだ買い手市場の時代と言えますね。



## 今月のオススメの逸品

### ふりかけ「潮騒の詩」

厳選された鰹節と本醸造醤油をもとに作られた、しっとり佃煮風のふりかけ「潮騒の詩」(しおさいのうた)です。大量生産ができない昔ながらの製法が生み出す美味さは3つ星です。

製造：社会福祉法人嬉泉  
<http://shiosainouta.net/>



### 世利会計事務所

〒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>

[mail:asahi@serikaikei.com](mailto:asahi@serikaikei.com)