

こんぱす

CS Accounting Communications magazine

2019
Winter
冬号



Feature

- 02 Close up
会計・税務インフォメーション
- 03 人事・労務インフォメーション



CSアカウンティング公認キャラクター
「しのびちゃん」

Special

- 04 Gourmet report
CSAメンバーによるおすすめグルメ店の紹介!
- 05 Editor's choice
編集部選 ビジネスに役立つ書籍を紹介!

Information

- 06 セミナーのお知らせ
- 08 CSアカウンティングひろば

Feature

会計
税務
Information

すべての事業者に影響がある!? 制度の理解と対策はお早目に

執筆者 経理管理第三部 税理士 高木 佳代子

2019年10月からの消費税改正により、 いよいよ軽減税率がはじまります!

2019年10月1日より、消費税の税率引き上げに伴い、日本で初めて軽減税率が導入されます。軽減税率の対象となる品目は、飲食料品及び一定の条件に該当する新聞となり、その取引に課される消費税率は8%で据え置かれます。軽減税率対象資産の取引を行っている事業者にとって大きな影響があるのはもちろんですが、取り扱いのない事業者でも、仕入側で影響が生じる場合があります。今回は、消費税の軽減税率について実務上の留意点とともにご紹介いたします。

○ 軽減税率とは

導入目的 消費税率引き上げに伴い、低所得者への配慮から、飲食料品や一定の新聞に係る取引について消費税率を据え置き、税負担を軽減するため

実施時期 2019年10月1日より

適用税率 8% (消費税率6.24% 地方消費税率1.76%)

対象品目

飲食料品	新聞	一休資産
食品表示法に規定する食品 	定期購読契約が締された週2回以上発行される新聞 	食品と食品以外の資産があらかじめ一体となっている資産で、その一体となっている資産に係る価格のみが提示されているもの ※ただし、以下のいずれの要件も満たす場合に限られます • 税抜価額が1万円以下 • 食品部分の割合が2/3以上 

(注)外食、ケータリング等の取り扱い

外食やケータリングは軽減税率対象外となります。テイクアウトや飲食料品の出前・宅配等は軽減税率の対象となります。

外食にあたるかどうかは、提供時の購入者の意志により判断を行います。テイクアウトで購入した後に気が変わって店内で食べた場合であっても、提供時の購入者の意志(テイクアウト)で判断するため軽減税率対象となります。

○ 実務上の留意点

① 軽減税率と現行税率では国税と地方消費税の内訳が異なります！

軽減税率8%と現行税率8%は合計税率自体は同じですが、その内訳である消費税、地方消費税の割合は異なります。同じ8%として取り扱ってしまうと消費税と地方消費税の納税額が正確に計算されませんので、この2つは必ず分ける必要があります。軽減税率8%と現行税率8%を明確に区分するためには、適用される消費税率を正しく把握するとともに、消費税の課税コードの入力ミスを防ぐ工夫も重要となります。消費税のフラグを付ける、税率ごとに補助科目で分ける等、消費税コードが正確に入力されているか確認できる仕組み作りも大切になります。

税率内訳

	消費税率	地方消費税率
軽減税率8%	6.24%	1.76%
現行税率8%	6.3%	1.7%

② 軽減税率はすべての事業者に関係します！

軽減税率対象資産を取り扱っていない事業者でも、会議・来客用の飲料やお菓子、得意先へ贈答する飲食料品、災害備蓄用の水や食料など、仕入側で対象資産を扱う場合は多く想定されます。したがって、経理担当の方の方々も制度について理解し、経理処理や経費申請を行う必要があります。

③ 請求書等の記載様式が段階的に変わります！

軽減税率が導入されると同時に、区分記載請求書等保存方式が始まり、その後インボイス制度の導入も予定されています。請求書等については、複数税率や区分記載、インボイス制度に対応した記載事項が隨時求められていますので、今後の改正を見越したシステム改修も必要となります。複数税率に対応したシステム改修・入替については、中小企業・小規模事業者等向けの「軽減税率対策補助金」の制度利用ができる場合もありますので、一度ご検討頂くこともお勧めします。

○ CSアカウンティングでの取り組み

軽減税率が導入され複数税率が適用されることにより、消費税の取り扱いはより煩雑となります。自社の業種・業務内容に合わせて“どこに影響が出てくるのか事前整理する”、“勘定科目マスターの消費税部分を修正する”など早期に対策を検討することが重要です。経理の効率化・標準化を目指す当社では消費税改正においても実務面・システム面について適宜アドバイスを行っています。

これから始まる消費税の改正は、軽減税率導入のほか請求書の記載方法の変更、その後のインボイス制度まで多くの項目が予定されています。制度を早めに理解し、事前準備を万全にして来たるべき改正に備えましょう！

2019年1月4日現在の情報に基づいています

ご質問は 経理管理第三部 担当:高木 佳代子 (たかぎ かよこ) TEL:03-5908-3421 までお気軽にお問合せください。

2019年4月から 年次有給休暇の時季指定が義務化されます！

働き方改革関連法が2019年4月より順次施行されます。

なかでも特に注目されているのが**年次有給休暇の時季指定**です。日本における年次有給休暇の取得率が50%以下にとどまっていることを背景に、大企業・中小企業を問わず**全ての企業において2019年4月1日から義務づけられること**となっています。

改正の概要とポイントは、下記の通りです。

○ 時季指定義務とは

これまで年次有給休暇は、労働者が使用者に取得時季を申し出、使用者はその時季に与えることが原則でした。

2019年4月からは、従来の「労働者からの申出による取得」に加えて、「使用者の時季指定による取得」が新設されることになります。

これは、**使用者が労働者に有給休暇取得時季の意見を聴取し、その意見を尊重して取得時季を指定する**というものです。

対象者

年10日以上の年次有給休暇が付与される労働者は全て対象となります。

管理監督者や、上記の条件を満たすアルバイト・パート労働者も含まれます。

対象となる日数

年次有給休暇を付与した日から1年以内に5日、使用者が取得時季を指定して与える必要があります。

労働者の申出により取得した日数や、計画的付与の日数は、この5日から控除されます。

5日以上取得済みの労働者に対しては、時期指定の必要はありません。

○ 企業に求められる対応

① 労働者個別に時季指定を行う方法

労働者ごとに年次有給休暇の取得日数を管理し、年次有給休暇を付与した日（基準日）から1年以内に5日取得していない労働者に対して、取得時季を指定する方法です。入社日などに前倒して10日以上の年次有給休暇を付与している場合は、法定の基準日（雇入れの日から半年後）ではなく、実際の付与日を基準日として扱います。

メリット

該当する労働者と個別に話し合いのうえ決定すればよいので、柔軟な時季指定ができます。

② 年次有給休暇の計画的付与制度を利用する方法

年次有給休暇のうち5日を超える分について計画的に休暇取得日を割り振り、事業場全体の休業による一斉付与や班・グループ毎の交替付与を行うことで、労働者全員に年次有給休暇を取得させる方法です。

この方法をとる場合は、就業規則による規定と労使協定の締結が必要です。

メリット

労働者ごとに取得日数を管理する負担がありません。例えば、お盆休みや年末年始などの業務に支障がない時期を選び、全社一斉で有給を消化するといった対応も可能です。サービス業など定休日を増やすことが難しい職場の場合には交替付与が便利です。

○ CSアカウンティングでの取り組み

弊社ではお客様の現状に合った就業規則や賃金規程等の人事規程の作成・変更、労使協定の作成、労働基準監督署への届出までをトータルサポートしています。本改正に伴った就業規則の見直し、労働時間コンサルティングについてはぜひお気軽にご相談下さい。

ご質問は 人事支援第一部 担当:小林 千尋 (こばやし ちひろ) TEL:03-5908-3424 までお気軽にお問合せください。

Special



CSAメンバーオススメグルメ!!

冬といえばやっぱり鍋!まだまだ寒いこの季節にピッタリな、
こだわりの鍋料理が楽しめるバラエティ豊かな5店を選びました。

推薦者
経理管理第一部
水野 光祐



No.1 中目黒 **ナカメグロキジマ 中目黒KIJIMA**

鍋といえばテーブルを囲んでみんなでわいわい!のイメージが強いですが、こちらは目黒川沿いにある高級感あふれる和風ダイニング。接待・会食にも使えます。こだわりのブランド鶏数種の部位からとった濃厚白濁スープがたまらない鶏鍋1人前3,000円~が絶品です。

住所 東京都目黒区青葉台1-23-3
青葉台東和ビル3階
TEL 03-5720-7366
営業時間 17:00~22:30
定休日 無休
アクセス 東京メトロ中目黒駅から徒歩5分

だからおすすめ!

立地が良く、春には目黒川の桜を眼下に望めます



No.2 新宿 **ミミウ シンジュクテン 美々卯 新宿店**

大阪名物「うどんすき」の店。土佐の宗太鰹節や屋久島産の本枯節、北海道の利尻昆布から毎日2時間丁寧にとる、旨みたっぷりの出汁で海山の幸が味わえます。都内の主要な駅に支店があり、ランチ営業しているので、温まりたいと思ったら気軽に食べに行けるところも魅力です。

住所 東京都新宿区新宿3-37-12
新宿ビール6階
TEL 03-5379-7241
営業時間 11:30~14:00、
17:30~21:30
(土曜、祝日は11:30~21:30)
定休日 不定休
アクセス JR新宿駅から徒歩1分



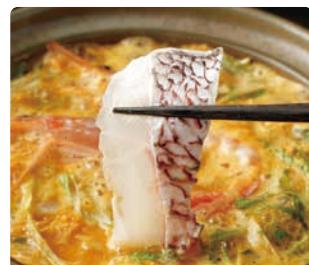
だからおすすめ!
こだわり野菜が
たっぷり添えられた、うどんすき1人前3,800円



No.3 新宿 **イチリン シンジュクテン いちりん 新宿店**

普通の鍋料理店ではなかなかお目にかかれない「雲丹しゃぶしゃぶ」が楽しめる、雲丹好き垂涎の店。雲丹たっぷりの出汁に水菜やネギなどの野菜を入れ、じっくり煮立ったら海鮮食材をしゃぶしゃぶしていただけます。1人前1,980円とリーズナブルなのも嬉しいポイントです。

住所 東京都新宿区新宿5-12-1
新氷ビル1階
TEL 03-3358-9774
営業時間 18:00~23:00
定休日 不定休
アクセス JR新宿駅から徒歩10分

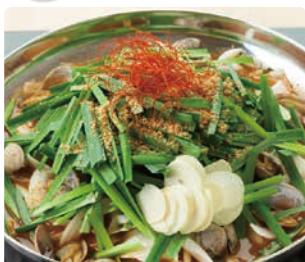


だからおすすめ!
前菜に雲丹、しめも
雲丹雑炊と、贅沢雲
丹づくしが叶います



No.4 神楽坂 **ヤマショウ カグラザカテン やましよう 神楽坂店**

本場九州流の最高のもつ鍋を食べたいならこちら!福岡県宗像の醤油スープと上質な九州産和牛小腸のみを使用した、こだわりのもつ鍋は1人前1,500円~。都内にある3店舗のうち、特に雰囲気がいいのは古民家を利用した神楽坂店。広間と個室があり、接待利用も可能です。

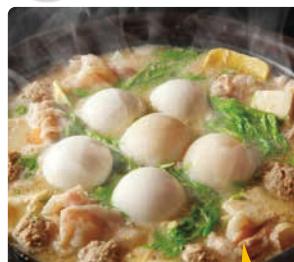


だからおすすめ!
鹿児島産黒豚と
白菜を重ねた、や
ましよう鍋1人前
1,580円も是非

住所 東京都新宿区神楽坂6-8
TEL 03-6457-5347
営業時間 16:00~24:00
定休日 無休
アクセス 東京メトロ神楽坂駅から徒歩4分

No.5 渋谷 **ユルリヤ シブヤドウゲンザカテン ゆるり屋 渋谷道玄坂店**

アルプスハイジ鍋や天国極楽鍋などネーミングも楽しいバラエティ豊かな50種類以上の鍋が揃う店。ビタミンEと食物繊維が豊富なアーモンドミルクのスープに、モチモチ食感のアーモンドミルク豆腐がのったアーモンドミルク鍋1人前3,180円は是非食べてほしい一品。



だからおすすめ!
リピートして色々
な鍋料理を楽しむ
たくなること間違
いない!



住所 東京都渋谷区円山町5-18
道玄坂スクエアビル2階
TEL 03-6415-1596
営業時間 12:00~14:00、
18:00~22:00
(土曜、祝日は17:00~22:00)
定休日 日曜
アクセス JR渋谷駅から徒歩8分

※営業時間や定休日などは事前にご確認のうえお出かけください



編集部 おすすめ書籍

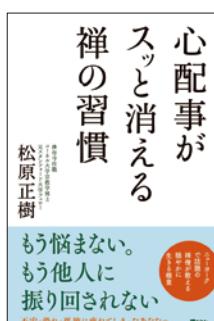
新しい年は新鮮な気持ちで、良い習慣を身に付けたいものです。

今回は、新たに取り入れたい習慣と、習慣化を助けてくれそうな本、2つの視点で選びました。



30日で新しい自分を手に入れる 「習慣化」ワークブック

古川武士 著
ディスクアートウエンティワン／2016年
定価 1,400円+税



心配事がスッと消える 禅の習慣

松原正樹 著
アスコム／2018年
定価 1,100円+税



イライラしなくなる ちょっとした習慣

安藤俊介 著
大和書房／2018年
定価 1,300円+税



知的生活の設計 「10年後の自分」を 支える83の戦略

堀正岳 著
KADOKAWA／2018年
定価 1,500円+税



スタンフォードの ストレスを力に変える 教科書

ケリー・マクゴニガル 著、神崎朗子 訳
大和書房／2015年
定価 1,600円+税

内 容

3か月で身に付く! 独自メソッド満載のワークブック

多くのビジネスパーソンにコーチングを行う著者が、神経言語プログラミングという心理学をベースにした習慣化ノウハウをまとめたワークブック。本書によると、物事が続かない原因は、続ける原則が身に付いていないことにあり、新しい習慣を24時間のリズムに組み込めるよう記録していくことで、続けられない原因を考えられるようになり、挫折しにくくなるのだそう。読んだことをすぐに実践できるよう、スケジュール帳としても活用できる作りになっています。

内 容

心配事の正体をコントロールすれば心がラクになる

ニューヨーク在住、グーグル本社で禅や茶道の講義をするなど、世界的に注目を集める異色の禅僧が記した書籍。ストレス社会においても、自分自身が自分の人生の主人公として振る舞えれば、他者の価値観に飲まれずに心配事に翻弄されることはなくなります。心配という感情を手放すことは、思考のクセや生活の習慣を工夫するだけで、案外簡単にできるのだと。「吐くを意識して深呼吸する」など数秒で毎日実践できるものが、シンプルで明解な文章で49個紹介されています。

内 容

過去にこだわってイライラするより、未来をどうするかを優先して考える

日本アンガーマネジメント協会代表理事である著者が、アンガーマネジメントの理論と技術を紹介する本書。問題解決の方法には原因志向と解決志向の2つがありますが、イライラを減らすためには問題の原因追究よりも今後どうすればいいかを中心に考える解決志向を推奨しています。「なぜできなかつたのか」を「どうしたらできるのか」に変えれば、無駄な苛立ちを遠ざけ、物事に建設的に向き合えるからです。ストレスフルな毎日に、気軽に試せる82のヒントが紹介されています。

内 容

心豊かに生きるために知的生活習慣を手に入れよう

毎日のTODO管理等、瞬発的テクニックを紹介した「ライフハック大全」の著者が、10年後の人生に付加価値を生み出すための生活設計について書いた一冊。例えば、写真の上達のために1年間に1万枚を撮るという目標を立てたなら、1日あたり必要なのは27.4枚です。具体的な数字を意識することで未来の理想像がより実現しやすくなり、必然的に質の向上につながるなど、毎日の積上げにより理想的な生活を設計するためのテクニック満載です。

内 容

人生のクオリティを上げるための対ストレス習慣とは

日々溜まってしまうストレスは心体に悪影響を及ぼすと認識されていますが、ストレスは害悪と考える人は死亡リスクが高く、ストレスが役に立つと考える人こそ人生への満足度が高いという調査結果があります。ベストセラー「スタンフォードの自分を変える教室」の著者が、ストレスホルモンの働き等の科学的実験に基づいて、ストレスという悪者を味方とし自分を成長させるエネルギーに変えていくためのメソッドの数々を紹介する、一生役立つ実践的ガイドブックです。

Information



CS Accounting Seminar News

CSアカウンティングの最新セミナー情報！

平成31年度 税制改正のポイントセミナーを行います

2018年12月14日に発表された税制改正大綱を基に、税制改正のポイントをわかりやすく解説するセミナーを開催致します。毎年お申込開始と同時にたちまち満員御礼となってしまう本セミナー。今回は、中小企業・小規模事業者の生産性向上を後押しする特例や、消費税改正に伴う住宅ローン減税の期限延長、仮想通貨の評価方法など、例年以上に盛りだくさんの内容をご紹介する予定です。お席には限りがございますのでお早目にお申し込みください。

開催日 2019年2月22日(金)16:00~17:30

会場 新宿センタービル31階 弊社セミナールーム

参加費用 無料 定員 20名

講師 経理管理第二部 副部長 税理士 菅谷隆正

申込先 <https://www.cs-acctg.com/seminar/>

セミナー予定内容

- 中小企業者等の支援
 - みなし大企業の範囲の見直し
 - 仮想通貨の評価方法に時価法を導入
 - NISAの利用開始年齢の引下げ 等
- ※都合により内容が変更となる場合がございます。
あらかじめご了承ください。



消費税10%・軽減税率・インボイス制度の徹底解説セミナー ～改正内容の概要と実務対応、事前準備まで幅広く解説～ を行いました

開催日 2018年11月6日(火)浜離宮など全国6か所

講師 専務取締役 公認会計士・税理士 中尾篤史
経理管理第一部 グループリーダー 村石武彦
経理管理第三部 税理士 高木佳代子

Solution Forum in Tokyoなど複数のイベントで弊社メンバーがセミナー講師を担当しました。2019年10月より施行される消費税改正では消費税率10%への引き上げ・軽減税率制度導入による複数税率の実施が予定されており、さらに2023年10月から導入予定のインボイス制度等により消費税の実務は複雑になる一方です。本セミナーでは複数税率導入にあたって軽減税率が適用される取扱商品や、税率引き上げに対する経過措置、インボイス制度、中小企業向けの軽減税率対策補助金制度など改正内容の概要から実務へ与える影響と対策、これから行うべき事前準備について網羅的に解説しました。



「経理部門の働き方改革のススメ」 セミナーを行いました

開催日 2019年1月15日(火)

講 師 専務取締役 公認会計士・税理士 中尾篤史

株式会社ラクス様主催の「RAKUS Cloud Forum 2019 経理の少し未来の働き方を考える」という、経理業務の生産性向上を実現するノウハウやツールを紹介するイベントにおいて弊社専務取締役の中尾が特別講演を行いました。

業務時間の圧縮が求められる一方で、正確な数字を早く出すという使命をおざなりにはできない経理部門へ向けて、1,000社以上の現場で見てきた事例をもとに、アナログ手法、システム活用の両面から具体的な解決策をご紹介しました。

都内の金融機関様へ向けた 「連結会計・粉飾決算・税務申告書」を 1日で学ぶ研修を行いました

開催日 2018年11月29日(木)

講 師

専務取締役 公認会計士・税理士 中尾篤史
経理管理第五部 グループリーダー 公認会計士 鈴木真都佳

今年も弊社メンバーが金融財政事情研究会様主催セミナーの講師を務めさせていただきました。銀行業務に役立つ内容に特化した本セミナーでは、企業審査に役立つ基礎知識から、連結決算の資本連結・成果連結の演習、粉飾された決算書の分析手法などをレクチャーしました。

スペシャルゲスト

元労働基準監督官・元労基局長 東内一明先生との二部構成! 「働き方改革関連法」とその実務対応策セミナーを行いました

開催日 2018年11月9日(金)

講 師 元労働基準監督官・元労基局長 現労務安全監査センター代表 東内一明先生
特定社会保険労務士 渡辺万里

2019年4月から順次施行が迫っている働き方改革関連法のポイントと具体的な実務対策についてセミナーを行いました。第1部で法改正の概要と対策を解説、第2部では元労働基準監督官・元労基局長であり多くの企業で顧問を務めている東内一明先生をお招きし、労働基準監督官がどのような視点で企業をチェックするのか労働時間規制法違反を検査する際の犯罪の見つけ方など、例を用いて具体的に解説していただきました。普段なかなか聞くことのできない話に、ご参加いただいた皆様から大変ご好評の声を頂戴しました。



カスタマイズ研修プログラムの作成を承っています!

CSアカウンティングでは、公認会計士・税理士・社会保険労務士を中心とした各分野のスペシャリストが、「経理の基本ルール研修」や「ハラスメント対策研修」など、貴社の課題や状況に応じて経理・人事に関するカスタマイズ型の研修プログラムを作成します。お気軽にお問合せください。

https://www.cs-acctg.com/service/education_training_service/

研修例

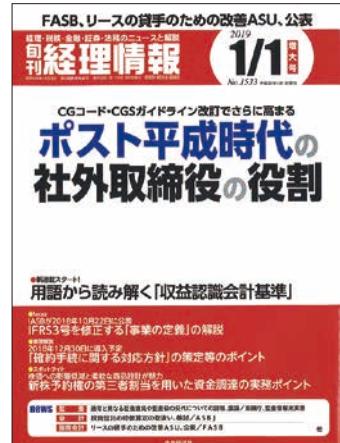
経理の基本ルール研修
ハラスメント対策研修
など



「旬刊 経理情報」に専務取締役 中尾が執筆した 「紙」と「データ」で7つずつ経理業務効率化 のための整理・整頓「習慣」術 が掲載されました

経理・税務・金融・証券・法務のニュースと解説の専門実務誌「旬刊 経理情報」2019年1月1日増大号(2018年12月20日発売)に中尾の記事が掲載されました。

これまで経理部門の働き方改革を進めるためのノウハウを伝授するセミナーを数多く開催してきましたが、今回は業務の効率化をするための整頓術という観点で、働き方改革のためのエッセンスを執筆しました。経理関係者以外でもすぐに取り入れられるヒントが満載です。是非ご覧ください。



矢野経済研究所 「2018-2019 BPO市場の実態と展望」 に弊社業務が取り上げられました

市場調査とマーケティングを行う矢野経済研究所から2018年10月13日に発刊された市場調査資料「2018-2019 BPO市場の実態と展望」で、主要BPO事業者の一つとして今年も弊社が取り上げられました。弊社のサービスメニューや品質向上への取り組み、他社との差別化などについて詳細に取材がされています。注目は最近話題の「AI／RPAを活用したサービス提供」についてです。是非ご覧ください。

ゆるキャラグランプリ2018 しのびちゃんへの応援ありがとうございました

2018年11月18日に
ゆるキャラグランプリ2018
の結果発表がありました。
我らが「しのびちゃん」は…

その他・企業部門 402体中99位／5032pt

皆様の熱いご支援のおかげで2017年の226位から驚異の大躍進となりました。ご支援誠にありがとうございました。

今後とも「しのびちゃん」へのご愛顧をよろしくお願いいたします。



ミッションステートメント研修 を実施しています

弊社では、経営理念・行動規範をさらに深く理解し実践していくための研修を行っております。これまで入社1年以内の新メンバーのみを対象としておりましたが、2018年からはベテランメンバーを対象とした研修を開始しました。今後もお客様にご満足いただける会社を目指して積極的な活動を予定しておりますので、2019年もご期待ください。



Customer
Satisfaction
Accounting

BPOで社会を支える。
CS アカウンティング株式会社

〒163-0631 東京都新宿区西新宿1-25-1 新宿センタービル31階
TEL:03-5908-3421 FAX:03-5339-3178

「こんばす」2019年冬号

■発行日：2019年1月18日 ■発行所：CSアカウンティング株式会社 〒163-0631 東京都新宿区西新宿1-25-1 新宿センタービル31F

■担当者：千葉智代 ■製作・印刷・製本：wakatsuki.biz ※本誌に掲載されている製品名、社名、ロゴなどは各社の商標および登録商標である場合があります。