

Customer
Satisfaction
Accounting

Speedy & Clear

こんぱす

CS Accounting Communications magazine

2020
Autumn
秋号



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

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 CSアカウンティングひろば



CSアカウンティング公認キャラクター
「しのびちゃん」

キャッシュレス決済は完全ペーパーレス化が可能！

2020年10月より、電子帳簿保存制度の見直しに伴い、電子取引を行った場合の請求書や領収書などの取引情報の保存要件が大幅に緩和されます。より実務で運用しやすい制度になり、企業間の取引データの電子化が急速に進むことが予想されています。今回は、電子帳簿保存法について制度の概要と導入のメリットについてご紹介します。

○ 電子帳簿保存法の概要

電子帳簿保存法は、従来、紙での保存が義務付けられていた国税関係帳簿書類について、所定の要件のもとで電子データでの保存を認める法律です。**電子保存を始める3か月前までに所轄税務署長等に対して申請書を提出し、承認を得る必要があります。**

また、電子取引を行った場合の取引情報について電子データでの保存義務についても定められています。電子取引を開始する場合には、税務署へ申請書を提出する必要はありません。

帳簿書類等の保存方法は次の通りです。

区分	対象書類		電子保存	スキャナ保存
国税関係帳簿	仕訳帳、総勘定元帳、売上・仕入帳、その他帳簿		○	×
国税関係書類	決済関係書類	貸借対照表、損益計算書、その他決算書類	○	×
	取引関係書類	契約書、請求書、領収書など	発行（控）	○
受領			—	○
電子取引の取引情報	取引に関して受領し、または交付する注文書、契約書、領収書など		○	○

改正のポイント

2020年10月から、電子取引を行った場合の取引情報の保存方法として、これまで定められていた方法に加えて、新たに2つの方法が認められることとなりました。

キャッシュレス決済なら、完全ペーパーレス化が可能！

POINT

1 受領者がデータを改変できないクラウドサービス等を利用して授受されるデータはそのまま保存することが出来る。

POINT

2 請求書や領収書の発行者が電子データにタイムスタンプを付与していれば、受領者はタイムスタンプを付与せず保存することが出来る。

改正前

データの受領後遅滞なくタイムスタンプを付与、又は改ざん防止等のための事務処理規程を作成し運用

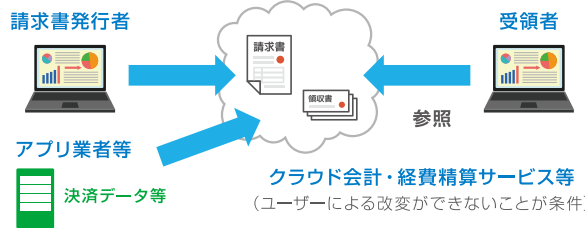


受領者側にてタイムスタンプを付与
(発行者側で付与している場合も必要)

(注) 令和2年10月1日から適用されます。

改正後（左記に加え以下も可）

- ① ユーザー（受領者）が自由にデータを改変できないシステム（サービス）等を利用
- ② 発行者側でタイムスタンプを付与



出典：財務省HP税制関係パンフレット

○ 電子帳簿のメリットと将来の展望

電子帳簿保存法を活用し、データを適正に保存することができれば、請求書や領収書を紙で受領する必要はなくなり、紙で受領した場合のスキャン作業も不要になります。書類を保管するスペースや、用紙代など紙での保存にかかるコスト削減だけでなく、経費精算システムを導入することで経費精算業務が自動化出来るようになれば、経理業務の効率が大幅に改善されます。

また、2023年10月からは消費税インボイス制度が始まる予定です。消費税の仕入税額控除の要件が厳しくなり、事務処理負担の増加が見込まれています。**消費税インボイス制度の対策には電子化が重要です。**電子帳簿保存法を活用し、消費税の事務処理の複雑化に備えることが出来ますので、今のうちに消費税インボイス制度に向けた準備を進められてはいかがでしょうか。

電子帳簿保存法は、近年要件緩和の改正が続いており、今後も電子取引の拡大や多様化にあわせて制度の見直しが続く見通しです。電子帳簿保存法の要件を満たすシステムの選定し、改正にも対応できる運用をしていく必要がありますので、導入を検討される際にはお気軽にお問い合わせください。

ご質問は 経理管理第五部 担当：山村 悦子（やまむら えつこ） TEL:03-5908-3421 までお気軽にお問い合わせください。

2020年9月1日より 改正労働者災害補償保険法がスタートします

働き方改革の一環として政府は副業・兼業の普及促進を図っています。副業・兼業によりスキルアップ、収入増加などが見込めるからです。しかし、副業・兼業を認めるにあたってはいくつか課題があります。

今回は「①労災保険の給付金額」、「②労災認定の判断」についての法改正についてご紹介します。

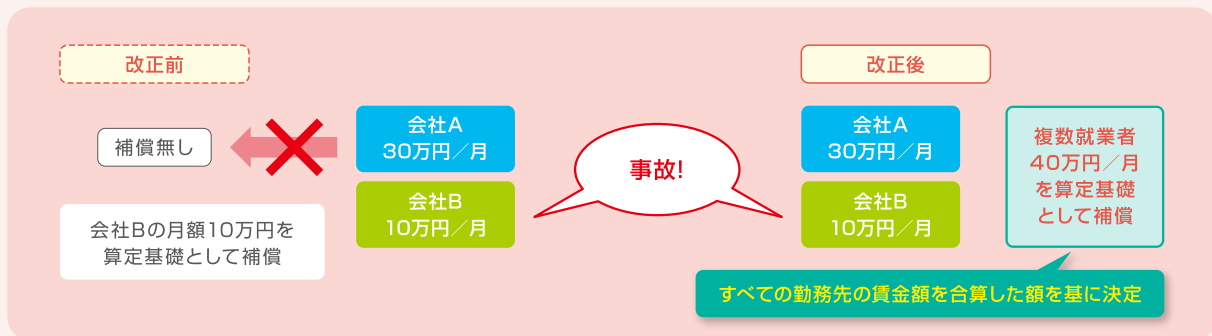
○ 改正労働者災害補償保険法の概要

- ① 複数事業労働者の方が休業をした場合などの労災保険給付額はすべての勤務先の賃金額を合算した額を基に決まります。
- ② 複数事業労働者の方が脳・精神疾患、精神障害などを発症した際、すべての勤務先の仕事の負荷を総合的に評価して労災認定の判断がされます。

本改正制度の対象となるのは複数事業労働者、つまり被災した（業務や通勤が原因でけがや病気などになったり死亡した）時点で、事業主が同一でない複数の事業場と労働契約関係にある労働者の方です。

詳細を以下で解説します。

- 例①** 会社A(月給30万円)と会社B(月給10万円)で兼務していた労働者が会社Bで事故に遭い、会社A・Bともに休業することとなった。休業補償の算定基礎の基となる賃金額はどのようになるのか。



- 例②** とある従業員は本業でのA社月150時間労働をし、兼業先のB社での労働時間は月130時間だった。脳疾患や心臓疾患を発症した場合、労災認定の判断はどのようになるのか。



※参考資料：厚生労働省リーフレット 「【事業主・労働者の皆様へ】複数の会社等に雇用されている労働者の方々への労災保険給付が変わります」

○ CSアカウンティングでの取り組み

就業規則にて副業・兼業禁止を明言している会社はありますが、勤務時間外は労働者が自由に使える時間という事で「本業へ支障をきたす程の長時間労働」、「競業企業に兼務する」、「企業機密の漏洩」などが無い場合、勤務時間外の副業を禁止することが難しい現状です。

そのため、弊社では今後を見据えた就業規則の作成をサポートしています。

ご不明点やご要望があればぜひお気軽にお問い合わせください。



CSA*メンバーおすすめグルメ!!

酷暑を切り抜け身体も心もバテ気味…

そんな時のエネルギーチャージに最適な、健康促進!

美味しい火鍋・薬膳鍋のお店5軒をご紹介します。

推薦者

BPO推進部
谷由奈



No.1 品川 ヤクゼンレストランジュウゼン 薬膳レストラン10ZEN

漢方の考え方では「すべての不調の根源は冷え」ととらえているため、身体を温めることを意識したメニューが揃います。薬膳は苦そう…というイメージを一変する美味しさと見た目も美しい美養スープセット1,000円など気軽に試せる価格で、一人でも楽しめるカジュアルさが嬉しいお店。

住所 東京都港区高輪3-25-29
漢方ミュージアム内
TEL 050-5272-1148
営業時間 11:30~15:00,
17:00~22:00
定休日 無休
アクセス JR品川駅から徒歩5分

だからおすすめ!

漢方ミュージアム併設の本格派薬膳料理レストラン!!



No.2 新宿 テンシャフエウェイ ウータン 天香回味 HUTAN 新宿3丁目店

新宿伊勢丹からほど近くにある、都会のオアシス的なレストラン。薬膳火鍋はもちろん、薪火料理を楽しむ店として知られ、薪燻の炎と香りが深いリラックスへといでざいます。メインの肉や魚以外はビュッフェスタイルになっており、特に秋の味覚・キノコ類の豊富さには定評があります。



住所 東京都新宿区新宿3-17-4
新宿レミナビル6F
TEL 03-3351-2355
営業時間 17:00~21:30
(土・日・祝日は16:45~21:30)
定休日 月曜日
アクセス JR新宿駅から徒歩3分

だからおすすめ!

台湾茶を堪能できるスペースもある都心の癒しスポット



No.3 自由が丘 ヤクゼンケンビメン ゼン ルーム 薬膳・健美麺 ZEN ROOM

たっぷり薬膳の栄養が摂れるにもかかわらずカロリーはたったの280kcaという健彩麺セット1,000円など、見た目も華やかでSNS映えもバッチリ美容・健康志向メニューが揃う店。UberEATSへ対応しているので、外食に抵抗がある方でも気軽に試せます。



住所 東京都目黒区緑ヶ丘2-25-17
自由が丘T-oneビル 1F
TEL 03-3717-2566
営業時間 11:30~16:00,
17:00~23:00
定休日 無休
アクセス 東急自由が丘駅から徒歩4分

だからおすすめ!

コロナが収束したら女子会利用にもピッタリ!



No.4 渋谷 シャオフェイヤン 小肥羊



本場中国で人気のラム肉火鍋のチェーン店。ラム肉特有の臭みを取りつつジューシーな食感を引き出す白湯スープと麻辣スープの2種類で火鍋を味わえます。龍眼や枸杞の実など、数十種類の漢方食材から抽出した秘伝のエキスたっぷり、どちらも血行促進や滋養強壮、疲労回復に期待できます。



だからおすすめ!

リーズナブルな価格設定で気軽に楽しめることで人気

住所 東京都渋谷区宇田川町30-4
新岩崎ビル1F
TEL 03-3477-1117
営業時間 11:30~23:30
(金・土・日・祝前日は~24:00)
定休日 無休
アクセス JR渋谷駅から徒歩5分

No.5 恵比寿 ショウリュウ 笑龍



恵比寿の閑静な住宅街にある完全予約制の一軒家レストラン。フカヒレといえばココ!という声も多く、贅沢なフカヒレ姿煮付きのコースが人気です。店内ではコース1人前4,500円~ですが、テイクアウトなら2人前3,000円~というお得なセットもあるのでまずは自宅で試してみてください。



だからおすすめ!

みつせ鶏などブランド食材にもこだわったメニューの数々

住所 東京都渋谷区恵比寿南3-9-15
TEL 03-5704-4129
営業時間 12:00~15:00,
17:00~22:30
定休日 月曜日
アクセス JR恵比寿駅から徒歩8分

*値段は税抜価格で表示しています *新型コロナウイルス拡散の影響により、営業時間や定休日などが異なる可能性があります。事前に確認のうえお出かけください。



編集部 おすすめ書籍

せっかくの夏休みもコロナ禍で外出がままならず…という方も多かったと思います。今回はいつもと趣向を変えてステイホームを楽しみながら食欲の秋・知識の秋も満たせる書籍をご紹介します。



世界の郷土料理事典 全世界各国・300地域 料理の作り方を通して知る 歴史、文化、宗教の食規定

青木ゆり子 著
誠文堂新光社／2020年
定価(税抜) 2,300円

内容

料理で知る 文化や宗教の多様性

世界各国・300地域を網羅した家庭料理、伝統料理を、歴史や食文化などの背景とともに紹介した書籍。併せて、その国の食文化の概観、また宗教の食規定などもわかりやすく説明し、食を通じて多様な文化を理解し合うことを目指して編集されています。手に入りにくい食材については代用できる食材を提示し、本格的な味を無理なく再現できる紹介するレシピが充実。海外旅行ができない今は、食事を通じて異国の地に思いをはせてみてはいかがでしょうか。



全196か国 おうちで作れる 世界のレシピ

本山尚義 著
ライツ社／2017年
定価(税抜) 1,600円

内容

スーパーの材料で簡単に作れる異国料理

旅するシェフと呼ばれる著者が、世界中を旅しながら現地、時には各国大使館を通して学んだレシピを、身近な食材に置き換えて紹介するレシピ本。上で紹介したものよりも気軽に作れることを重視しており、ステイホームが楽しくなると注目を集めた一冊です。写真が豊富で、食欲をそえられるレシピが並ぶうえ、どんなシーンの時・どんな食材があるときに良いかなど様々な角度から検索できるうえ、イチオシ献立セットをまとめた「シェフのおすすめさくいん」付きと日常的に使えます。



「食べられる」 科学実験セレクション 身近な料理の色が変わる？ たった1分でアイスができる？

尾嶋好美 著
SBクリエイティブ／2017年
定価(税抜) 1,000円

内容

キッチンにあるもので科学の不思議に親しむ

サイエンスコーディネーターにして2児の母でもある著者が、家庭で気軽に試せて、最終的には食べられるものだけを厳選して紹介する科学実験の手引書。ビールを急冷する方法や、混ざらないはずの油と水分を混ぜて作るマヨネーズ、3つの材料を使って1分で固まらせるアイスなど、食にまつわる身近な科学現象を取り上げ、どうしてそうなのか紐解いています。自由研究の参考にもなると今年の夏休み期間も人気を集めた1冊です。



不思議なお菓子レシピ サイエンススイーツ

太田さちか 著
マイルスタッフ／2020年
定価(税抜) 1,500円

内容

美しくて不思議なお菓子の世界へようこそ

オープンで焼くのに溶けないアイス、色が変わるゼリー、変幻自在の宝石のようなカラメルなど、不思議なスイーツのレシピを65種類掲載。調理手順の写真は少なめなので、日常的に料理をする人でないと再現が難しいものも含まれていますが、それぞれのレシピに実験ポイントの解説が入っているので、どうしてこんなスイーツが作れるのか科学の不思議を感じながら、楽しくお菓子を作れます。美しい写真が多く並ぶため、目でも楽しめる書籍です。



いちばんやさしい スパイスの教科書

水野仁輔 著
パイインターナショナル／2017年
定価(税抜) 2,500円

内容

毎日の料理にアクセントを

日々何気なく使っているスパイスの選び方とスパイスの効能と歴史など約70のテーマ別にイラストと図で解説した書籍です。約50のスパイスを使ったレシピや調理での活用法、ブレンドのテクニックに加えて、67種のスパイス&ハーブ事典も収録し、読み物としてもためになるスパイス教本の決定版です。



WEBセミナー

初心者のための 法人税申告書の見方

～主な別表から確認できる“会社の実態”チェックポイント～収録を行いました



収録日 5月21日(火)

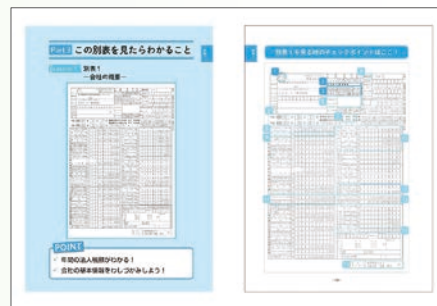
講師 代表取締役社長 公認会計士・税理士 中尾篤史

週刊「税務通信」などでおなじみの税務研究会様が主催するセミナーにて、弊社の代表取締役社長・中尾が講師を行いました。

会社の実態を把握する重要な資料といえば決算書があげられますが、もうひとつ忘れてはならないのが法人税申告書です。申告書からは、単なる会社の経営成績や財政状態だけではなくもっと生々しい姿、例えば「会社が意図して利益を操作・調整していないか? 債権は本当に健全なのか?」など様々なことが見えてきます。とはいえ、法人税の知識を前提としているものなので、見慣れていない方にとっては非常に難解であるのも事実です。

本セミナーでは好評の書籍「こだけ見ておけば大丈夫! 瞬殺! 法人税申告書の見方」をテキストとして、あまり法人税の知識がない方でも、法人税申告書のどこに着目したらいいのか、必ず見なければならないチェック項目はどこなのかといったことを分かりやすく解説しております。

- ・税務に詳しくないが経理部門で上司として申告書を見る立場になった方
 - ・企業の買収や評価をされる方で、申告書も検討する資料の対象となっている方
 - ・金融機関にお勤めで融資先の審査に申告書を使っている方
- には是非受講していただきたい内容となっています。



受講時間 180分(視聴期限3週間) 受講料 19,800円

<https://www.zeiken.co.jp/seminar/ws/detail/3792>



気になっていたセミナーはありませんか??

WEBセミナー配信中!

コロナウイルスのリスクを考えるとリアルでの参加は控えた、興味はあったけれども参加できなかった、そんなセミナーはございませんか。税研オンラインでは今回のセミナーをはじめ、CSアカウンティングメンバーが講師を務めたセミナーが一部WEB配信されています。視聴期限内なら繰り返し視聴できますので、ご興味のある方は是非チェックしてください。

URL

<https://www.zeiken.co.jp/seminar/ws/>

スーパーストリーム株式会社主催「ニューノーマル時代を見据えた経理の働き方改革セミナー」にて「ニューノーマル時代を見据え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

収録日 7月27日(月)

講師 代表取締役社長 公認会計士・税理士 中尾篤史

新型コロナウイルスの感染拡大を受け、政府が企業に在宅勤務の実施を要請した一方で、経理・財務部門の従業員の大多数は請求書や証憑の確認や押印手続きなど、何らかの業務のために出社しているという調査結果が出ました。ニューノーマル時代(アフターコロナ・ウィズコロナ時代)を見据えると、経理・財務部門においても柔軟な働き方で生産性を向上させていくことが求められます。経理部門が生産性を高めながら在宅勤務を遂行するために押さえておくべきポイントと業務改革のステップについて解説しました。



「コロナ後の経理はどう変わる?不確実性に負けない経理の役割」という対談記事が掲載されました

コロナ禍のさなか、社会はまさに転換点を迎えています。こうした新しい現実を受け、「経理部門は最新テクノロジーを上手に活用できればまだまだ進化できる!経理部門のこれから求められる役割とは?」といった差し迫ったテーマについて弊社の代表取締役社長・会計士の中尾と、長年にわたり会計・人事システムの進化に貢献してきた財務会計システムのスーパーストリーム社の瀧頼子氏が対談を行いました。経理業務の効率化に向けペーパーレス化、クラウド化といったデジタル活用していくための具体的なヒントが満載の対談となっています。是非ご覧ください。

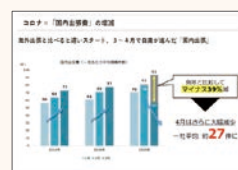


<https://www.zeiken.co.jp/ad/ss/>



「約6,000社の『経費精算』データの増減から見るコロナ禍が中小・中堅企業に与えた影響」という記事が掲載されました

「人と人をつなぐ、人事のための総合メディア @人事」にて、2018年1月から2020年4月までの経費精算の傾向の分析と共に、2020年1月から3月までの中小・中堅企業の現場の状況や、これから推測される中小・中堅企業が受ける経済・人員・組織そのものへの影響についてなど、コロナ禍が中小・中堅企業に与えた影響について、弊社の代表取締役社長・会計士の中尾の考察記事が掲載されました。



<https://at-jinji.jp/expertcolumn/238>



コンテンツ

2018年
3月22日
収録

90分でヒントが見える! 経理部門の働き方改革のススメ
～仕事のスタイルを変えて業務効率を上げるテクニックを伝授～

受講料 8,140円

視聴期限 3週間

2019年
5月21日
収録

配属直後、導入時研修前に聴講しておきたい新人・新任経理社員のための
経理入門100分プレスクール
～これが経理力の土台! 備えておきたい7つの習慣～

受講料 9,680円

視聴期限 3週間

経営計画発表会を実施しました

毎年恒例の経営計画発表会を実施しました。今回は、消毒、換気、ソーシャルディスタンスの徹底はもちろん、共有部分に触れる発表者はゴム手袋を利用するなど万全のコロナウイルス対策をとる厳戒態勢の中での実施となりました。例年通りとはいきませんでした。全メンバーで今期の実績の確認や次年度の目標の共有を行い、通常は懇親会で行っている昇格者表彰、永年勤続者の表彰なども行いました。



経理のススメのご案内

経理に関わるすべての人に、経理についての小さな悩みを解決する術をご提供するコラムサイト「経理のススメ」をご存じでしょうか。

新米経理担当者向けの初歩的な経理用語の解説から、定型業務に慣れた方でも、改めて目にする目からウロコな今すぐ実践できる経理の効率化テクニックなど、皆様のお悩みを解決する一助になるように、さまざまなお悩み解決策を掲載したコラムサイトとなっています。是非アクセスして頂けいただけますと幸いです。



<https://keirinosusume.com/>



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

「こんぱす」2020年 秋号

■発行日：2020年10月13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。