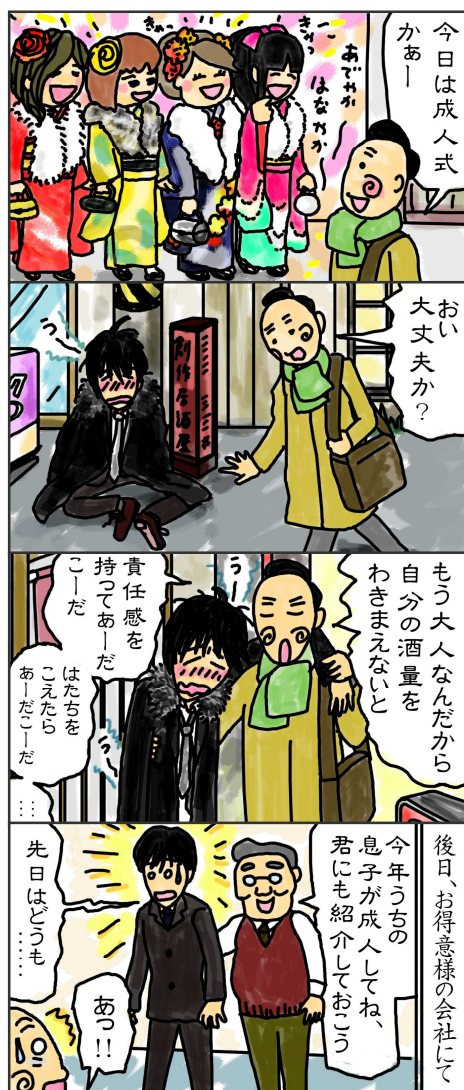
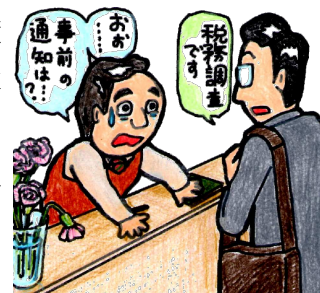


痛快! えだまめ君
画: ほりひろみ



【税務調査の手続きが変わりました】

「税務調査手続の明確化」「処分の理由附記の義務付け」「更正の請求期間の延長」などの税制改正が平成23年度に行われました。「税務調査手続の明確化」では実地の税務調査が行われる場合、原則として納税者や税理士などの税務代理人と調査開始日時について調整がされます。また、調査の目的、調査の対象となる税目や期間などが事前に通知されるなど、これまで慣行として行われてきた税務調査手続きの一部が法律上明確化されました。一方で、事前通知を必要としない場合があることも明確化されました。「処分の理由附記の義務付け」では、更正の請求に対して更正をすべき理由がない旨の通知や青色申告承認申請の却下などの「申請に対する拒否処分」や、更正、決定、加算税賦課決定、督促、差押えなどの「不利益処分」を行う場合には理由が示されることになりました。「税務調査手続の明確化」と「処分の理由附記の義務付け」は、原則として平成25年1月1日から適用されます。また「更正の請求期間の延長」においては、平成23年12月2日以後に法定申告期限となる国税について、更正の請求ができる期間が法定申告期限から原則として5年に延長されました。「更正の請求」とは既に行った申告について税額等が実際より多かったときなどに、正しい額に訂正することを求める手続きになります。



鑑定：妙慎

A 型	B 型	O 型	AB 型
なかなか思いどおりに事が進まない運勢ですが、心を静め、よく考えてから行動に移すと必ずや道は開けます。	「受容する」がキーワード。先頭に立つより人に従う柔軟さで対処すれば、本来の実力を評価してもらえます。	試練に遭遇しても、今までに培った経験と知恵で乗り越えられそうです。何事も前向きにチャレンジすると吉！	同僚と対立しやすい暗示。意見の違いをぶつけ合うより自分から相手と調和するように努めることが開運の鍵！

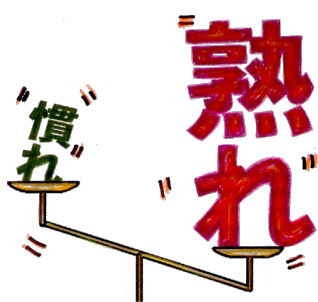
365日 が楽しくてたまらない! 「商売のヒント」

今月の商売のヒント：【「毎朝」にスタートラインを引く！】

新年は大きな区切りで、気持ちを改める良いタイミングです。しかし、「芸術は爆発だ」でおなじみだった岡本太郎さんは、「計画を実行したければ、元旦にスタートを置くなんていう手ぬるいものじゃなく、毎朝にスタートラインを引くべきだな」と言っていたようです。

毎朝をスタートラインにするくらいじゃないと、人間はすぐに慣れてしまうということでしょう。ちょっとでも気を緩めたら清々しい新年の気分は2～3週間もするとだらけてしまい、「今年こそ！」の意気込みも数ヶ月ほどで尻つぼみになってしまいます。仕事も人生も「慣れ」との戦いです。熟成する「熟れ」は成長を意味しますが、「慣れ」てしまうとそこから先の伸びがありません。

サービス業を営むある方が、仕事を始めて3年目に先輩経営者からこう言われたそうです。「商売を始めて2、3年すると仕事に慣れてきて余裕ができる。すると誰でもお客様の文句や愚痴を言うようになるけれど、実はそこが分かれ目だよ」。そのまま文句を言い続ける人は、「あの人が悪い」「景気が悪い」といつまでも何かのせいにします。だから商売もそこ止まり。



一方、一時は文句を言っても、そこで自分を省みて「自分もいけなかった」と気付く人は、それからお客様の文句や愚痴を言わなくなります。そんな人が商売で成功していく例をたくさん見てきた先輩経営者は、ちょうど仕事に慣れて文句が出始めたその方に「どっちの道を選ぶのか」と暗に促したようです。同じことを長く続けていれば自然と慣れてしまいますが、そこはあえて自分にカツを入れたいものです。

文句や愚痴が多くなり、人のせいにするようになったら「慣れ」のサイン。何事も人のせいにしないで自分の問題として解決していく過程には、「熟れ」はあっても「慣れ」はありません。そのためにも毎朝をスタートラインにする意気込みで、今年も懸命にチャレンジしていきたいものですね。

トレンドを斬る!

森永乳業から発売された『チーズでごはん! ?』の売れ行きが好調です。食生活の多様化でチーズの消費量は伸びていますが、

さらに市場拡大を目指す同社が着目したのが「ご飯」。パンやパスタなど洋食のイメージが強いチーズは、和食の代表であるご飯との相性も抜群です。「朝にパンと」だけでなく「夕食にもご飯と」という提案が若い女性層に受けています。商品の用途拡大のために新たな需要を掘り起こした好例が、一般家庭の食シーンに定着するか注目したいですね。



今月のオススメの逸品



『尾西のごはんシリーズ』

常温で5年間保存ができる保存食品です。種類は白飯、五目ごはん、ドライカレー、えびピラフなど豊富で、お湯を注いで15分で完成します。また、15℃の水で60分と、非常時には水で作ることもでき役立ちます。

尾西のごはん

検索

世利会計事務所

〒535-0002

大阪市旭区大宮 4-19-3

電話：06-6957-1065 FAX：06-6957-1860

<http://www.serikaikei.net>

mail: asahi@serikaikei.net