

上昇気流

2010年 新年号 vol.36



長野県木曽町開田高原 写真提供：(有)中村染芸 中村昇司様

(有)タックス・プランニング
谷 税 理 士 法 人

〒617-0006 京都府向日市上植野町切ノ口20-5
TEL(075)921-3754 FAX(075)933-0196
HP:<http://www.tax-plan.jp/>
E-Mail:taxplan@mbox.kyoto-inet.or.jp

CONTENTS

- I 新年のご挨拶
- II 社員紹介
- III 活動報告
- IV 京都向日市激辛商店街
- V 相続&企業再生
- VI 確定申告のご案内
- VII お客様紹介

謹賀新年

皆様のご健康とご多幸をお祈り致します。
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

2010.1.1

2010年 新年のごあいさつ



新年明けましておめでとうございます。

相変わらず、景気の回復は見込めず、多くの経営者の方々は
お困りだと思います。しかし、不景気だ、政治が悪いと嘆いて
いても、売上げは増えませんし、利益もあがりません。

今は、風のないなかでの風揚げのようなものです。いくら待っ
ても風は揚がりません、自分が走らないと風は揚がらないので
す。皆で走りましょう。犬も歩けば棒にあたります。下手な鉄
砲も数打ちゃ当たります。いろんな経験の中から、今の時流にあっ
たビジネスを探しませんか。

向日市の商店街では、激辛商店街と銘打って、激辛の食品で話題を集めています。そ
んなことは、ずっと前から考えていたではなく、行動が大切なのです。皆さん、自分の
出来る範囲で、動きましょう。私達は、いつでも相談にのらせていただきます。

今年も、皆様方と一緒に生きがいのある企業を創るため、全力を尽くしたいと考えて
います。

税理士 谷 明 憲



明けましておめでとうございます。 本年も一年よろしくお願い致します。

 世の中は 不景気だとは 言うけれど やり方一つで 利益でてる 谷税理士法人 代表社員 谷 明憲	 明けましておめでとう ございます。 旧年中は お世話になりました。 本年もよろしく お願い致します。 税理士 谷 久夫 (創業者)	 なににごとも チャレンジ精神 忘れずに (有)タックス・プランニング 代表取締役社長 谷 美佐穂
 変わらないや 俺もあんたも 世の中も 吉田 均	 アラサーと 言わせてみたい 脳年齢 小西清美	 負けないで 自分を磨き 挑戦を！ 橋詰優子
 ありがとう 感謝の気持ち 忘れずに 宮本和子	 この時代 減るのは脂肪 だけでよい 松本 淳	 含み損 放置してたら 雪だるま 林田士郎
 何事も 無駄なく早く 正確に 大嶋雅也	 向上心 もってなんでも トライする 大谷真希	 常日頃 頑張る気持ち 忘れずに 岸本裕子
 月一は 絵のない本を 読んでみる 古閑真規子	 まだできる 思ってる間に 時間過ぎ 小島弘子	 身に付けよ 脂肪じゃなくて？ 税知識 諏訪美智代
 誠実に 成果はきっと 表われる 種本匡子	 健康で 皆に迷惑 かけぬよう 中小路 恵	 小粒でも 「雨だれ石を うがっ」だぜ！ 橋本滋美
 「近いうち」 「そのうち」「後日」は 使わずに 比嘉知佳	 不況でも 明日へつながる 夢を持て!! 松本俊彦	 今年こそ 目標向かって 頑張ろう 美濃部由貴
 控えよう ムダな出費と アルコール 湯川正貴	 お弁当 おかずを増やして カラフルに 吉田陽子	 ワンワンワン ワオーンワオーン ワンワンワン!! 谷 もも

新入社員紹介

 今年こそ 減量目指して ダイエット 佐々木靖子	 トラいする 税理士試験 今年こそ 北野早絵	 消費税 上れば下がる おこづかい 山元陽一郎		
お客様に満足して頂ける仕事ができるよう、丁寧な仕事を心がけます。よろしくお願い致します。			まだまだ知らない事が多々ありますが、一つ一つ着実に身に付け、少しでも早く皆様のお役に立てるよう、笑顔で頑張ります。これから宜しくお願い致します。	お客様のお役に立てるよう、日々研鑽を積み、頑張ります。よろしくお願い致します。

活動報告

<タックス・プランニング ビジネスカレッジシリーズ>

後継者育成塾

～第一弾～ 5月13日(水)～ 計3回

～第二弾～ 9月16日(水)～ 計3回

講師：谷 明憲 場所：当事務所3階会議室

「今さら聞けない!? 後継者の為の決算書の読み方」をテーマに、後継者の皆さんに必要な読解法を3回にわたって基礎の基礎から説明いたしました。



第1回：P/Lの読解法!

～売上と経費の関係性 プロフィット&ロス～

第2回：B/Sの読解法!

～会社を永続・発展させるためのバランスシート～

第3回：C/Fの読解法!

～知らなかったでは済まされない!後継者の為のキャッシュフロー～
計3回の集合勉強会開催後に経営分析サポートに役立つ参加者様の企業の決算診断書を作成し、訪問個別指導を計2回行いました。

とことんやさしい決算書の読み方セミナー

6月18日(木)

講師：谷 明憲

場所：当事務所3階会議室

『とことんやさしくした決算書の読み方』(明日香出版社)(参加者無料プレゼント)をベースに、皆様に決算書の読み方をわかりやすく説明いたしました。

<経営者セミナー>

新しい視点で経営術を身につける方法!～売上を変えずに会社にお金を残していく方法徹底解説～

8月19日(水)

講師：株式会社エフアンドエム

総合コンサルティング事業部 伊藤 亮氏

場所：中央生涯学習センター4階学習室3
(バンビオ1番館内)

キャッシュフローの視点から、公的な支援制度や保険を活用し、会社にお金を残す方法を講義していただきました。

セミナーの
お知らせ

後継者育成塾 第3弾

講師：谷 明憲

第1弾、第2弾に引き続き、第3弾を計画しています。内容は同じく、「今さら聞けない!? 後継者の為の決算書の読み方」です。

また、経営者の方を対象にした、**経営者育成塾**も開催予定です。

日程は決定しだいお知らせいたします。お知り合いの経営者の方もお誘い合わせの上、ぜひご参加ください。

がんばれ! 京都向日市 激辛商店街

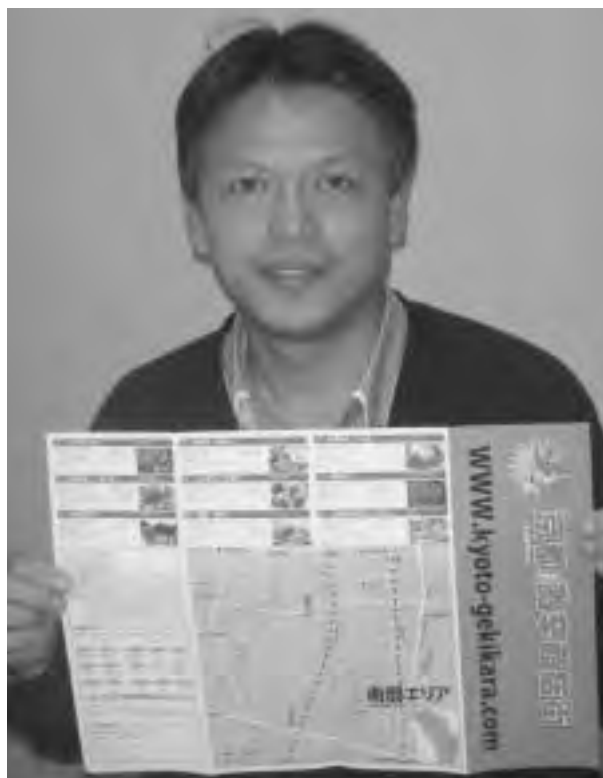
激辛パワーで街を元気に!!

近年他の地域同様、残念ながら向日市でもシャッター通りが目立つようになりました。商店街を元気に、そして商店街の活性化が地域の元気さにつながれば、というのが激辛商店街の企画の始まりでした。

5年ほど前から、何か1つの食材で町おこしができないだろうか?という考えはありました。地域を元気づけたい—「元気」というキーワードから「辛いもの」、さらに注目度の高い「激辛」をターゲットにしたのです。

当然、激辛商店街設立にあたって苦労することは予想していました。このお話も商工会に提案しましたがコスト面等色々な問題が出てくるため、意欲のある店主だけでスタートすることとなりました。15～6件に声をかけ当初は半分ほどの賛同を得たのですが、マスコミで取り上げられる機会に恵まれ、商店街のお店同士の横のつながりが増えるにつれ激辛企画の賛同者も増加し、現在では40名の会員を抱えるまでになっています。実は、この取材やコラボレーション等については当方から取り上げて貰えるような営業は一切かけていないのです。単にお店にお客さんが来るきっかけづくりにとどまらず、地域が「激辛」でひとつになる姿が注目を集めるのだと思います。

来る2/15～17日には向日町競輪場で激辛杯が行われます。今後は飲食店に限らず、激辛が他の業種へ波及するかも知れません。さらに町の活性化のお役に立てるよう、他の地域とタイアップした世界激辛コンテストの開催やB-1グランプリへの出場も計画中です。併せて西日本で一番小さい市、向日市の知名度を高めていきたいですね。



磯野 勝氏

激辛商店街事務局 局長

市まちづくり研究会 会長

「市まちづくり研究会」が向日市の地域の活性化のため、激辛商店街の設立を提案。7/9の設立総会を経て激辛商店街を設立同事務局長に就任。

事務局：京都府向日市上植野町御塔道41-2

電話番号：075-921-3567



初めてでも安心
上手くんNLseries

「ICSの上手くんNLシリーズは、コンピュータが初めての方でも安心して操作できます。また、インターネット接続環境があれば、会計事務所および顧問先で作成されたデータを送受信でき、リアルタイムな監査が行えます。上手くんNLシリーズは、業種によりシステムを選択できる豊富なラインナップをご用意しています。」



日本ICS株式会社 京都支店
〒604-8501 京都市下区京橋本町1-1-1 京橋本町ビル5F
TEL 075-711-1315



《株祇園 味幸》

1

- ①・黄金一味瓶
別名、日本一辛い黄金一味!!
当店のみで栽培している幻の唐辛子「指上」(現代名:黄金唐辛子)を使用しています。
他にも祇園七味瓶もオススメです。
- ②・10本前後
- ③・幅広い年代に人気があります。

向・市物集女町御所海道34-1
Tel:075-925-1114



《ちりめん山椒 千京》

2

- ①・ちりめん山椒 赤とうがらし入
赤唐辛子を細かくきざんで炊き、びりりと辛いちりめんがとつても食欲をそそります。
吟味された国内産おじゃこ京都の厳選された実山椒から完全手作りの逸品です。
- ②・2〜3食
- ③・あらゆる年代に幅広く人気があります。

向・物集女町出口14-3
Tel:075-922-4188



《まお'sキッチン》

3

- ①・激辛カレーパン
手作りのカレーの中にうずらの卵が入った、辛さの中にまろやかさを感じるカレーパンです。
米粉30%配合でかりっともちり、吸油率が少なくヘルシーです。
- ②・30〜50個
- ③・最年少…中学生 最年長…70歳位
近くの中学校の生徒たちに大人気です。

向・寺戸町八ノ坪24-3
Tel:075-921-5596



《お好み焼き やまちゃん》

4

- ①・激辛地獄焼きそば
自慢のドロオリソースを使い、ハバネロでお好みの辛さに調節します!!
・激辛スジ焼
ハバネロ系と唐辛子系から選べるソースで作った、和牛のスジ焼です。
- ②・3〜4組
- ③・中高生から70歳代の方までみんなに愛されているお店、それが「やまちゃん」です!

向・寺戸町永田11-79
Tel:075-934-6928



《味の台所 中々》

5

- ①・激辛だしまき玉子
しっかり和風ダシのきいたふわふわだし巻き玉子に、明太子に加え、世界一辛いと言われるジョロキア唐辛子をぶち込んだ絶品です。
じっくり煮込んで作った熱々辛々の激辛石焼カレーも大人気の逸品です。
- ②・3食程度
- ③・様々な年代の方が来られますが、女性が多いです。

向・寺戸町山崎手27-31
Tel:075-205-1983



《栄久堂》

6

- ①・激辛大福
京の薬味処 祇園味幸さんの一味・七味を練りこんだ羽二重餅で自家製のゆずあんを包みました。
- ②・約300個
- ③・最年少…小学低学年(びっくりです)
最年長…89歳のおばあさん(激辛ダントツの最高齢です)

向・寺戸町小堀19 ライフシティ東向店内
Tel:075-921-3093



《国産大豆100%の山下とうふ店》

7

- ①・カプラボン激辛豆乳ドーナツ
パースアイという珍しい唐辛子を使っています。
カプラボンは健康と美容に気を使う女性たちの味方です。小さい愛娘に安心して食べさせたくて作った。余計なものを使っていない豆乳ドーナツも大人気です。
- ②・約30個です。
- ③・カップルや女性のグループ等若い方が多いです。

向・寺戸町小堀19 ライフシティ東向店内
Tel:075-922-5598



《和風レストラン かぐや庵》

8

- ①・激辛きんぴらうどん
企業秘密の珍しい唐辛子を使用!!
特製ダレで仕上げた激辛きんぴらがダシとよく合います! 美容にもとてもよいので若い女性にオススメです。好評の為、激辛焼肉丼も始めました。
- ②・一日10食ほど
- ③・10代〜50代と様々な年代の方が来られる中、やはり美容に関心の強い20代女性が多いです。

向・寺戸町小堀19 ライフシティ東向店内
Tel:075-932-5858



《珉珉 向日町店》

9

- ①・激辛チャーハン
唐辛子がお米の一粒一粒にコーティングされていて、おいしいやら、辛いやらで喜んでもらっています。
2階で20人までの宴会もできます!
- ②・40〜50食出ることがあります。
- ③・最年少…小学生6年生 最年長…70歳
辛いものが好きな若者に人気があります。

向・寺戸町小堀19 ライフシティ東向店内
Tel:075-932-9320

参加店舗



《京お好み 久蔵》

10

- ①・“世界一辛い?焼きそば”
久蔵オリジナル特製卵麺に世界一辛い唐辛子「ブットジョロキア」を使用しています。
世界一の辛さを目指したこだわりの焼きそばです。テイクアウトもできます!!
- ②・5食ほど
- ③・従来の広い客層に加え、週末一人で行ってくる激辛マニアを掴みました。

向・寺戸町西田中瀬2-15
Tel:075-935-3939

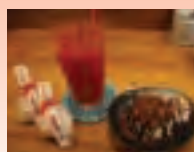


《純中国料理 麒麟園》

11

- ①・激辛坦々麺
ただ辛いというのではなく、コクのある辛さを心がけて、人の心を離さない独自メニューの開発をしています。
70人収容のお座敷もありますので宴会等でもご利用ください。
- ②・土、日曜日は50〜60食出たこともあります。
- ③・10〜60代までみなさん食べに来られます。

向・寺戸町東田中瀬5-54
Tel:075-933-1370



《cafe mahoroba》

12

- ①・ハバネロアイスクリーム
店の定番のアイスクリームと見た目を同じにするため、ココアパウダーに似たハバネロを使用。オーガニックのオリジナルブレンドコーヒーや国産紅茶など飲み物にこだわっています。
- ②・平均5〜10食くらい。
- ③・大学生、会社員の方、カップル
最年長75歳くらい 最年少幼稚園児

向・寺戸町初田12-7 ハイツイストF
Tel:090-6664-2577



《クレープのお店 おんりー》

13

- ①・サドンデスクレープ
殺人ソースと呼ばれているソースを使用した激辛クレープです。
定番メニューのチョコバナナもオススメです!
- ②・10〜25枚
土日は若い方を中心ににぎわっています。
- ③・大学生や20代の若い方に人気です。
カップルでどうぞ!

向・寺戸町初田27-1
Tel:0120-21-7909



《やきとり大吉 東向日駅前店》

14

- ①・地獄焼き
特製タレと唐辛子、ハバネロのハーモニー
- ②・大粒なみだ焼き
わさびをたっぷり塗ったなみだ焼きの激辛商店街ver.
- ③・40本くらい
- ④・メディアの効果が大きいです、30代以上のお客様がメインです。

向・寺戸町沢川12-38
Tel:075-933-8867

激辛商店街の加盟店は、今も増加していますが、今回は発足時の28店舗に限定させて頂きました。
売上に関しては、評判になるとともに、やはり増加傾向にあるそうです。

遠方から来られる方も多く、関西圏はもちろんのこと、東京・埼玉などの関東の方、中国・四国・九州地方まで他府県にわたります。

激辛は、夏の暑さを乗り切るだけではなく、冬の寒さにも対抗するつわもの。

食べた人だけでなく、地元にも
カツ!を入れています。



ご紹介!!



向・寺戸町波川11-54
Tel:075-934-7666

《洋風酒膳 うまかう》

15

- ①・チョリソーとトマトの激辛ピザ
生地から手作りのこだわりのピザ。ハバネロペーストを使用し、イタリアンと激辛をコラボしました。(辛さレベルを上げるとハバネロを練り込んだ赤い生地!)
- ②・5枚くらい
- ③・大学生やサークルの集まり等、20代ぐらいの若い方に人気です。



向・寺戸町殿長25
Tel:075-931-4222

《鳴海餅》

16

- ①・激辛羽二重餅
餅の中にヘルシーな白ゴマを入れる事でアクセントをつけています。
唐辛子の風味を生かした商品です!
一箱に二種類の辛さが入っています。
- ②・20〜30箱程
- ③・20歳ぐらいの方からいろいろな年齢の方がいらっしゃいます。



向・寺戸町殿長25-6
Tel:075-934-5875

《ナマステ タージマハル》

17

- ①・タンドリー料理とカレー、ナン
全ての料理を完全に手作りしています。
ふくら香ばしいナンとじっくり焼き上げたタンドリーチキン、様々な種類のカレーをご賞味ください。2階で25人位までの貸切パーティーも可能です。
- ②・2〜5食
- ③・若いカップルや20代のグループの方が多いです。



向・寺戸町中ノ段18-8
Tel:075-932-7579

《そば処 にし村》

18

- ①・ハバネロ入り激辛カレーつけ麺
自慢のカレーだしにハバネロをブレンド、こだわりのうどんとの相性もバッチリです。
その他天丼定食も人気メニューです。(中味がバリエーションに富んでいます。)
- ②・多いときはほんとにたくさん出ます。
- ③・意外と若い女性が激辛カレーつけ麺を注文されます。30代の男性にも人気のメニューです。



向・寺戸町中ノ段17-1 向日市民会館1階
Tel:075-932-5550

《市民レストラン かぐや亭》

19

- ①・ハンバーグ定食(激辛デミグラスソース)
お手ごろ価格でセットメニューを食べていただけます。中でも、3種類ソースから好みのものを選び、濃厚なポタージュと一緒に楽しめるハンバーグ定食はオススメです!
- ②・30〜40食
- ③・ランチタイムを中心に幅広い年代の方にお越し頂いています。



向・向日町南山56-8
Tel:075-933-5435

《しみすかしわ店》

20

- ①・激辛ソース唐揚げ
自慢の唐揚げにこだわりの激辛ソースをまぶしました。
程よい辛さでビールのおともにピッタリです!
- ②・10食前後
- ③・10〜60代の幅広い年代に人気です。
今晚のお父さんのおつまみにどうぞ。



向・向日町南山39-8
Tel:075-931-9615

《中華料理 一來一來》

21

- ①・激辛ギョーザ、激辛麻婆豆腐、激辛ラーメン
香辛料を原材料から仕入れて自店で粉末にして作っており、辛いだけでなく本来の旨味を出すよう工夫しています。
- ②・激辛餃子 20〜30食・えびチリ 3〜4食
・麻婆豆腐、激辛ラーメン 10食
- ③・下は小学校低学年、上は60歳代と皆さんに食べて頂いています。



向・鶏冠井町楓畑22
Tel:075-933-2103

《野村龍酒店》

22

- ①・おしのちゃん ハバネロ酒
京都 丹波にある篠田ファームで栽培された「ハバネロの実」を本格焼酎に漬け込んでいます。ハバネロの風味豊かなお酒をお楽しみ下さい。
罰ゲームにばっちりの辛さです。
- ②・7月から始めましたが、4ヶ月で180ml瓶に換算すると500本位売れています。
- ③・20歳〜50歳位(お酒ですから)



向・上植野町上川原7-8
Tel:075-933-2226

《味見鶏 まるめん》

23

- ①・激辛とんこつ醤油ラーメン
京都産のハバネロペーストを使用した贅沢な一品!!極太麺、柔らか豚バラチャーシュー、そして三種の辛い調味料がひとつになった激辛旨麺です。辛さに耐えられなくなったら湯がきキャベツをどうぞ!
- ②・10食前後
- ③・最年少…14歳 最年長…60歳



向・上植野町切ノ口20-31
Tel:075-922-2455

《たこ焼き たこ音羽》

24

- ①・キムチ入り激辛ソースたこ焼き
みんな大好きたこ焼きにキムチをin!
キムチに合うようチリソースをベースにハバネロとトウガラシをオリジナルブレンドしました。
- ②・30食弱
- ③・最年少…高校生 最年長…60代
若い方が多いです。



向・上植野町下川原18
Tel:075-932-2200

《麺屋 黒獅子》

25

- ①・辛獅子DX(デラックス)
スペシャルラーメンと辛獅子ラーメンをコラボレーションした今一押しメニューです。
コラーゲンを入れた餃子は「バリ、ふわ」な食感で一度味わう価値アリです!
- ②・全体売上の3割くらいです。
- ③・最年長の方は、60〜70代の方から、最年少は小学生の子どもさんまでいらっしゃいました。



向・上植野町下川原18
Tel:075-932-2171

《西洋厨房 一文字》

26

- ①・激辛ステーキ丼 ランチセット
山形牛の切り落としを使った人気メニューのステーキ丼にハバネロ、ジョロキア、黄金一味をブレンドした辛口風ソースをかけた逸品。
- ②・10〜15食
- ③・20代前半〜40、50代の方が多く、どちらかと言えば男性の方が多く来られます。
素敵なランチタイムにぜひ。



向・上植野町田9 坪産ビル
Tel:075-932-6342

《和気謠々》

27

- ①・九州名物地獄めくりチャンポン
海鮮ものを中心とした、具沢山で食べがいがあるチャンポンです。
ハバネロを入れることで、より一層深みが増しました。
- ②・モーニング・ランチに次いで10食程度です。
- ③・色々な方が来られますが、強いて言えば20代後半から30代の男の方が多いです。



向・上植野町南淀井8
Tel:075-922-2223

《京風さぬきうどん はなこ》

28

- ①・はなこ名物 肉カレーうどん
A5ランクの山形スジ肉を使用した、名物メニューに激辛スパイスをブレンドしました。
山形牛の上質ホルモンを使用したホルモンキムチうどんも激辛マニア大喜びの逸品です。
- ②・平日 50〜70食 土・日 60〜90食
- ③・30歳〜40歳代の方がメインですが、お一人10歳の方がおられました。

《各店のアンケート項目》

- ① 一押しメニューとワンポイント
- ② 一日何食くらい売れますか?
- ③ 激辛食品を食べに来る客層は?



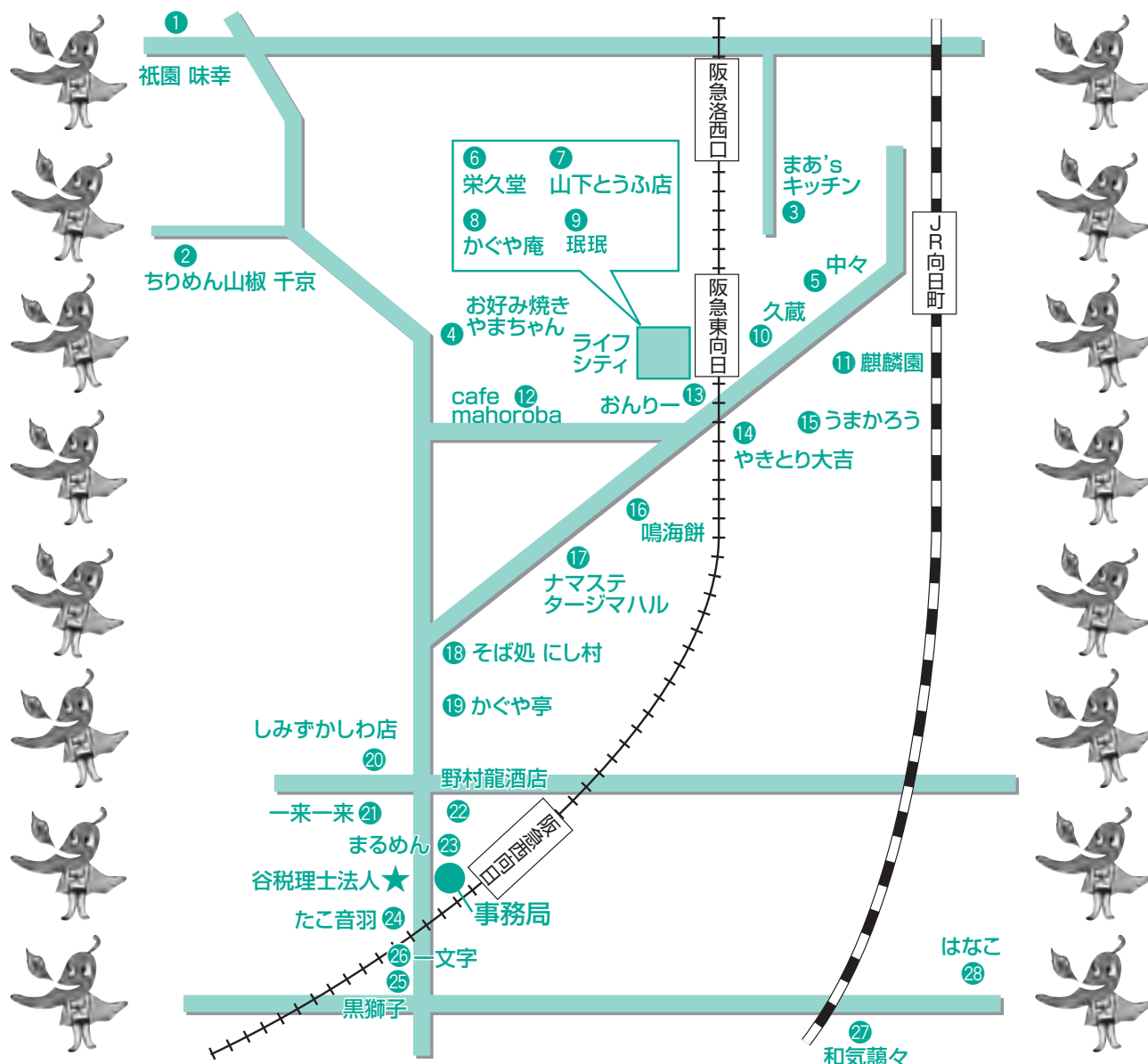
各店舗スタンプラリーを開催中。
オリジナルデザインのスタンプを集めて応募
しよう!

詳しくは、激辛商店街のホームページで

www.kyoto-gekikara.com



激辛商店街MAP



おかげさまで70周年

70th

一緒にうれしい

On Your Side

みなさまのすぐとなりに
京都中央信用金庫がいます。



京都中央信用金庫

向日町支店

東向日支店

向陽小学校横

阪急東向日駅前西入ル北側

☎ (921) 5391
FAX (934) 6879

☎ (922) 7101
FAX (932) 8990

地域とともに コミュニティ・バンク

地域とともに...

これが「コミュニティ・バンク」の原点です。
地域の皆様にとって一番近い存在であるように、
これからも地域とともに歩んでまいります。



京都信用金庫

長岡支店 TEL951-6161
滝ノ町支店 TEL955-7022
円明寺支店 TEL957-6161
向日支店 TEL934-0011

相続を争続にしないために ～大事な人達の幸せを考えて～

財産がないから
相続対策は必要ないと思っていま
せんか？
税金がでなくても残される大事な人
達のために貴方が出来ることはあり
ます。
貴方の意思を残しましょう



介護してくれた嫁に
財産をあげたい



借金があるなんて
聞いてないよ～



兄弟
いたの？

事業を
継続させるために



うちに
財産って
どんなのがあるの



＜＜相続順位＞＞

人が死亡した場合、民法(882条)により相続が開始されます。死亡した人を「被相続人」、相続する側の遺族を「相続人」といいます。

しかしながら誰もが相続人になれるわけではありません。

相続人になれる順位は民法で定められています。

相続の詳細はホームページまで

<http://www.tax-plan.jp/>

● もめずに分けてほしい

被相続人の一番の願いではないでしょうか。

子供が複数いた場合でも、学資や結婚資金の違いや片親が残る場合の生活のことでトラブルが…

● 相続税対策をしたい

税金で持っていけるくらいなら、節税して1円でも多く子孫に残したい。

● 事業を継承して欲しい

後継者の育成・決定は早い方がベスト。

法人・個人にかかわらず、スムーズに継承する為に、生前からの備えを含めての対応が必要です。

● 相続人以外に残したい

相続人以外の方が財産を受取るには遺言による分割（遺贈）が必要です。

親・子・兄弟がいなくても、遺言書を残しておけば、お世話になった人へ財産を残すことができます。

☑ 困った！ 葬式費用が引き出せない

相続人の遺産分割ができないと預金が引き出せません。

☑ 困った！ 連帯保証がついていた

相続財産を調べる過程で、思いもよらない負債が発見されることも…

☑ 困った！ 家に住めなくなった

分割することが難しい資産は、売却して分ける場合が多く、遺言書で指定しないと、そのまま住めないことも…

財産の分け方は相続人次第。
だから相続にはトラブルが発生しやすいのです。「考えた」だけ、「思った」だけでは解決できません。

あなたの為に、
そして、あなたの大事な人たちの為に
遺言書を書いてみませんか？

ご相談・お手伝いは
(有)タックス・プランニングまで



今、企業再生のとき!

近年の経済事情により資金繰り等に苦しむ企業が増えています。

当社では常々、地域社会の発展の為にお手伝いを考えております。お客様企業の一員となっても考え、ともに行動し経営者の方や従業員の方々のその後の生活が上手くいくように、最後の最後までお付き合いさせていただきます。

資金繰りや企業の整理にお困りの方がいらっしゃいましたら是非一度、ご相談ください。

飲食業 A社の場合

*問題点

- ・売上があがっても原価率が高く利益があがらない
- ・メニューが多すぎる

*ご提案

- ・メニューの見直しにより仕入コストを下げていく
- ・キャッシュフローを良くするために
借入金の借換
→借入金の統合
→返済期間変更による負担軽減
- 保険の整理・見直し
- ・その他
→メディアの有効活用



不動産業 B社の場合

*問題点

- ・借入金の残高が一向に減らない
- ・遅延損害金が増えるいっぽう
(このままでは最終返済期がいつになるか全くわからない)

*ご提案(確実に借入金を減らすために)

- ・負債内容の見直し
→借入金(4社分)と遅延損害金を一本化で借換
→遅延損害金は減額交渉
- ・保険の有効活用
- ・計画的な設備と人材投資



T&D
T&Dグループ



企業がつづく
チカラになりたい。

企業のために、経営者とともに。

DJIDO 大同生命

京都税理士共済支社/
京都市中京区烏丸通り三条下ル饅頭屋町595-3 TEL 075-256-7102

平成21年分の確定申告のご案内

平成22年2月16日（e-Taxは、1月18日）より個人の確定申告の受付が始まります。

今回は住宅関連の税制改正が主な改正点です。ご不明なことがございましたらお問い合わせください。



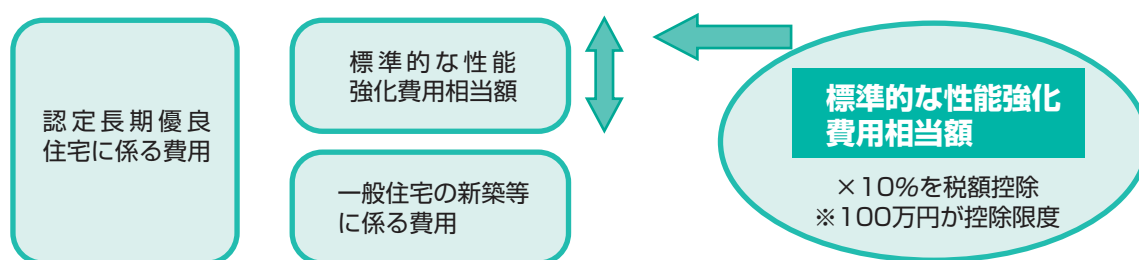
<住宅ローン減税制度の大幅拡充等>

住宅ローン減税の適用期限が平成25年末まで5年間延長されるとともに、制度が拡充され、特に認定長期優良住宅については最大控除可能額が過去水準を上回る600万円に引き上げられました。

	現 行 制 度 (平成20年度居住の場合)				改 正 案			
					一般住宅		認定長期有料住宅	
控 除 対 象 借入限度額	2,000万円				H21 H22	5,000万円	H21 H22 H23	5,000万円
控 除 期 間	選択制（次のいずれか）				H23	4,000万円	H24	4,000万円
	10年		5年		H24	3,000万円	H25	3,000万円
控 除 率	1～6 年目	1%	1～6 年目	0.6%	H25	2,000万円	—	—
	7～10 年目	0.5%	7～10 年目	0.4%	10年			
最大控除額	160万円				1%		H21～ H23居住	1.2%
					500万円		H24～ H25居住	1.0%
							600万円	

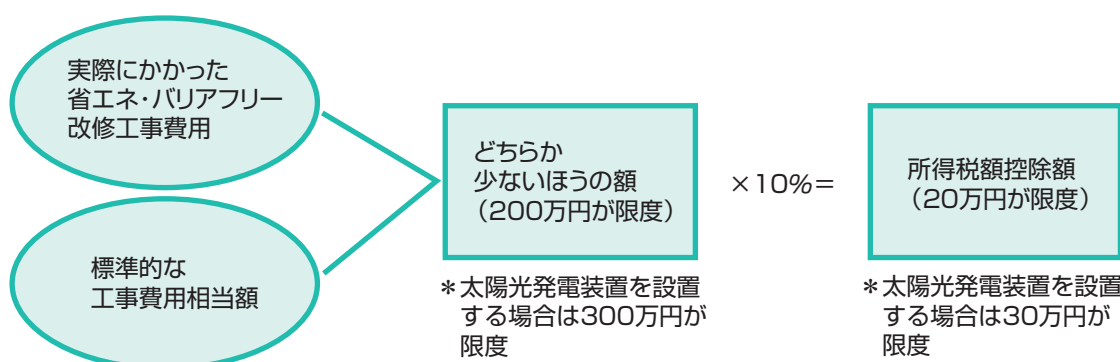
<認定長期優良住宅の新築等に係る投資型減税の緊急措置の創設>

住宅ローンを組まずに、住宅を取得する者など、住宅ローン減税制度の対象とならない者でも、認定長期優良住宅を新築又は取得した場合に、通常の住宅よりも上乗せして必要となる費用の10%に相当する額を所得税額から控除できる措置が創設されました。



<省エネ・バリアフリー・耐震改修工事をした場合の投資型減税制度の創設>

既存住宅の質の向上に資するリフォーム（一定の要件を満たした省エネ改修工事・バリアフリー改修工事及び耐震改修の各工事）を行った場合に、工事に要した費用（上限：200万円）の10%に相当する額を当該事業年度の所得税額から控除できる投資型減税措置が創設されました。



金めっきのお話

日本の金めっきの歴史は、実はとっても古いんです。
奈良に都を移した710年頃、仏像に金めっきを施したのが
始まりだと言われています。

金めっきは、ネックレスやイヤリングといったアクセサリー類
の他に、仏具や時計などのいわゆる装飾用部品に多く使わ
れてきましたが、近年では電子部品への利用が増えてきて
います。

というのも、金めっきは、美しい光沢だけでなく、酸化皮膜を
作らない耐食性の良さ、経時変化による接触抵抗値の変化
が小さい、はんだ付け性が良い、ボンディング性が優れている、
誘電性が良い、など多くの利点を持っているからです。

このような理由で、プリント配線からコネクタまで幅広く利用
されています。



谷税理士法人 谷先生のコメント

お客様からインドのお土産で頂いた『ガネーシャ』がピカピカになりました!!



Before



After



TAKAGIの正体

高木金属株式会社は、古都京都の南、伏見区に位置する社
歴40年余りのめっき会社です。京都が大切にしてきた斬新
性と技の深化を受け継ぎ、厚生労働省及び京都府から「現代
の名工」を受賞しました。

卓越した品質だけではなく、めっき処理に特化した排水処
理設備や塗装設備を完備し、一貫した加工技術・品質管理体
制を構築することで環境負荷の低減にも取り組んでいます。

弊社所有の蛍光X線膜厚分析装置
です。弊社ではお客様のご要望により、
膜厚を計測・分析し、資料として添付
させていただきます。



弊社試作ラインです。液の管理や
分析・様々な試作を行えるように小回
りの効くように配置されています。

会社情報

高木金属(株)

TEL 075-933-4775

FAX 075-933-5536

MAIL info@takagilabo.jpURL <http://www.takagi-lab.sakura.ne.jp/>

(関連会社)

(株)京仏具高木



通信コストを見直しませんか?

例えば・・・電話基本料金が

電話回線4回線の場合

電話基本料金2,500円×4回線＝月々10,000円

ひかり電話オフィスタ입 にすると

基本料金1,300円+追加番号・追加Ch、モデムレンタル料

4回線で月々3,500円

当社では年間 **¥138,120** のコスト削減となりました

◆お問合せ・お申込みは

(有)タックス・プランニング まで

TEL 075-921-3754

FAX 075-933-0196

※施工会社 (株)ベルネットをご紹介します。



インフルエンザ予防

日常生活ではまず、体調を整えて抵抗力をつけ、ウイル
スに接触しないことが大切です。

インフルエンザのウイルスは、その大きさが0.1ミクロ
ン程度。低い気温と乾燥した空気の中で活発に活動す
る性質を持っています。

底冷えのする1,2月、特に雨や雪の少ない地方では乾
燥した天気が続きます。まさに、インフルエンザウイルス
にとっては好条件なのです。

そこで、インフルエンザウイルスは湿度に非常に弱い
ので、室内を加湿器などを使って適度な湿度に保つこと
は有効な予防方法です。

更に最近では、なんと「ウイルス」を除去してしまう「空
気清浄機」が発売され、よく売れているとか。

弊社も早速買いました。加湿も付いていて一石二鳥
ですよ。おすすめです。