



キミガヨラン

花みずき



BEST MANAGEMENT

公認会計士・税理士
経営コンサルタント

安 蒜 俊 雄

〒271-0046
松戸市西馬橋蔵元町93
Phone : 047 (341) 8811
Fax : 047 (341) 8080

◆ 11月の税務と労務

11月

(霜月) NOVEMBER

3日・文化の日 23日・勤労感謝の日

- 国 税 / 10月分源泉所得税の納付 11月10日
- 国 税 / 所得税予定納税額の減額承認申請 11月15日
- 国 税 / 所得税予定納税額第2期分の納付 11月30日
- 国 税 / 9月決算法人の確定申告(法人税・消費税等) 11月30日
- 国 税 / 12月、3月、6月決算法人の消費税等の
中間申告(年3回の場合) 11月30日
- 国 税 / 3月決算法人の中間申告 11月30日
- 国 税 / 個人事業者の消費税等の中間申告
(年3回の場合) 11月30日
- 地方税 / 個人事業税第2期分の納付
都道府県の条例で定める日

日	月	火	水	木	金	土
.	.	.	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	.	.

※税を考える週間 11月11日～11月17日



郵便料金の改定 燃料価格をはじめとする物価や人件費などのコスト上昇を受けて10月から郵便物の特殊取扱料金が値上げされました。主なものは、一般書留料及び現金書留料が435円→480円、簡易書留料が320円→350円、内容証明料(謄本1枚)が440円→480円。「ゆうパック」の基本運賃も平均で約1割値上げされています。



新型コロナウイルス感染症の位置付けが2類から5類に移行されてから半年が経過し、イベントや旅行などがコロナ前の状態に戻りつつあります。これから忘年会シーズンに向かい、企業の接待を含めて、再び飲食をする機会も増えてくることでしょう。

そこで今回は、飲食代に関する税法上の取り扱いについて確認します。

一 飲食代(交際費等)の取り扱い

飲食代に限らず交際費等は損金不算入が原則ですが、資本金又は出資金1億円以下の中小法人は、親会社の資本金が5億円以上の100%子会社等を除き、年800万円までは損金算入が認められています。飲食代については、1人5千円以下の少額なものは交際費等から除外することができます(以下「5千円基準」といいます)。また一定の法人には、1人5千円を超えた場合でも、その50%相当額を損金算入することができます(以下「50%損金算入の特例」といいます。表1参照)。

二 対象となる飲食代

5千円基準も50%損金算入の特例も、対象となる飲食代の範囲は、「得意先等」との「飲食のみの接待」になります。自社の役員や社員、またはその役員や社員の親族などだけを対象とした飲食代、得意先とのゴルフや旅行などの途中での飲食代は、対象ではありません。また、食事券などを贈答することや飲食

表1 交際費等の取り扱い

資本金の額等	1億円以下(注)	1億円超100億円以下	100億円超
5千円基準	○	○	○
50%損金算入の特例	○	○	×
年800万円定額控除	○	×	×

有利選択

(注) 資本金5億円以上の法人の100%子会社等は除く

表2 帳簿書類等の記載事項

	5千円基準	50%損金算入の特例
書類等	書類(指定書式なし) 領収書に記載や会社独自の様式も認められる	帳簿書類(青色申告の記帳・保存義務の帳簿等) なお、領収書に記載や会社独自の様式も帳簿書類に含まれる
記載事項	①飲食年月日 ②得意先名等 ③参加者数 ④飲食金額、飲食店名等 ⑤その他飲食を明らかにする書類	左記のうち、③以外の事項



代を肩代わりすることも、対象にはなりません。

一方、テーブルチャージ料やサービス料などは、飲食に類する行為として、5千円基準や50%損金算入の特例の対象になります。

三 帳簿書類等の記載と保存要件

5千円基準や50%損金算入の特例の適用を受ける場合、必要事項が記載された書類を保存することが要件になります。記載が必要な事項は、①飲食年月日、②得意先名等・当社との関係・参加者氏名、③参加者数(5千円基準のみ必要)、④飲食

金額・飲食店名・住所、⑤その他飲食を明らかにする必要事項です(前頁表2参照)。

四 飲食代の消費税

消費税の経理処理には、「税込経理方式」と「税抜経理方式」があります。金額の判定は、会社を採用している消費税の経理処理方法が税込経理方式であれば税込金額で、税抜経理方式であれば税抜金額で行います。したがって、税込経理方式の方が税抜経理方式より交際費等の金額は大きくなります。

消費税の適用税率には、標準税率(10%)と飲食料品などに適用される軽減税率(8%)があります。飲食代でテイクアウトをした場合などは軽減税率が適用されますが、飲食店で飲食をした場合は、標準税率が適用されます。また酒類は標準税率になります。

五 制度に関するQ&A

最後に、飲食代にまつわる誤りやすい事例や注意点をQ&Aを用いて取り上げます。

Q1 飲食代について「5千円基準」の取り扱いがあると聞きました。飲食代で1人5千円を超えた場合、5千円以下の部分を交際費等の額から除外することはできますか。

A1 交際費等の額から除外される飲食代は、1人当たりの金額が5千円以下の費用それ自体が対象となります。そのため、1人5千円を超える飲食代について、その飲食代のうち5千円を超える部分だけを交際費等にすることはできず、その飲食代のすべてが交際費等になります。

Q2 飲食代について5千円基準や50%損金算入の特例を適用する場合、必要事項を帳簿書類等に記載する必要がありますが、注意すべき点がありますか。

A2 帳簿書類等への記載事項に、「参加した得意先などの氏名又は名称及びその関係」があります。これは、社内飲食代ではないことを明らかにするものです。そのため、「○○会社・□□部・△△◇◇(氏名)・卸売先」のように、相手方の氏名

や名称の全てを記載する必要があります。

ただし、参加者の一部が不明の場合や参加者が多数の場合は、その参加者が真正である限りにおいて、「○○会社・□□部・△△◇◇(氏名) 部長他10名・卸売先」のような記載であっても差し支えありません。

Q3 5千円基準や50%損金算入の特例の制度は、「飲食その他これに類する行為のために要する費用」に適用することができそうですが、どのようなものが対象となりますか。

A3 「飲食その他これに類する行為のために要する費用」には、例えば得意先などの業務の遂行や行事の開催に際して弁当の差し入れを行うための「弁当代」などが挙げられます。この場合に対象となる弁当は、得意先などにおいて差し入れ後相応の時間内に飲食されることが想定されるものを前提としています。なお、単なる飲食物の詰め合わせを贈答する行為は、いわゆる中元・歳暮と変わらないため、制度の対象ではありません。

需要が高まる無人店舗

最近、無人店舗をよく見かけるようになりました。特に、冷凍餃子をはじめとする自動販売機ビジネスを中心に無人店舗が全国に急増しています。需要が高まる理由は何でしょうか。

新型コロナウイルスによる非接触・非対面ニーズが高まったことはいまでもありません。時間や人目を気にせず気軽に買えるという点も消費者に支持されているポイントです。従来の無人販売といえば野菜の路上販売やコインランドリーでしたが、大きく状況を変えるきっかけになったのはDX(デジタルトランスフォーメーション)の浸透です。顔認証やAI搭載カメラなどの普及によってコンビニ、化粧品、トレーニングジムなど様々な業界で無人化が進み無人販売を行いやすい環境が整いつつあります。

無人販売の最大のメリットは人件費の削減です。お客様が商品・サービスを選び会

計をセルフで済ませることが基本となります。それにより接客や会計のスタッフは不要となり、在庫の補充管理など最低限の作業で済むことから省人化による人件費の削減が可能で人手不足の解消にも繋がります。

また、24時間販売が可能となることも大きなメリットです。有人店舗の場合、定休日や営業時間外など販売機会の損失がありますが24時間365日営業できるため新たな客層を取り込める可能性もあります。デメリットとしては人件費が削減できる一方で、防犯カメラやセンサーの設置、決済システムの導入などの初期投資が発生することです。防犯カメラ搭載とはいえ無人のため盗難等の恐れはあります。

収支シミュレーションを行い事業計画は必要ですが、数年後は無人店舗が当たり前の時代がくるかもしれません。その時慌てないように今から無人店舗の存在を認識し、商品や販売システムに個性を持たせる運営で成功させましょう。

昼飲みで営業強化

昼飲みとは、その名の通り昼間からお酒を飲むことですが、海外では珍しいことではなく近年、ランチタイムから飲むスタイルが日本でも定着化してきています。昼飲みを上手く取り込むことは新規顧客獲得や売り上げアップに繋がります。

人気の理由としては、昼間にリラックスできる非日常感が味わえ、起きている間にアルコールを分解・消化するため肝臓の負担が軽くなります。昼営業を強化すると普段子どもや介護が必要な家族がいると飲みに出かけられない新たな顧客層を獲得できます。

昼飲みは、お客様があまり入らない昼と夜の間のアイドルタイムや休日のランチタイムを利用しメニューの割引サービスを行い集客を図ります。薄利多売になりますが早い時間帯からの呼び込みや店内が賑わっている状態を作っておくことが夜営業の利益率アップに有利です。

ジビエの活用

日本では毎年11月15日〜2月15日まで狩猟が解禁となりジビエのシーズンです。ジビエとは、フランス語で食用となる野生の鳥獣、またはそれらの肉や料理を意味します。

ここ最近フランス料理以外の飲食店やファストフード店でも取り扱われ注目度がアップしています。代表的なものは鹿や猪ですが、これらは低カロリーで

高タンパクのため健康や美容にもよく、アスリート食としても大人気です。近年、増加した野生鳥獣による被害が深刻化し耕作放棄や離農の増加に繋がっています。

そんな厄介者をジビエ料理に変えて消費しようという取り組みが活発化し捕獲鳥獣の処理費用の軽減、日本の農林業を守ることに繋がります。SDGsの観点からも注目を浴びています。