

# 石島会計メモ



中央区日本橋本石町 4-5-12  
友泉本石町ビル 3階  
石島公認会計士事務所  
(03)3275-1311  
発行責任者 石島慎二郎

2023年2月号

## インボイスで課税されても2割負担？

### 免税事業者とインボイス制度

令和5年10月1日よりインボイス制度が本格稼働します。既報のとおり、インボイス制度が始まると、インボイスを発行できなければ取引の相手方（仕入・購入側）に消費税の負担を強いることになるおそれがあります。

インボイスは消費税を納めなくてもよい**免税事業者**（基準となる期間において課税される売上高が1,000万円以下の事業者）は発行することはできませんから、インボイスを発行するためには消費税を納める義務を負う**課税事業者**にならなければなりません。

これまで消費税の免税事業者であったフリーランスや一人親方、小規模事業者等は、取引相手に消費税負担をかけないように、仕方なく課税事業者になる選択を迫られるかもしれません。

### 負担はどの程度増えるのか？

免税事業者が課税事業者となる場合、どのくらいの負担が変わるのか見てみましょう。

#### 【単純な例】

売上・・・税込 770 万円（預かった消費税分は 70 万円）  
経費・・・税込 165 万円（支払った消費税分は 15 万円）

#### ① 免税事業者の場合

消費税が免税されますから、預かった消費税、支払った消費税はそのままです。**消費税を税務署に納付する必要がありません。**

#### ② 課税事業者の場合

消費税を納付しなければいけません。預かった消費税 70 万円から支払った消費税 15 万円を差し引いた **55 万円を納付します。**

このように、①と②で 55 万円の差が生じますので、負担は軽くないのです。（実際には簡易課税という制度もあり、差額が異なることもあります）

## 激変緩和措置

従来からの免税事業者にとっては急な負担増になるので問題になっていましたが、急激な変化を緩和するため、小規模事業者については納税額を売上税額の2割に軽減する特例が設けられました。前の例で確認してみましょう。

【通常計算（表面の②）と2割特例の比較】



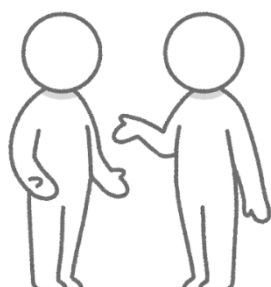
この例からも、インボイスのために課税事業者とならなければならない小規模事業者にとっては負担が軽減されていることがわかつています。

2割特例が使える期間は、令和5年10月1日~令和8年9月30日を含む課税期間です（個人は令和5年10月~令和8年分の申告まで）。対象となる事業者は、あくまで小規模事業者であって、もともとは免税事業者である事業者です。基準となる期間の課税売上高が1,000万円を超えるなどもともと課税事業者となる事業者は対象となりませんのでご注意ください。

## 負担軽減はされるけれど

期間限定とはいえ対象者の納税負担が軽減される特例ですが、課税事業者となる場合は納税額負担だけでなく、事務負担も増加することを忘れてはなりません。特に、影響してくるのは小規模事業者ですので、経理体制が十分に整っていないことが多いと考えられます。2割特例を使えば計算自体は容易になりますが、消費税申告書の作成も必要になってきます。

小規模事業者自身にとって大きな問題ですが、小規模事業者と取引をする事業者にとっても重大な問題です。相手がインボイスを発行できなければ損するのは自社ですから、今後取引する小規模事業者が課税事業者となってインボイスを発行できるのかどうか、確認していかなければなりません。



その場合には、今回ご紹介したような特例があることを踏まえつつ、お互いに納得して取引を続けられるよう交渉していきましょう。

（文章 石島慎二郎）



# ようこそ『私の住む街葛飾』へ！



(文章：芦原 衛)

みなさま、いかがお過ごしでしょうか？  
今日は私、芦原が『私の住む街葛飾』のご紹介を致します。  
以前は、帝釈天や水元公園のご紹介をしましたが、今回は私のお気に入りのお店  
をご紹介します。

## ★ピッツェリア・ダ・タサキ



こちらのお店は、JR 金町駅南口から徒歩 3 分の所にあるイタリアンとフレンチのお店です。ピザやパスタを中心に創作料理なども楽しめるお店です。特にピザとパスタは絶品です。写真は『オマール海老のみそを使ったトマトクリームパスタ』で、濃厚なオマール海老のみそがもちもちした麺に絡みあってとても美味しいです。もともとは金町店のみでしたが、現在は亀有店もあり、金町店の近くではパン屋さんもやっています。



## ★Bistro Bisque (ビストロビスク)

こちらのお店は、JR 常磐線亀有駅南口から徒歩 2 分の所にあるフレンチを中心としたお店です。ここのお店はとてもリーズナブルですが、本格フレンチも味わえるお店で、料理もワインも美味しいお店です。写真は『ビーフシチュー』ですが、お肉がとても柔らかく濃厚な味わいで、赤ワインと一緒にいただくと格別です！



### ★Biscuit (ビスキュイ)



こちらのお店は、北総線新柴又駅から徒歩2分の所にある洋菓子店です。ここのお店は、地元の人で賑わっているお店ですが、ケーキを中心に何を食べてもかなり美味しく、有名店に匹敵するくらいの味です（そんなに有名店で食べたことはありませんが笑）。これは『柴又チーズ』という1口サイズのチーズケーキで、濃厚なチーズの味としっとりとした感じがたまりません。絶品です！現在は、お店の横にカフェも営業しています。



### ★ラ・ローズ・ジャポネ

こちらのお店は、JR亀有駅南口から徒歩3分の亀有香取神社大鳥居横の境内にある洋菓子店です。もともとはJR金町駅南口で営業していたのですが、香取神社の宮司さんがここのお店を気に入って、ご自身の神社の敷地内への移転話を持ちかけたのがきっかけで

現在の場所に移転したようです。ここのお店は、とにかく知名度が高く、店内で飲食ができるということもあってか、土日は他県からも多くのお客さんが来ていつも行列ができています。写真は、『モンブラン』と『ピクシー』とい



うピスタチオのケーキです。どちらもとても美味しいです。



### ★る・菓壇

このお店は、葛飾区ではないのですが、近隣の埼玉県八潮市にある洋菓子店で、当事務所のお客様です。つい最近、テレビ東京の「アド街ック天国」という番組で紹介されたので、ちょっとだけご報告です。とても美味しいお店です。ご興味のある方は芦原までお尋ねください。

いかがでしたでしょうか？葛飾にはまだまだたくさんの美味しいお店があると思いますが、今回はその一部のご紹介でした。お近くにお越しの際には一度立ち寄りられてみてはいかがでしょうか。以上、『私の住む街葛飾』でした。