

石島会計メモ

平成30年10月号



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

軽減税率がやってくる

消費税率アップと同時にやってくる

2019年10月1日より消費税率が8%から10%に引き上げられます。同時に、軽減税率が導入されます。軽減税率は、すべての取引が税率10%になるわけではなく、一部の取引については引き続き8%の税率が適用されるというものです。



具体的には、**飲食料品**と**新聞**の2つは軽減税率の対象となります。この2つについては、2019年10月1日以降も、消費税が10%ではなく8%で済むこととなります。

食べ方・飲み方を考えるようになる？

ややこしいのは、「飲食料品」の中でも、10%になるものと8%（軽減税率）になるものがあるということです。

例を挙げると、レストランで外食した場合は10%、持ち帰りにした場合には8%になるという違いがあります。また、ピザなどを宅配してもらった場合には8%となりますが、ケータリングの場合には10%となります。なお、酒類についてはそもそも飲食料品から除かれ、10%となります。

このように、同じ飲食する行為であっても、税率が8%となったり10%となったりするのです。持ち帰りや宅配の場合のように飲食料品をそのまま受けるのか（8%）、外食やケータリングのように飲食料品を提供するサービスを受けるのか（10%）により、税率が異なります。



「それなら、テイクアウトでお願いしてその場で食べた場合は？」と気になりますが、テイクアウト（8%）になるか外食（10%）になるかは、飲食料品が提供される時点での顧客の意思で判定する、という扱いになっています。そうになると、「テイクアウト（8%）にします」と意思表示をしてその場で食べる人が多くなるように思いますが、実際には一体どうなるのか興味深いところです。

請求書も区分して記載

税率が異なるややこしい話をしてきましたが、さらに、売上や仕入を行う事業者は請求書にもしっかりと区分して記載しなければなりません。

| 請求書 | |
|-----------------|--------------|
| 10月分 | 21,800円 (税込) |
| 日本酒 4本 | 11,000円 |
| 野菜 ※ | 10,800円 |
| 合計 | 21,800円 |
| (10%対象 11,000円) | |
| (8%対象 10,800円) | |

※は軽減税率対象品目

左図は請求書の例です。

黄色部分のように、軽減税率の対象となるものに関しては、※印や★印などで明らかにしなければなりません。また、緑色部分のように、税率ごとに税込合計金額を記載する必要があります。

相手から受け取った請求書にこれらの記載がない場合には、自分で記載することも可能です。しかし、将来的に、記載がない請求書は認められなくなりやすくなりますので、早めにこれらの記載ができる体制を整えておく方が無難です。

免税事業者も無関係ではない

消費税の納付義務がない免税事業者であっても、取引の相手が課税事業者であればその相手は税率を区分する必要がありますから、免税事業者に対し税率を区分した請求書(区分記載請求書)を求めることはあり得ます。免税事業者といっても無関係ではありません。

なお、こうした軽減税率対応のためにレジやシステムを導入しなければならない場合、導入支援の補助金も用意されています。

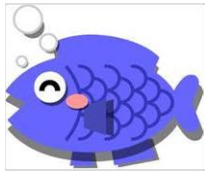
複雑な複数税率

今回は軽減税率の大枠をご紹介しました。実際には、他にも8%が適用される場面や経過措置があり、さらに帳簿への記載を要するなど、対応しなければならない事項があります。また、5年後の2023年10月以降は、さらに厳格な制度が待ち構えています(いわゆるインボイス制度、これはまた後日)。

石島会計では、軽減税率に関して顧問先の皆様の相談にはもちろん対応してまいります。周りでも消費税で不安に感じている方・お悩みの方がいらっしゃいましたら、ぜひご紹介下さい。

(文章 石島慎二郎)





豊洲市場に行ってきました!



(文章：芦原 衛)



(駅から市場へつながる通路)

10月11日(木)に築地から豊洲に移転した東京中央卸売市場に行ってきました。一般公開は、10月13日(土)10時からということなので、市場好きの私としては、これはすぐに行かなければと思い、早速行って来ました。

豊洲市場は、ゆりかもめの市場前駅から徒歩4分で、改札を出るとなにより既に大勢の人が並んでいました。市場は、二棟に分かれており、駅を背にして向かって左側が青果棟で、右側が水産仲卸売場棟になっています。行列が出来ているのは、水産仲卸売場棟で飲食をする人達で、見学や買い物をする人は、その横を通り過ぎて、さらに奥に進んで行きます。

ちなみに、この日は、鮮魚の販売は業者に対してのみだったので、一般の人は購入できませんでした。新鮮な魚を買って帰ろう、なんて密かに思っていた私としては、とても残念でした(涙)。

そして、見学の途中で、飲食店街を覗いてみると、お寿司屋さん、カレー屋さん、うなぎ屋さん、焼鳥屋さん、とんかつ屋さん、牛丼屋さん(吉野家1号店)などたくさんの店舗があり、順番を待つて並んでいる人やそれを眺めてうろうろしている人、テレビ局のライターなどで大混雑でした。その中でも、築地でものすごく人気のあった**寿司大**は、中でも一際目立つ混み具合でした。

他にも、**大江戸**という店では、こんなメニューが店頭に出ていました。

(裏面へ続く)





(大江戸のメニュー)

そして、1つ階を上がって4階は、関連物販店舗です。お茶屋さん、卵焼き屋さん、海苔屋さん、乾物屋さん、鰹節屋さん、他にもたくさんのお店がありました。

有名処では、**うおがし銘茶**や**丸武**(テリー伊藤さんの実家の卵焼き屋さん)、**山本海苔店**などがあり、お茶の試飲や卵焼き、海苔、鰹節・鯖節などの試食をしました。どれも美味しかったのですが、中でも、**すし玉青木**というお店の**卵焼き**、**和田久**というお店の**鯖節**、**山本海苔店**の**海苔チップ**は、とても美味しかったです。

そして、さらに上の階に行くと、屋上緑化広場になっていて、レインボーブリッジや海が見渡せるようになっていてとても綺麗でした。天気の良い日は、芝生に座って海を眺めながらお弁当を食べるのもいいかもしれませんね。

何かと話題になった移転問題でしたが、新天地で綺麗な建物に生まれ変わった東京中央卸売市場でした。

生もの好きには、たまりませんよね！今日は、誰とも予定が合わず、1人寂しく来たので、美味しいお寿司を食べながら、ランチビールでもしちゃおうかな、なんて思っていたのですが、あまりの混雑でそれどころではありませんでした(涙)。

いよいよ水産仲卸売場棟の中に入ると、場内で業者の人達が使用する**ターレ**と呼ばれる運搬車が飾ってあり、記念撮影が出来るようになっていました。



(ターレ)

