

消費税増税の影響

対応はできてますか?



今回の消費税増税は「軽減税率」が初めて導入されたことが特徴にあります。生活必需品の食料品などはこれまでと同じ8%でも、それ以外は10%の税率が適用されます。ただし、外食時は10%、テイクアウトは8%になるなど制度は複雑化しており、増税と並行して導入されたキャッシュレス決済によるポイント還元も合わせると、中小店と大手チェーンのフランチャイズ加盟店の還元率が異なるため、消費者が負担する実質的な税率

は3、5、6、8、10%の5種類に及び、より複雑になりました。

また、軽減税率の導入に伴い、レジシステムの改修や2023年10月1日から導入予定のインボイス制度(適格請求書等保存方式)等にも適応が迫られてきます。

- ▲2019年10月1日～2023年9月30日 区分記載請求書等保存方式
- ▲2023年10月1日～ インボイス制度

税理士法人 第一会計 税理士 大島 裕

10月より消費税率が10%に引き上げられました。今回の変更では、税率の引き上げに加え、新たに軽減税率制度が導入されたことで、特に軽減税率の対象品目を扱う卸・小売業の企業では増税前は制度変更への対応の準備に追われ、増税後の10月に入ってから消費者へのクレーム対応や販売管理システムのトラブルに見舞われたところも少なくありません。弊社の顧問先様において生じた問題のうち二つをご紹介します。

【システム改修】

システム改修では、税率変更だけでなく軽減税率と請求書等の区分記載表示(8%と10%)にも対応する必要があり、改修費用が嵩みました。自社仕様のシステムを使用されているところでは数千万円かかった会社もあります。



また、軽減税率対策補助金をもらうためには9月末までに改修業者と契約をする必要がありましたが、改修業者の対応が間に合わず補助金をもらえなくなった会社もありました。

10月1日の税率引き上げ初日には、仕入先業者においてシステムエラーが生じ、注文が受け付けられず、商品が納入されないといった事態も起こりました。

【キャッシュレスポイント還元制度】

1ヵ月以上も前から加盟店登録の申請を行っていたにもかかわらず、経済産業省の審査・手続きが遅れ、10月1日までに登録が間に合わなかった会社がありました。

また、この機会に初めてクレジット決済を導入された会社では、手数料の負担、現金入金がクレジット売掛金になったことによる資金繰りの悪化など、経営が圧迫されています。



〈協同組合は消費税増税に反対していきます〉

保険医協同組合は、消費税増税に反対してまいりましたが、この10月から強引に10%増税と軽減税率が導入されました。医院経営やすべての国民生活に大きな負担を強いられることになり、2023年10月からは「インボイス制度」が導入され、中小事業所にさらに大きな影響を及ぼすに違いありません。

このような政策に保険医協同組合は断固として許すわけにはいかず、反対の声をより高くあげていきたいと思っております。

新人です。よろしくお願ひします



川島 耕太郎

組合員の先生方、はじめまして。今年の6月に協同組合に入局しました新人事務局員の川島と申します。所属は保険共済部となり、主にグループ保険(生命保険)の諸業務、また、協同組合ニュースの編集部員も担当させていただきますことになりました。

業務で保険商品を扱うということで、勉強も兼ね実家の両親に保険の加入状況を尋ねると「何か入っていたとは思う……」と曖昧な返答が。改めて私が確認すると、押し入れから不要と思える保険証券がチラホラ見つかり、保険の見直しをする良い機会となりました。

先生方もご自身・ご家族の保険加入状況や保険の見直しなど、不安や疑問などありましたら、お気軽に協同組合までお問い合わせください。私を含む担当事務局が、お電話でのご相談や診療所等に訪問させていただき出張相談も承ります!

協同組合 ニュース

2019 11 月号

医科組合員	4,125人	大阪府保険医協同組合
歯科組合員	3,080人	TEL 06-6568-2741
合計	7,205人	FAX 0120-02-9381
(2019年9月20日現在)		URL http://e-mdc.jp

協同組合ニュースのバックナンバーは、ホームページで見ることができます。ぜひご覧ください。

セミナー案内

大好評につき第2弾開催!

「税務調査で否認されないための贈与と相続対策! 税務署はどこまで調べる? どこまで遡って指摘するか?」

講師: 税理士法人 KAJIグループ 山田 健児 先生

元国税調査官が税務調査の裏側を語る ~Part 2~

NPO法人役立つ税理士協議会 代表理事 株式会社 JUST FOR YOU 代表取締役 谷 敦 先生

日時: 11月10日(日) 14:00~16:00(開場 13:30) (セミナー終了後の個別相談あり (事前予約先着順))

参加費: 無料
対象: 大阪府保険医協同組合の組合員、組合員のご家族
会場: 大阪府大阪市北区梅田2-5-25 (ハービスPLAZA 5階 3号室)
問合せ: 保険共済部 TEL06-6568-2230 (担当: 内原)

行事案内

「プレミアム試飲販売会 年末のお酒」

日時: 12月1日(日) 10:00~17:00
会場: 大阪市浪速区幸町1-2-34 大阪府保険医協同組合会館 5階 M&Dホール
内容: 毎年まつり会場で大好評! 年末年始用のワイン・日本酒・ウイスキーなど試飲販売!

たくさん買っていただくと格付1級 5大シャトーが飲める!!
問合せ: TEL06-6568-2741 (担当: 新飯田 (にいだ))

保険医協同組合

11月・12月休業日のお知らせ

日曜・祝日 第2・第4土曜日
年末・年始 12月28日(土)~1月5日(日)
◆尚、業務時間は平日9:00~17:00 土曜9:00~12:00です。



オートクレーブを何度も修理しながら使っている・古くなって不具合が多くなってきた。
そんな先生に担当事務局おすすめの商品をご紹介します。

フルオートクレーブ



価格で選ぶなら

この価格帯で唯一のフルオート
どれを買おうか迷っているならコレ
不二光学
HAC-220FD
定価 ¥458,000



静かさで選ぶなら

運転音が最大でも50db以下なので、診療中に使用しても音が邪魔になりません。
ユヤマ
YS-A-C108
定価 ¥630,000



用途で選ぶなら

最高水準クラスB準拠
従来の滅菌機ではできなかったタービンや円柱物などあらゆる形状の機器を滅菌可能
ユヤマ
YS-A-C501B
定価 ¥980,000

ニュースや新聞等でも未滅菌器具の使いまわしが問題視されていますので、この機会に購入をご検討ください。

■組合員価格はさらにお安くご案内いたします。
ぜひお問い合わせください。

TEL 06-6568-2741 担当 田辺・寺内

医療研究フォーラムに 展示ブース出展

資料請求やお問合せ多数
いただきました

主催
保団連
10/13・14

10月13日(日)、14日(月)に
グランキューブ大阪で、保団連主
催の医療研究フォーラムが開催さ
れました。

「過去・いま・未来～これからの
医療をデザインする～」をコン
セプトに、記念講演・シンポジウ
ムが行われ、医師・歯科医師・市
民を含めた816人の参加がありま
した。

協同組合では、電子カルテ音声
入力システム・ポータブルエコー

・電子血圧計などを展示させてい
ただき、たくさんの先生方から資
料請求やお問合せをいただきました。

他県の先生からは、ニーズを反
映させた協同組合らしい案内を、
どんどん広めてほしいとの意見を
頂戴し、今後の企画にいかしてい
きたいと思います。

来年の保険医まつりでは、さら
に多くの機器を展示する予定で
すのでご期待ください。

	<h1>ひまわり</h1> <h2>認知症予防保険</h2>
	<p>西日本法人営業部 〒542-0076 大阪市中央区難波2-1-2 太陽生命難波ビル7F TEL: 06-6214-2981</p>

	<p>11月21日(木) 解禁 ポージョレ・ヌーヴォー</p> <p>ブルゴーニュの雄と評価が高い生産者「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」が造ったポージョレは、実は熟成させた方が美味しいというワイン業界の噂もあります。世界の三ツ星レストランが認めた130年以上にもわたる伝統の味はさすがです。協同組合では①ヴィラージュ(ワンランク上のポージョレ)と②ヴィエイ・ユヴィーニュ(樹齢30年以上の古樹)をセットで販売しております。750ml×2本 8,000円(税抜き送料込み) ※お届けは11月21日(木)です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>ヴィエイ・ユヴィーニュ</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>ヴィラージュ</p> </div> </div>
--	---



株式会社T&Cサービス
取締役営業統括 渡邊圭一
ソムリエ、利酒師

秋のお酒と進化型フードホールの楽しみ方

秋も深まってきて旬の食材も出回ってきました。ワインや日本酒も季節を感じさせてくれるお酒があります。

ワインで言えば「ポージョレ

・ヌーヴォー」、日本酒で言えば「秋あがり」や「ひやおろし」です。

ポージョレ・ヌーヴォーはいわゆる新酒で、その年のブドウをいち早くワインに仕上げた軽やかでフレッシュ・フルーティーなワイン。その年のブドウの出来を確認するのに最適なワインです。

日本酒の「秋あがり」や「ひやおろし」は商品特製としての意味はほぼ同義ですが、厳密には夏を越えて秋口に熟成した状態のことを「秋

上がり」と呼び、「秋上がり」した日本酒を出荷することを「ひやおろし」と呼び、どちらも夏を超えてゆっくりと熟成し、丸みがあり、味わい深さが楽しめます。大丸心斎橋店B2「世界酒BAR セカサケ」でもこれらのお酒を楽しんで頂けます。

世界酒BARの楽しみ方!

このバーには2つの顔があります。

たくさんあるお席(200席)で楽しむための



通常はグラスでは出せないようなプレミアムワイン&日本酒がズラリと並びます

お酒を提供するカジュアルバー(こちらはご注文・お会計・商品の受け渡しのみ)は気楽なお酒を自由気ままに楽しみ、フリーのお席で他の飲食店のお料理も堪

能できます。

もう一方のプレミアムバーは限定9席のVIP席です(テーブルチャージ300円)。

ご用意されるお酒はワインも日本酒も、その他のお酒も貴重な限定品や高級品などで、ソムリエが選び抜いた酒器(ワイングラスなど)で楽しんで頂ける特別な空間です。嬉しいことに同じフロアで購入したお料理は「持ち込み可能!!」。フカヒレやトリュフ料理、エスニック料理、グルテンフリー(アレルギー対応料理)のお料理を持ち込むことができるだけでなく、鮮魚コーナーのお刺身やお肉屋さんのコロッケ、とんかつなども持ち込みでき、欲張りな楽しみ方ができるのです。

好きな食事と好きな飲み物を合わせて最高のマリアージュ体験をしましょう。



大人気!ビール大国チエコの「ピルスナーウルケル」とミルクレープ泡で真っ白な「ミルク(手前)」