

収支内訳書は罰則のない「訓示規定」提出しない事で不利益な扱いは受けません

確定申告を終えた会員から「『収支内訳書』が税務署から送られてきたが、どうしたらいいのか?」との問い合わせが来ています。

「収支内訳書」については提出しなくても罰則はありません。第101国会でも「零細業者に過大な負担を押し付けてはならない」と付帯決議をおこなっています。

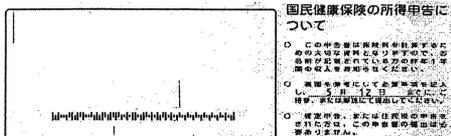
収支内訳書については法制化されているものの、提出するかどうかは納税者本人が決めることであり、提出しないことでの罰則はありません。近年消費税調査のための売上を把握するために、収支内訳書の提出を強要する動きがありますが毅然と対応することが必要です。

消費税の「控除対象仕入税額の計算表」についても罰則規定はなく、提出しなくても申告書そのものは有効と回答しています。

また、区役所から「国民健康保険所得申告書」(下図参照)も送付されて来ていますが、確定申告を行っていている方は提出する必要はありません。

支部・班などで全商連「自主計算パンフレット」に基づき学習し、その上で「内訳書」提出の有無や内容について話し合いましょう。

多くの会員に送付されてきている、国民健康保険所得申告書



【キリトリ線】
申告の内容をもとに保険料を計算します。(申告の順序は裏面に詳しく記載されています)

▼第2支部会員の真野稔也(Toshi)さんのお店が、北海道新聞に掲載されましたので、紹介します。

閑

Relax

憩

2013年(平成25年)5月26日(日曜日)

Navi

手作りハンバーグ工房 Toshi(札幌市)

味采

クワイール 175

厳選素材を使ったハンバーグの専門店。オーナシエフの真野稔也さん(別)は、小さなころからフランス料理のシェフに憧れ、札幌ランドホテルなどで12年間修業した。10年ほど前からハンバーグに注目し、「ほかにはないものを作ろう」と研究を始めたという。

3種の肉の濃厚なうま味

作り方はもちろんだが、良い素材を探して道内各地の生産者を訪ねた。こうして見つけたのが、十勝管内池田町産のあか毛和牛「いけだ牛」、胆振管内厚真町産の「桜姫鶏」、そして、胆振管内安平町早来地区のチーヌ工房で飼育されている「夢民豚」。この3種類の肉を組み合わせ、独自の味を作り、2008年に店を開いた。

ふんわりと軟らかいハンバーグは箸を入れると、ジュッと肉汁があふれ出す。かむたびに3種の肉が絡んだ複雑で濃厚なうま味が口中に広がる。「肉のいろいろな部位を使うことで、歯触りや深い味わいが出る」と真野さん。お客さんの前にベストの状態を出せるように、焼き方も焼き上がり時間を細かく調整するなど、工夫を凝らしている。

メニューは12種類。デミグラスソース味もいいが、しょうゆベースの和風味のソースが好評だ。ピリ辛の山わさびを載せ、

ニンニクやショウガのパンチが利いたソースをかける「たっぷり山わさび」、大根おろしとほんのり甘いソースの「あっさりおろしそ」。どちらのハンバークもご飯との相性が抜群。常時十数種類の無・低農薬野菜を使用し、契約農園から仕入れるほか、無農薬野菜を育てる農園を作って新鮮な味を提供している。

妥協せずにおいしさを追求する姿勢にファンが増え、品切れで早じまいすることも多い人気の店だ。



手前が「たっぷり山わさび」。ライスの左横の器に山わさびが入っている。奥が「あっさりおろしそ」。ハンバーグにはすべてライスとサラダが付く

札幌市中央区南1西2、南1条Kビル地下。☎011・241・4189。午前11時～午後2時30分、午後5時30分～同8時30分(各ラストオーダー)。日曜定休(木曜のディナーは休み)。「たっぷり山わさび」「あっさりおろしそ」共にランチ(180円) 1280円、ディナー(200円) 1580円。24席(禁煙席なし)。駐車場なし。

