

「初心者のための源泉所得税事務」及び「年末調整時における定額減税事務の留意点」研修会

日時／令和6年10月9日(水)・10日(木)・11日(金) 第一部 13:30~15:00 第二部 15:15~16:30 年末調整 会場／昭和ビル9Fホール
講師／名古屋中税務署副署長 長澤 祐二氏、審理専門官(源泉担当) 所 基裕氏 ほか

《主な研修内容》

源泉所得税事務は、会社経理や従業員の給料に影響する大事な仕事です。税法の基礎から改正事項についてわかりやすく説明します。

令和6年度税制改正に伴い、令和6年分の所得税・個人住民税の「定額減税」が実施されることになりました。源泉徴収票への記載方法等事務処理における留意点についてわかりやすく説明します。

※第一部及び第二部いずれかのみ受講も可能です。

10/9(水)・10(木)・11(金)は同内容の研修会です。



所審理専門官



個別相談

大規模法人研修会

日時／令和6年10月21日(月) 14:00~16:30 会場／東京第一ホテル錦2Fプリランテ
主催／名古屋中・名古屋東・千種法人会合同 共催／名古屋国税局

《主な研修会内容》

国税局・税務署からのお知らせ
審理研修会

講師 名古屋国税局 調査部 調査審理課長
篠田 昌宏氏

「税務申告に係る留意事項」

部長講演会

講師 名古屋国税局 調査部長
小阪井 教行氏

「税務行政の現状と課題」



国税局調査部 小阪井部長



ほぼ満席の盛況



受付 名古屋中・名古屋東・千種法人会合同



国税局課税総括課 栗田補佐



国税局調査審理課 篠田課長



名古屋中税務署 松田法人一統



控室にて調査部長と会長の懇談



主催者代表あいさつ 杉浦会長



東京第一ホテル錦2Fプリランテ

第13回理事懇談会

日時／令和6年8月7日(水) 理事会 16:00～16:45 舞の間 懇談会 17:00～18:30 錦の間 会場／名古屋東急ホテル
来賓／名古屋中税務署長 栢原 弘行 氏、副署長 長澤 祐二 氏、法人一統括官 松田 京俊 氏

連日35度を超える猛暑の中、パリオリンピックで日本選手の活躍を真夜中にテレビ観戦され疲れ切っている方もおられるのではないのでしょうか。

ところで、経済に目を向けますと、昨今の国内外の経済活動はコロナ禍前を越える勢いで活発となっていますが、円相場や株価の動向にも気を許せない日々となっております。

東海地区、特に中区栄地区においては、先日オープンしました中日ビルに続いて、再開発により商業ビル（ザ・ランドマーク名古屋栄）や高級ホテル（コンラッド名古屋）の開業が予定されており、自動車産業を中心とした製造業の業績が非常に好調であることもあわせて、明るい未来に向けての推進役となることが期待されています。

名古屋中法人会も、社会貢献事業、租税教育や研修会を通じた公益活動を、コロナ禍前を越える勢いで進めていく所存ですので、名古屋中税務署をはじめ関係機関の皆様には引き続きご指導ご支援賜りますようお願い申し上げます。

杉浦正樹会長 理事会あいさつ（抜粋）



あいさつ 杉浦会長



理事会 舞の間



懇談会



名古屋東急ホテル 錦の間



来賓あいさつ 栢原署長



懇談会乾杯の発声 長澤副署長



中締め 松田法人一統

支部長会・組織委員会・厚生委員会・合同推進協議会

日時／令和6年9月19日(木) 16:00~18:00 会場／東京第一ホテル錦ドルチェ



東京第一ホテル錦ドルチェ



あいさつ 松田法人一統 服部厚生委員長



アフラック生命 久芳支社長



大同生命 佐藤支社長



AIG 損保 平本課長

女性部会理事会

日時／令和6年7月4日(木)
会場／昭和ビル3F法人会事務局会議室



新任あいさつ 松田法人一統



昭和ビル3F 事務局会議室

広報委員会 広報会議「秋号発行について」

日時／令和6年7月12日(金) 10:30~12:00
会場／昭和ビル3F法人会事務局会議室



新任の税務署幹部と
広報委員会の皆様

第40回法人会全国大会・鹿児島大会

日時／令和6年10月3日(木) 会場／城山ホテル鹿児島

第1部 大会式典

第2部 記念講演

「新型コロナ禍で大打撃を受けた航空業界
危機下の経営戦略を語る」

講師 ANAホールディングス(株) 取締役会長
片野坂 真哉氏

城山ホテル鹿児島



全国の法人会から1700名の参加で大盛況の
フロント・メインロビー エメラルド



左から瀧筆頭副会長、水野筆頭副会長、
森田副会長、鶴岡専務理事

名古屋中税務署あいさつ

日時／令和6年7月16日(火) 10:00~12:00 会場／名古屋中税務署 署長応接室



本部役員 10:00~10:30



青年部会 10:30~11:00



経営研究会 11:00~11:30



女性部会 11:30~12:00

本部役員

会長	杉浦 正樹 氏	中部日本放送(株)
筆頭副会長	瀧 健太郎 氏	瀧定名古屋(株)
筆頭副会長	水野 一樹 氏	(株)水野鞆店
副会長	鈴木龍一郎 氏	材惣木材(株)
副会長	山口 茂樹 氏	キリックスリース(株)
副会長	森田 文二 氏	(株)モリタ
副会長	村上 実 氏	(株)マネースマート
監事	小川 薫 氏	(有)春香堂

青年部会

部会長	渡邊 大祐 氏	大成工務(株)
筆頭副部会長	山下 洋輝 氏	(株)山下
副部会長	伊藤 哲生 氏	春日鋼機(株)
副部会長	柴田 智志 氏	(株)Over REVO
副部会長	高橋 良典 氏	東海廣告(株)
副部会長	長谷川麻衣子 氏	大同生命保険(株)
副部会長	牧野圭太郎 氏	中京産商(株)
副部会長	森田 慶一 氏	(株)モリタ
監事	加藤 芳久 氏	(株)ジョイントクリエーション
監事	田中 義明 氏	タクテックス(株)

経営研究会

代表幹事	須田 潤 氏	(株)フェイスフル
副代表幹事	柴田 啓善 氏	(株)玉岡設計
副代表幹事	茂山 光夫 氏	秀和興産(株)
副代表幹事	佐々木浩一 氏	(株)S-point
副代表幹事	岩野 司 氏	(有)いわの
幹事	大原 良生 氏	(株)山本屋総本家
幹事	平木 聖三 氏	(株)cokore
顧問	川村 正 氏	(株)ヤマニ商会

女性部会

部会長	酒井恵美子 氏	(株)サカイリフテック
副部会長	須田 晶子 氏	(株)ブルリポテント
副部会長	日下智重子 氏	(株)リブレ
副部会長	中道未枝子 氏	クレインジャパン(株)
副部会長	堀 いく子 氏	(株)金馬

名古屋中税務署新幹部の皆様来訪

日時／令和6年7月12日(金) 11:00~11:30



中部日本放送 会長応接室

主な栄養素 (100g中)

- エネルギー 54kcal
- 脂質 0.1g
- 炭水化物 14.3g
- カリウム 170mg
- カルシウム 26mg
- ビタミンC 2mg
- 食物繊維 1.9g

いちじく

無花果



▼ 栄養と働き

主な働き

食物繊維を多く含む……便秘・痔の改善
 消化の促進……胃弱改善
 炎症を抑える……喉の痛み・声がれ改善

いちじくは、アラビア半島周辺が原産のクワ科の果物です。6000年前には栽培されていたといわれ、古代エジプトの壁画にも描かれているほど古い歴史を持ちます。漢字では「無花果」と書きますが、外からは見えない花托の内側に、白く小さな花をたくさんつけ、熟すと赤くなります。

栄養面では、水溶性食物繊維のペクチンが豊富に含まれているのが特徴です。ペクチンは腸の活動を促して便秘解消に役立つほか、血糖値やコレステロール値の上昇を抑える働きで糖尿病や動脈硬化の予防にも有効とされています。果汁に含まれるクエン酸には疲れの原因となる乳酸を溜めない作用があり、疲労回復に効果があります。また、切り口から出る白い液体には、たんぱく質分解酵素のフィシンが含まれており、消化を助ける働きをします。

【調理の秘訣】

全体に赤く色づいて、皮にハリと弾力があるものが美味しい証です。熟すと香りがたち、お尻の部分が裂けてきます。
 完熟後は日持ちがしないので早めに食べきるようにしましょう。生で食べる他に、ジャムやコンポートにも適しています。

資料提供／一般財団法人 愛知健康増進財団

■人間ドックのご案内

当法人会では会員企業向けに健康診断費用の一部助成が受けられる福利厚生事業を行っています。補助金は1名につき5,000円(年間一社3名まで)です。

受診の申し込みは、申込書(法人会ホームページ→福利厚生)に必要な事項を記入してFAXで送信ください。

<http://www.meinaka-hojinkai.or.jp>



格子こに藤縞ふじ模様し片身ま替よ厚板う

「解説」 桃山時代 綾

提供／一般財団法人 J・フロントリテイリング史料館

白地に萌黄を主体とした多色の糸で格子を織りあらわした半身と、萌黄と白の縞地に白糸で藤唐草を織りあらわした半身とで片身替わりとした一領。背面と前面とで模様を替えている。片身替わりも肩裾と同様、桃山時代に好まれた衣服の意匠であり、同時代の風俗画にもたびたび登場する。能楽シテ方のこんばる金香家旧蔵で、同家では能装束として用いていたと推測される。大人用の着附として用いられたのであろう。

松坂屋史料室展示の案内

伝統美 鹿の子絞かこ

会期／現在開催中～令和6年11月18日(月)

松坂屋のシンボルフラワー カトレヤ

会期／令和6年11月22日(金)～令和7年2月24日(月)

※1月1、2日は休館

※会期・タイトル等変更になる場合がございます。

約一万点に及ぶ「松坂屋コレクション」は、呉服デザインのために収集された経緯から、松坂屋では近年までほぼ社外秘の扱いとなっていました。平成20年(2008)に開催した「小袖 江戸のオートクチュール」をきっかけに一般公開されました。

J・フロントリテイリング史料館は、染織参考館の閉鎖で京都から名古屋に移管されたのを機に、日本の染織文化の発展に貢献することを理念に設立しました。

松坂屋美術館に隣接する松坂屋史料室では、①呉服デザイン・意匠・史料 ②大丸松坂屋百貨店の創業・歴史に関係する史料など、テーマを設定した展示を開催しています。



季節の生菓子で

心の温もりを伝えたい

川村屋本舗

新井 澄子氏 (六代目)
新井 みほ氏 (七代目)



父の長くて綺麗な指

—ご創業はどのような経緯ですか？

(澄子氏) 江戸時代に初代尾張藩主徳川義直公が名古屋城入府の際、静岡から駿府越えしてきた桔梗屋の流れをくみます。私は6代目で、みほが7代目になります。

—みほさんがこのお店を継ぐきっかけは何ですか？

(みほ氏) 小さい頃、父の長くて綺麗な指でお菓子を作る姿が大好きでした。私が広告代理店で働いていた時、お客様から和菓子をもらうたびにその魅力を再確認していました。父が闘病中、店を手伝っていました。父が急に亡くなった際、和菓子屋さんやお茶の家元がたくさん来られて、父の作ったお菓子を「川村さんが最後に作ったお菓子だ、美味しい！」と言って食べてくれました。母が一生懸命働く姿を見て、手伝うようになり、どんだんのめり込んでいきました。

周りの皆さんに助けていただいた

(みほ氏) 父が菓子学校の副校長をしていたこともあって、ある方から「学校に通わないか」と声をかけていただきましたので通うことにしました。和菓子業界は年配の方が多かったため、学校を卒業後は、30代で若い私に周りの皆さんが一から教えてくれて本当に助けられました。川村屋最後のお弟子さんで茶巾絞りが得意な方にも「生きている間に教えてあげる」と指導していただきました。講習会で急に「講師をやってくれ」と言われたときは、寒天がどうしても固まらなくて、年配の方に「固まらないんだけど」と頼んだら、その方が完成までサポートをして下さいました。その方は安城の両口屋菓匠顧問の清水先生でした。今は文化庁文化交流使選和菓子職代表幹事でフランスでも活躍されている方です。

(澄子氏) 男性だったらプライドがあって聞きづらかったかも

御菓子司 川村屋本舗
創業/弘化3年(1846)
〒461-0001
名古屋市東区泉2-4-19 WAZO泉
phone 052-931-0798
@kawamura_honpo
営業時間/9:00~18:00
定休日/日曜日





「夜の梅」金色木盃
明治四十年名古屋青年菓子共研會章

取材日時／令和6年9月17日(火) 10:30~11:30
取材場所／名古屋市東区泉2-4-19
聞き手／古市 晴比彦、岩田 加津子、
加藤 育美、鶴岡 一美

しれません。

本当に皆様に助けていただき感謝しております。

インテリア好きの母

—10年前とお店のインテリアや商品はかなり変わったのでしょうか？

(みほ氏) インテリアは母が大好きで全部やっています。

(澄子氏) 和菓子屋は落ち着いた佇まいが多いですが、自分の好きなものを置きたいと思った結果、こうなりました(笑)。

今どきの要素を取り入れる

(みほ氏) 父は季節を感じるものを作るのが好きでした。ただ、父が作っていた時よりも淡い色合いにしています。

また「インスタ映え」を意識して、ハロウィンのお菓子を作りたいと言ったら母に反対されたのですが、内緒で小さいサイズのものを作ったら「意外に可愛い」と言ってもらえました。今ではお化けの形を自分で作るなど、少し今どきの要素も取り入れています。

—SNSを通じた広がりについてお聞かせください。

(みほ氏) 「夜の梅」というお菓子は明治時代に賞をもらったのですが、商標登録はしませんでした。父は儲けようとしてなくて、「川村屋は商売が下手だった」とよく言っていました。

たまたま私がinstagramに子どものことを載せるうちに、お菓子も載せ始めたら反響がありました。それがきっかけで入りやすいお店になったと思います。私の子どもの話を通じて親しみを感じてもらえたようです。SNSを始めてから、若いお客さんが増えたのは良かったと思っています。

人気の最中「味わい」

—年間を通じての代表的なお菓子について教えていただけますか？

(みほ氏) 「味わい」という最中(もなか)があります。これはずっと変わらず人気です。

(澄子氏) 私が知る前から作られているので、かなり長い間続いています。少し大きめの最中ですが、根強い人気があり、飽きが来ません。春には桜の形をした最中も出しています。栗が入ったものと羽二重餅が入ったものの2種類があります。

—秋にお勧めのお菓子はありますか？

(みほ氏) 「栗こもち」というお菓子がこれから人気です。羽二重餅の上に栗をそばろのように乗せています。これは私立中学、高校の保護者の方にも人気で秋の懇親会のときには必ず注文していただきます。

—お店の一日の流れを教えてください。

(みほ氏) 朝、店に来て生菓子を作り、その日の注文を準備するという流れです。9時にオープンします。夕方にラッシュが来て、夕刻の6時まで営業しています。

子どもたちが和菓子に興味

—女性の方でも働きやすく、子育てしながらお店を続けられていますね。

(澄子氏) 孫が小さい頃は、店の中に段ボールを建ててその中に入れておいたりもしました(笑)。

(みほ氏) 熱い物に触れないようにしていました。上の子はもう21歳になりましたが、意外と子どもたちが和菓子に興味を持っていて、下の子は野球少年で真っ黒です。この間、エラーをした際監督に「饅頭を持ってこい」と言われて、「饅頭じゃなくて、上生菓子です」と返したらいいです(笑)。真ん中の