

MMCニュース 経営情報

2026年10月号

〒101-0051

東京都千代田区神田神保町 2-20

ワカヤギビル 504

<https://www.mmc-office.co.jp>

有限会社MMC

年末調整資料が送られてきます 生命保険や国民年金 住宅控除残高証明など

毎年10月に入ると、年末調整のための各種証明書が送られてきます。生命保険に加入している方であれば、保険会社から『生命保険料控除証明書(ハガキ形式のことが多い)』や区市町村から『国民年金控除証明書』、住宅借入金控除の対象者であれば、借入金金融機関から『年末調整のための住宅借入金残高証明書』などが送られてきます。

顧問先の皆様におかれましては、従業員さんに紛失しないようご周知をお願いします。もちろんオーナー様ご自身の分も同様です。

弊社からは、10月末頃に個別のお知らせを送らせていただきますので、各種証明書とともにご返送お願いいたします。

宗教法人の宗教活動以外の 収益は納税義務あり 高野山の宿坊で追徴課税

真言密教の聖地・高野山(和歌山県高野町)で、宿泊施設を兼ね備えた寺院「宿坊」を営む複数の宗教

法人が2025年度に大阪国税局の税務調査を受け、総額1億円を超える法人税などの申告漏れを指摘されたことが関係者への取材でわかりました。追徴税額は計約6000万円とみられます。

宗教法人は、お布施や賽銭など宗教活動に関わる収入は課税されない一方、営利目的の宿泊事業(インバウンドなどで人気)などは課税対象となります。

関係者によると、同国税局が25年度、宿坊を運営する約50の宗教法人のうち十数法人を調査したところ、半数以上で申告漏れが確認されたとのこと。

同国税局から指摘を受けた宗教法人は、住職側の私的な支出を経費に計上して、宿坊の所得を過少申告するなどしていました。住職の家族が宗教法人の収入の一部を私的に支出したケースもあり、同国税局は、この支出を家族への「隠し給与」とみなし、源泉徴収漏れと判断したのです。宗教法人の一つ、総持院は源泉徴収漏れが約9000万円に上ったといいます。

上記のように、法人の経費が否認された場合、その経費は法人から経営者への給与とみなされることがあります。法人から経営者への給与(定期同額役員報酬を超えて払った分)は、経費とは認められないため、法人税の追徴課税と経営者の源泉徴収漏れのダブル課税となってしまいます。

なお、総持院は取材に「コメントできない」としている。

キッコーマン しょうゆを米国に浸透させ さらに売上を伸ばす

キッコーマンが1973年に米国で現地生産を始め、それから半世紀余り。米国で3か所目となるしょうゆ工場を本格稼働させました。需要の高まりを受け、新工場を活用して増産を進める方針です。

キッコーマンは売上高の77%が国外売上で、53%が米国を中心とした北米で稼いでいます。米国市場でしょうゆの売り上げは右肩上がり伸びており、今後10年でさらに3~4割増を見込む。茂木友三郎名誉会長は「高まる需要に対し、顧客が期待する一貫

した品質とものづくりへの敬意で応えていく」と力を込めています。

同社の米国進出は57年に遡る。カリフォルニア州に販売会社を設け、73年にはウィスコンシン州ウォルワースで米国初のしょうゆ工場を稼働させました。98年にはカリフォルニア州フォルサムに第2工場を開設したのです。

現地生産開始から半世紀余りが経ち、しょうゆを米国の食卓に浸透させました。

米国の家庭用しょうゆ市場でキッコーマンのシェア(占有率)は57%に上ります。定着を支えたのは、しょうゆを日本食の調味料として売るだけではなく、現地の食文化に入り込ませる戦略です。しょうゆが肉料理に合うことを前面に出し、スーパーで試食販売を展開。米国の日常的な料理で使えるようレシピ開発にも力を入れました。

こうした地道な販促は現在も続き、毎年200種類のレシピを打ち出す。9月にニューヨーク郊外で開いた料理イベントでは、しょうゆやぼん酢、てりやきソースを使い、アジア料理以外への応用を紹介しました。

イベントを共催した独刃物メーカー大手ツヴィリングのバーナード・ヤンセン氏は「しょうゆはアジア料理だけのものではない。煮込み料理に加えれば味に深みが出るし、伝統的な米国式バーベキューのマリネにも使える」と話します。

茂木名誉会長は「しょうゆは米国の国民的調味料になりつつある」と手応えを語ります。今後は米国で培った現地の食文化に溶け込む戦略を欧州やアジアにも広げ、北米に次ぐ市場を育てられるかが課題です。

障がい者をメインに据えた スナック経営

以前“介護スナック”を紹介したことがありますが、今回は外出困難な病気や障害を抱える人たちが、分身のロボットを遠隔操作して接客するスナック。東京日本橋にオープンした「OrySNACK (オリスナック)」をご紹介します。

全長約120センチのロボットが、カウンター越しに客の50歳代の女性社員にあいさつすると、店で提供する日本酒の歴史について丁寧な説明を始めます。ロボットを操作しているのは、難病の筋ジストロフィーを患う「ぐろママ」さん(59)。都内の自宅から遠隔で接客しています。

サービスは60分
の定額コース
で、お酒は4種の
日本酒を提供

オリヒメ
「OriHime —D」

と名付けられた分身ロボットとの会話を楽しんでいた女性社員は、「ママさんの豊富な知識だけでなく、国内外のオリヒメに『瞬間移動』しながら働く経験も聞けて、味わい深い日本酒になりました」とほほえみます。

店を運営するオリイ研究所は、オンラインで操作するロボット「オリヒメ」の開発会社。外出の難しい人が、自宅などからオリヒメを操って受付や接客をする「分身ロボットカフェDAWN ver. β」を5年前から運営し、国内外から年間約6万人が訪れる。今回のスナックは、「お酒を提供しながら客と対話する」を理念にカフェと同じ店舗内で始めた新業態です。

接客にあたるOriHime—Dは、研修を経た6人が交代で操作します。それぞれがロボットに搭載されたカメラやスピーカーを駆使し、個性的な接客を行います。12月には京都市に2号店をオープンさせる予定とのこと。

場所や身体的な制約にとらわれず、人と人が出会う新しい体験の場として注目を集めそうです。



MMCホームページ



YouTube



10年目やりました