

**事前準備を行い
軽減税率制度開始に
備えましょう**

目次

3.価格戦略と価格表示方法

4.軽減税率に対応した販売促進策の検討

5.従業員教育

6.資金繰り

3 : 価格戦略と価格表示方法

軽減税率制度で必要な対策

価格に敏感な消費者への対策が必要です

1：対象品目の確認

⇒根拠法は**食品表示法**と**酒税法**

⇒状況によって税率が変わることも

2：価格表示方法の検討

⇒誤認を防ぐため

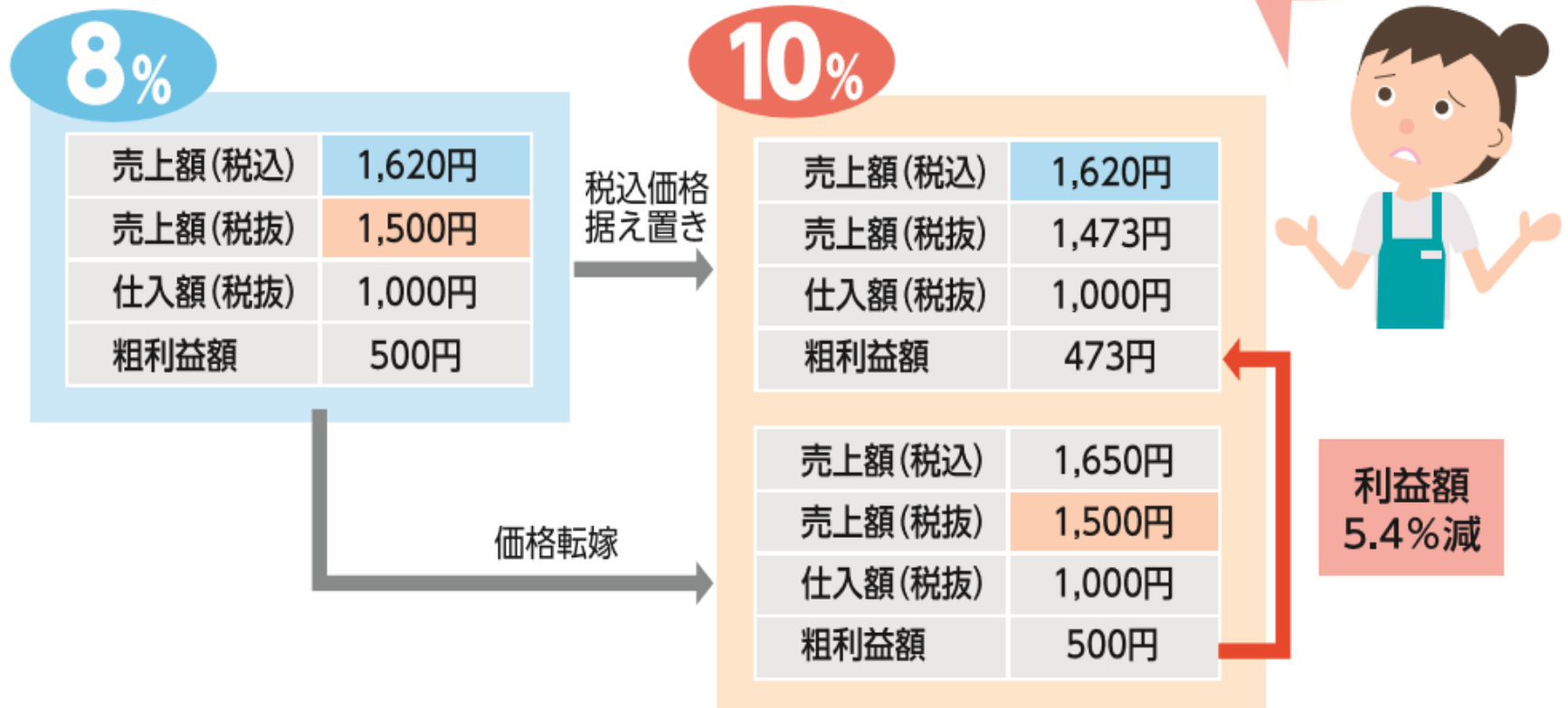
⇒自社の戦略に合わせた表示方法の選択



税額上昇分を価格に反映する必要性

● 税込価格据置きは実質値下げと同じ

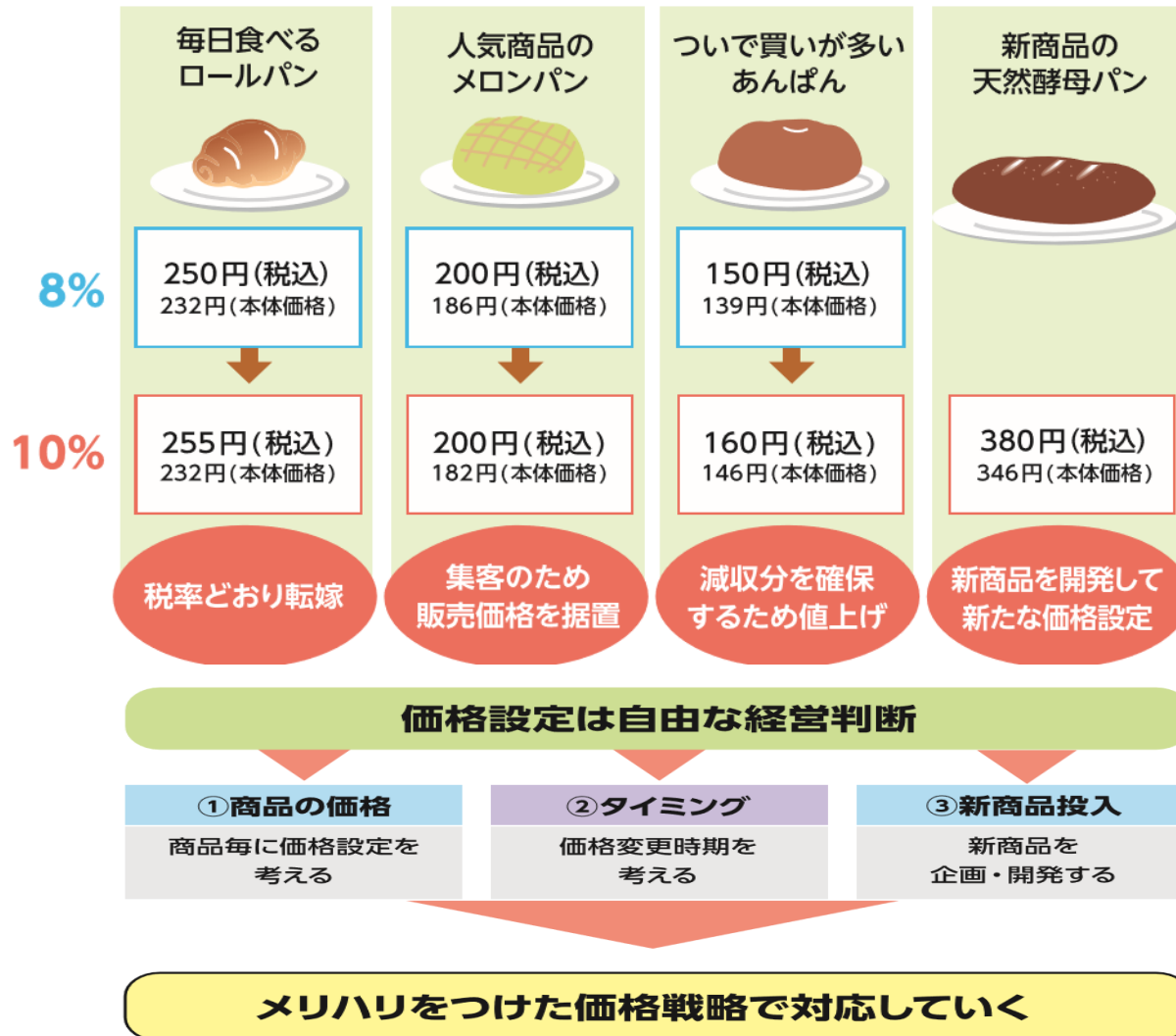
税込価格が同じ(据置き)の場合、
売上も利益も減少



事業全体で適正な利益を確保

● 事業全体で適正な利益を確保する

○消費税率10%に向けた価格見直しイメージ (イートインでの例)



・ 原価やコスト見直しも同時に実施



一個当たりの原価

原材料	原価
割箸	5円
容器	8円
香の物	10円
ご飯	50円
.....	
.....	
光熱費	〇〇〇円
人件費	〇〇〇円
合 計	〇〇〇円

見直し

見直し

見直し

価格表示方法で意識すべきこと①

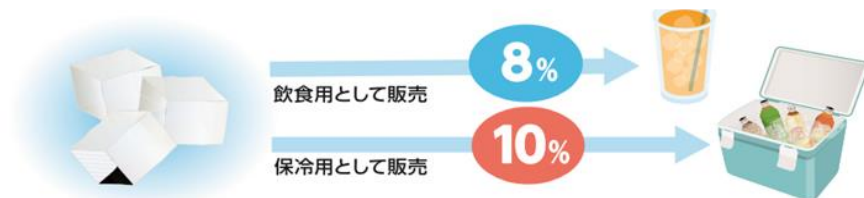
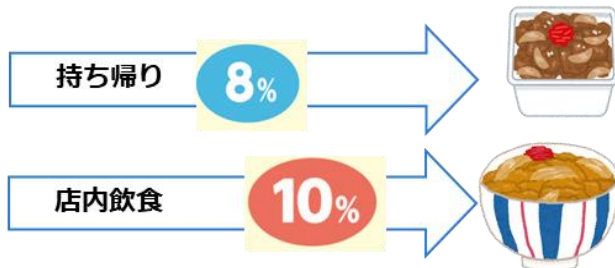
分かりやすい価格表示方法を考えましょう

●お客様に誤認をさせないこと

例えば

- ・店内飲食か持ち帰りかによっても税率が変わる
- ・用途によって税率が変わる
- ・同じカテゴリーの商品でも違う税率が存在する

(類似の飲料、みりん風調味料とみりん、ノンアルコールビールとビール)



(飲食用として販売すれば軽減税率(8%)になります)



価格表示方法で意識すべきこと②

分かりやすい価格表示方法を考えましょう

● 価格表示は重要な販売戦略であること

価格（表示）は購買決定の重要な要因



事業者は正確な制度理解と、統一された方針が必要

● 税抜価格による表示の場合

税抜き

+ 税

外税

〈商品棚の価格表示〉

総菜パン 150円

〈店内掲示等〉

○ 当店の価格は全て税抜表示となっております。
○ なお、持ち帰りとは、イートインでは、税率が
○ 異なりますので消費税額が異なります。

● 税込価格による表示の場合

税込み

イートインスペースのある
小売店等の商品棚に
おける価格表示

クリームパン 108円
(イートイン 110円)

イートインスペースのある小売店等の価格表示

クリームパン
108円

+
(店内掲示等)

○ イートインコーナーを
○ 利用される場合、
○ 税率が異なりますので
○ 別価格となります。

価格設定の方法 参考①

価格表示検討の前に、主な「価格設定方法」をご紹介しますので、参考にしてください

1、コスト重視の価格設定方法

- ・ 掛かった原価に一定の利益を加算して価格を設定する方法。
- ・ 加算した分利益を得ることは出来るが、お客様が感じる価値より割高になる可能性がある

2、競合価格重視の価格設定方法

競合他社の価格と比較して価格を定める方法

価格設定の方法 参考②

3、お客様の知覚・心理重視の価格設定方法

①お客様の知覚に合わせて価格を設定する方法

- ・ 類似商品の価格帯から推測する方法や、アンケートなど市場調査によってお客様の知覚価格を想定する方法がある

②対象に合わせて価格を設定する方法

例) 大人料金と子供料金、学生割引価格、など

③お客様の心理状態に合わせて価格を設定する方法

- ・ 端数価格(298円など端数が設定された価格)
- ・ 名声価格(高級感を保つためにつける価格)
- ・ プライスライニング(1,000円、2,000円などキリの良いいくつかの価格ラインに整理した価格)

価格表示方法 3 種類 (特例は期間限定)

	表示方法	メリット	デメリット
	総額表示 	・支払総額が明確	・値上がりした印象が強い ・価格表示の変更作業が発生
特例※	外税表示 	・値上がりした印象が弱い ・本体価格が変わらないことをアピールしやすい ・価格表示の変更作業が不要	・支払総額がわかりにくい ・消費税額の把握が困難
特例※	税抜価格の強調表示 (税抜価格と税込価格の併記) 	・値上がりした印象が弱い ・本体価格が変わらないことをアピールしやすい ・支払総額(消費税額)が明確	・価格表示の変更作業が発生

(※) 消費税転嫁対策特別措置法により認められている特例

うちは
「税抜価格の強調表示」
にしようかな。



(※) 消費税転嫁対策特別措置法による特例

→2013年10月1日～2021年3月31日までの時限立法

同一の飲食料品で税率が異なる場合の価格表示例

【総額表示】①

●テイクアウト等と店内飲食の両方を表示

①飲食店等（テイクアウトと店内飲食の両方あり）

メニュー	
カレーライス	600円 (589円)
焼きそば	650円 (638円)
ウーロン茶	200円 (196円)
※下段はテイクアウトの値段となります。	

メニュー	
店内飲食（出前）	
カレーライス	600円 (589円)
焼きそば	650円 (638円)
ウーロン茶	200円 (196円)

②小売店等（イートインスペースあり）

クリームパン	108円
(イートイン)	110円)

同一の飲食料品で税率が異なる場合の価格表示例

【総額表示】②

●テイクアウト等と店内飲食のどちらか片方のみ

①飲食店等（テイクアウトと店内飲食の両方あり）

メニュー

ラーメン 770円

チャーハン 660円

ウーロン茶 198円

※テイクアウトの場合、税率が異なりますので、別価格となります。

出前メニュー

ざるそば 500円

月見そば 550円

サイダー 190円

※店内飲食される場合、税率が異なりますので、別価格となります。

②小売店等（イートインスペースあり）

クリームパン 108円



(店内掲示等)

イートインコーナーを利用される場合、税率が異なりますので、別価格となります。

同一の飲食料品で税率が異なる場合の価格表示例

【総額表示】③

- テイクアウト等と店内飲食を同じ「税込価格」で表示（一の税込価格）

事業者の判断※により

- ・ テイクアウト等の税抜価格を高く設定
- ・ 店内飲食の税抜価格を低く設定

メニュー	(税込)
コーヒー	400円
カフェラテ	500円
紅 茶	450円

<例>

イートイン



税抜価格

500円

10%

税込価格

同一価格

550円

持ち帰り



510円

8%

※包装代等を加味

イートインスペースのある
小売店等の価格表示

クロワッサン 170円

一の税込価格での留意点（事業者の判断）

※事業者の判断の具体例

◆店内飲食の税抜価格を下げる例

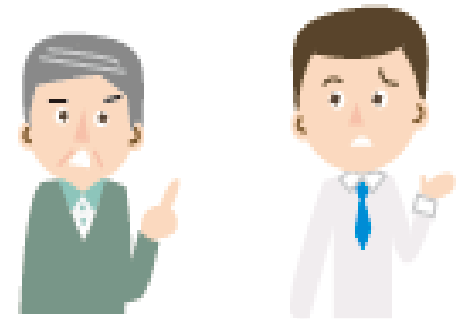
- ・店内でもっと飲食してもらうため、需要喚起
- ・品数を減らして値段を下げる

◆テイクアウト等の税抜価格を上げる例

- ・出前の配送料分のコスト上乗せ
- ・箸や容器等のコスト上乗せ

◆従業員教育の簡素化

◆お客様とのトラブル防止、わかりやすさ



→お客様から質問があった場合は合理的な説明が必要

例) 包装材の代金を加味しております 等

同一の飲食料品で税率が異なる場合の価格表示例

【外税表示】（2021年3月31日まで）

① 飲食店等（テイクアウトと店内飲食の両方あり）

両方の消費税額を表示

片方の消費税額を表示

メニュー

	本体価格	税額 (店内飲食/テイクアウト)
ピザ	400円	(40円/32円)
ポテト	300円	(30円/24円)
コーラ	150円	(15円/12円)

出前メニュー

かけうどん	450円+36円(税)
おにぎりセット	500円+40円(税)
カツ丼	650円+52円(税)

※店内飲食の場合、税率が異なるため消費税額が異なります。

税抜価格のみを表示

メニュー

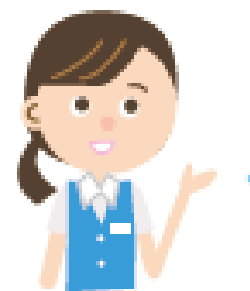
ピザ	400円	(税抜)
ポテト	300円	(税抜)
コーラ	150円	(税抜)

※店内飲食とテイクアウトでは、税率が異なるため消費税額が異なります。

出前メニュー

ざるうどん	650円+税
月見うどん	730円+税
カレーライス	850円+税

※出前と店内飲食では、税率が異なるため消費税額が異なります。



※消費税転嫁対策特別措置法の適用期限(2021年3月31日)までは誤認防止措置を講じている場合に限り、特例として認められている

② 小売店等

(イートインスペースあり)

クリームパン 108円



(店内掲示等)

当店の価格は全て税抜となっております。なお、持ち帰り店内飲食では、税率が異なりますので消費税額が異なります。

同一の飲食料品で税率が異なる場合の価格表示例 【税抜き価格の強調表示】（2021年3月31日まで）

【税抜価格の強調表示の例】

店内飲食メニュー	
ピザ	400円 (税込 440円)
ポテト	300円 (税込 330円)
コーラ	150円 (税込 165円)

テイクアウトメニュー	
ピザ	400円 (税込432円)
ポテト	300円 (税込324円)
コーラ	150円 (税込162円)

※消費税転嫁対策特別措置法の適用期限(2021年3月31日)までは誤認防止措置を講じている場合に限り、特例として認められている

参考：その他の表示方法

テイクアウト等と店内飲食で異なる税込価格を設定する場合には、あらかじめ「テイクアウト用メニュー」と「店内飲食用メニュー」の2種類を用意し、お客様にどちらを利用するか意思確認を行ったうえで、該当するメニューをお渡しして商品を選んでいただくことも考えられます

【総額表示の例】

店内飲食メニュー	
ピザ	440円(税込)
ポテト	330円(税込)
コーラ	165円(税込)

テイクアウトメニュー	
ピザ	432円(税込)
ポテト	324円(税込)
コーラ	162円(税込)

【外税表示の例】

店内飲食メニュー	
ピザ	400円+40円(税)
ポテト	300円+30円(税)
コーラ	150円+15円(税)

テイクアウトメニュー	
ピザ	400円+32円(税)
ポテト	300円+24円(税)
コーラ	150円+12円(税)

【税抜価格の強調表示の例】

店内飲食メニュー	
ピザ	400円(税込 440円)
ポテト	300円(税込 330円)
コーラ	150円(税込 165円)

テイクアウトメニュー	
ピザ	400円(税込432円)
ポテト	300円(税込324円)
コーラ	150円(税込162円)

4 : 軽減税率に対応した販売促進策 の検討

販売促進策は軽減税率制度を考慮

- ・従業員のミスやお客様からの問い合わせやクレームを低減できるようシンプルな販売促進策（割引、クーポン等）を検討しましょう
- ・お客様にわかりやすいようにメニュー表やPOP等の販促物を準備しましょう
- ・小売店は、取扱商品の税率の違いが分かりやすいように、売場作り・商品陳列方法等を工夫しましょう



セールスプロモーション策定時の注意事項①

● 軽減税率に関連した宣伝や広告

事業者は消費税転嫁対策特別措置法により、
消費税分を値引きする等の宣伝や広告は禁止

- × 「消費税上昇分値引きします」
- × 「消費税は転嫁しません」
- × 「すべて軽減税率です」

(参考) ※相談対応事例まとめあり

消費税価格転嫁等総合相談センター

<https://www.tenkasoudan.go.jp/>



セールスプロモーション策定時の注意事項①

禁止されない表示

消費税転嫁対策特別措置法は、事業者の価格設定のタイミングや値引きセールなどの宣伝・広告自体を規制するものではありません

- 「10月1日以降〇%値下げ」
- 「10月1日以降〇%ポイント付与」



消費税と関係のない値引きなら良いわけですね。

宣伝や広告の表示全体から消費税を意味することが明らかでなければ、OKです。



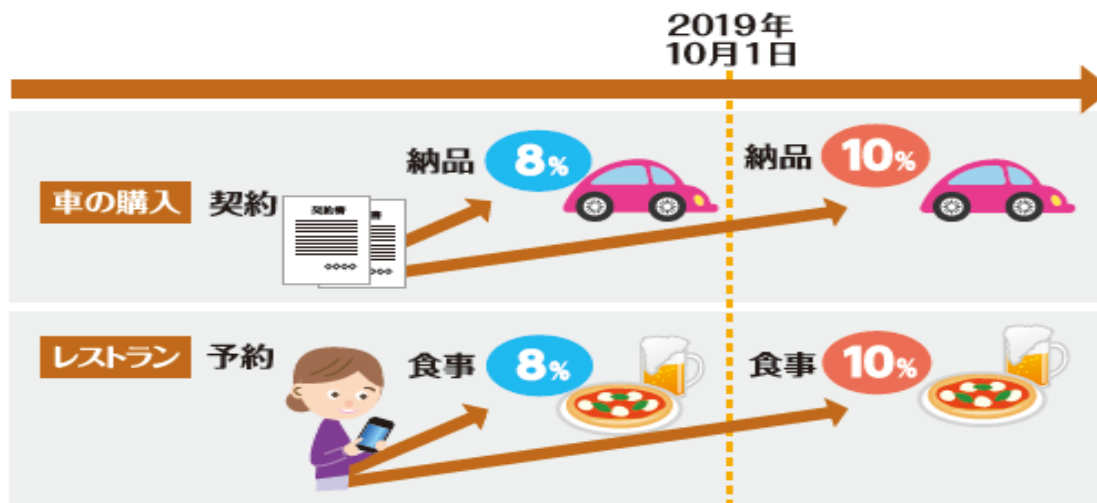
セールスプロモーション策定時の注意事項②

●クーポンやキャンペーンの有効期間に注意

消費税は、原則商品の引渡しや役務(サービス)の提供が行われた時点の税率が適用



クーポンやキャンペーンの有効期間は
税率変更日をまたがないようにすると、
誤認や混乱の防止になります



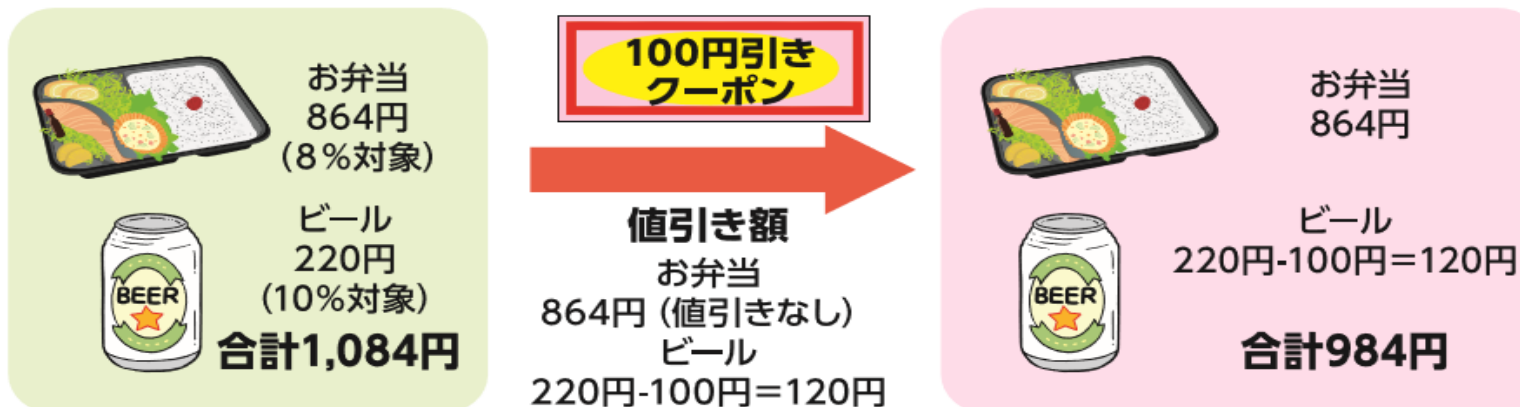
セールスプロモーション策定時の注意事項②

●セット割引やクーポン発行時の対象／非対象品の混在

○標準税率（10％）と軽減税率（8％）の税込価格で値引額を按分する方法
税込価格から100円の値引きができるクーポン利用の場合



○標準税率（10％）の税込価格から優先的に値引きする方法
税込価格から100円の値引きができるクーポン利用の場合



税率の違いを明確にする販促物の作成

お客様がわかりやすいようなメニュー表やPOP等の販促物を準備しましょう

(具体例)

- ・ 8%、10%税率表示のPOPを作成する
- ・ 税率の違いを説明するPOPを作成する
- ・ 棚札の色を税率によって変える(小売店)
- ・ 店内食用・持ち帰り用のメニュー表を作成する、等

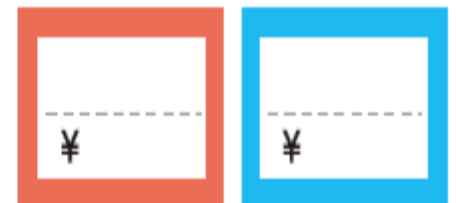


この棚の商品は
消費税率
8%です。



消費税率によって
棚札の色を変える・
外枠に色を塗るなど

8%



8%

消費税率によって
棚札にシールを貼る

売場作り・陳列方法の見直し(小売店)

売場作り・商品陳列を見直し、お客様や従業員に税率の違いが明確に分かるようにしましょう。

※買い易さ・売り易さとのバランスは大切

(具体例)

- ・ 飲料品と酒類は棚や段を分ける
- ・ みりん風調味料とみりん、ノンアルコールビールとビール等はそれぞれ売場内・棚内で分かり易くまとめて表示を付ける
- ・ 棚やコーナーごとに税率表示案内POP(この棚の商品は消費税率8%です。など) を付ける
- ・ 関連販売などで混在する場合は明確にPOP表示や棚札をつける
- ・ 税率ごとにPOPや棚札の色を変える



5 : 従業員教育

再掲：従業員教育の例

- 軽減税率制度についての理解と確認
(取扱い商品が対象か対象外かの仕分け、納品書や請求書の税率、適切な価格表示や棚割り、経理処理、など)
- レジ操作方法の確認とトレーニング
- 接客対応（領収書記載・問合せ・予約・返品処理など）
- 消費税転嫁対策特別措置法の順守
- 応対のロールプレイングや勉強会の実施と情報共有
(全従業員で意識統一する)



参考 職種別の従業員教育①

• 軽減税率制度は全従業員の理解と協力が不可欠

- ⇒店頭（現場） 商品の税率把握と値札や販促物への税率表示
レジ改修後の操作習熟
禁止事項（消費税分の値引き等）の周知
- ⇒仕入担当 仕入の際の税率把握、卸売業者への税率確認
すり合わせ
- ⇒商品企画 持ち帰り商品や組合せ商品の開発



参考 職種別の従業員教育②

• 軽減税率制度は全従業員の理解と協力が不可欠

⇒経理担当

伝票での税率のチェック

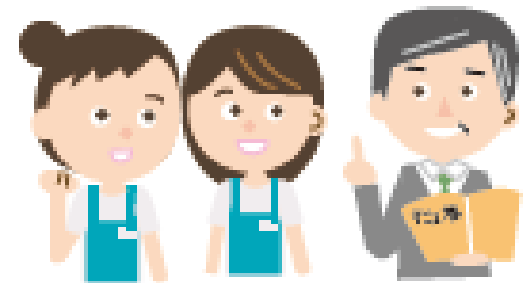
区分記載請求書への対応

⇒経営陣

研修やトレーニング計画、価格戦略立案

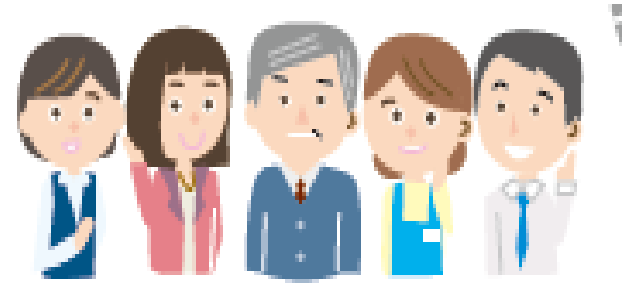
軽減税率対策のスケジュール策定、

レジ改修の意思決定



従業員教育の手順①

- ① 自社の業務に合わせ、教育(周知)が必要な項目の洗い出し
- ② 勉強会の内容の検討とテキスト類の作成
- ③ 応対マニュアルの作成・準備
- ④ お客様への説明用資料の用意



従業員教育の手順②

- ⑤勉強会の日程を決定（複数回実施）
- ⑥全従業員のシフトとワークスケジュールに落とし込む
- ⑦通常業務に支障が出ないように要員を確保したシフトを作成
- ⑧必要に応じ勉強会リーダー（責任者）を選出



事前準備の例①

●レジ操作を全員が円滑に行えるための対策

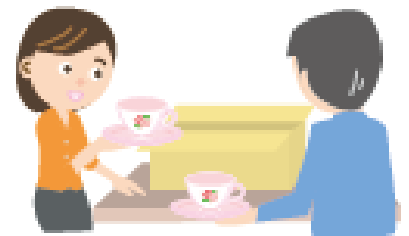
(具体例)

- ・軽減税率対応レジを利用している場合、設定方法を確認する。
(自社の対象品目の把握やお持ち帰りと店内飲食の違いへの理解が不可欠)
- ・自社の業務形態を見極め、どのようにレジを打つのか、流れやルールを明確にする

●マニュアルの用意

(具体例)

- ・軽減税率制度開始前日・当日の作業リストを作成する。
- ・問合せや予約・返品処理等の対応マニュアルを作成する

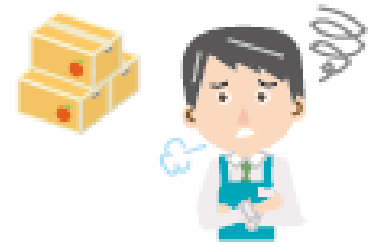


事前準備の例②

●店内でのお客様への周知ツールの用意

従業員が応対しやすい環境を整えましょう
(具体例)

- ・ 税率表示のPOP作成する。
- ・ 軽減税率説明POPの作成する。
- ・ 従業員が説明しやすいように、説明用ツールの準備。
(「中小企業のための消費税軽減税率制度導入と消費税転嫁対策」冊子の活用、等)



事前準備の例③

●イートイン・テイクアウトの明確化

レジや接客でお客様の意思確認方法を定めて徹底し、お客様から見ても分かるよう明確にしましょう

(具体例)

- ・イートイン商品とテイクアウト商品でメニューを変える
- ・テイクアウトはレジ袋に入れるようにする
- ・店内食は、レジ袋には入れずトレイやおしぼりの用意・容器(惣菜などの)の色を替える
- ・レジ袋の色分けや印を付ける
- ・イートインコーナーに、「店内食希望のお客様のみ使用できます」などを明記する

～お客様へ～
レジで店内飲食希望のお申し出のあった
お客様のみ使用できます。



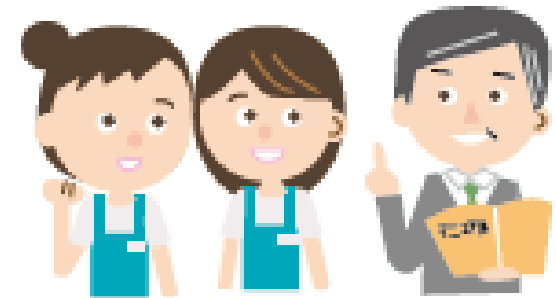
迷う事例の共有

こんな時どうする？
軽減税率かどうか迷う事例

勉強会の質問や迷う事例等も共有し
自社内の対応を統一しましょう。

こんな時どうする

- 1 : イートインスペースのあるコンビニエンスストアでの対応
- 2 : セルフ式の喫茶店（ファーストフード店）で持ち帰り価格で購入したお客様が、イートインで食べていた時の対応



- 3 : 焼き鳥屋での持ち帰りの対応
- 4 : 会議費での飲食料品とその他の経理処理の対応
- 5 : 請求書や領収書の区分記載がない時の対応

こんな時どうする 1

店内にイーテインスペースを設置したコンビニエンスストアにおいて、ホットスナックや弁当の販売を行い、お客様に、自由にそのスペースを利用してもらっています。この場合の税率は？（国税庁 QA個別事例編 問45より）

商品を提供の際に、トレイや返却可能な食器に入れて、飲食料品を提供する場合は、「食事の提供」にあたり、10%になります。持ち帰りが可能な食器等での提供の場合では、会計時（レジを通した時）に店内飲食（10%）か、持ち帰りか（8%）の意思確認が必要になります）

～お客様へのお願い～
イーテインを利用する場合は
お申し出ください



こんな時どうする 2

パン屋等で持ち帰りと言われ、税率 8 % で販売した後に、お客様がイートインスペースで飲食をした場合の税率は？

会計時（レジを通した時）に、お客様の意思で「持ち帰り」を選択しているので、軽減税率対象の 8 % になります

「持ち帰り」と言ったのに、店内で食べてしまう場合はどうする？



あのお客様、
持ち帰りって言ったから
8%でレジを打ったのに、
お店の中で食べて
しまっているわ…

販売時点でお客様の意志を確認し
適用税率を判定します。
その後店内で飲食したとしても
税率の変更は不要です。

こんな時どうする 3

焼き鳥屋で飲食中のお客様に、

- ① 食べ残し10本を「お持ち帰りとしてつつんでよ」と依頼があった場合
- ② 「お持ち帰りで10本つつんでよ」と言われた場合、
それぞれの場合での税率は？

- ① の場合は、注文時には外食での注文であったので、税率は10%になります
- ② の場合は、注文時に持ち帰りで注文しているので、税率は8%になります



こんな時どうする4

会議費の中に、お弁当と資料代の両方が混在している場合の経理処理は？

同じ会議費でもお弁当やお茶は軽減税率対象になり税率は8%、一方、その他文房具や資料代は税率10%です。したがって、税率ごとに分けて記帳していく必要があります

● 軽減税率制度導入前

勘定科目	税区分	税込(金額)
会議費	課税対象仕入8% ⇅	3,240
勘定科目	税区分	金額
支払利息	非課税 ⇅	30,000
勘定科目	税区分	金額
給与	不課税 ⇅	300,000

今まで、勘定科目によって税区分は決まっていた



これからは同じ勘定科目、例えば「会議費」であっても税区分の判断が必要になることも

● 軽減税率制度導入後

会議費で
お弁当を購入



会議費で
資料を印刷



勘定科目	税区分	税込(金額)
会議費	課税対象仕入8% ⇅	3,240
勘定科目	税区分	
会議費	課税対象仕入10%	3,240

この場合の
消費税は
8%で240円

この場合の
消費税は
10%で295円

こんな時どうする 5

仕入先から受け取った請求書等に「軽減税率の対象品目である旨」や「税率ごとに合計した対価の額」の記載がなかった場合の対応は？

手書きでの追記で対応可能です。但し、記載は「軽減税率の対象品目である旨」と「税率ごとに合計した対価の額」のみになります

仕入先からもらった請求書に、軽減税率対象の記載がない

請求書
(株)〇〇御中 2020年11月30日

日付	品目	金額
11/1	小麦粉 ※	5,400円
11/1	キッチンペーパー	2,200円
11/2	牛肉 ※	10,800円
合計	(税込) 18,400円	

8%対象 16,200円
10%対象 2,200円

※は軽減税率対象品目

追記が認められているのは「軽減税率の対象品目である旨」と「税率ごとに合計した対価の額」のみ

△△商事(株)



6 : 資金繰り

消費税と資金繰り①

【消費税率引上げにより納税額が増加します!】

- 消費税率 10% への引上げにより、8% 時と比べ納税額は 1.25 倍に増加します
- 資金繰りにはより一層の注意が必要です

【消費税の滞納は経営に大きな影響を与えます!】

- 延滞税の発生により、さらなる資金繰りの悪化を招きます
- 納税証明書が出ないため金融機関からの借入が困難になります
- 取引先を含め、社会的信用を失う恐れがあります

売上 2,000 円、仕入 1,000 円の場合

8%		
	税込	うち消費税
売上	2,160 円	160 円
仕入	1,080 円	80 円
	1,080 円	80 円

10%		
	税込	うち消費税
売上	2,200 円	200 円
仕入	1,100 円	100 円
	1,100 円	100 円

納税額が
1.25 倍に!

消費税と資金繰り②

● 資金繰りでの注意点

- ・ 日々手元に入るお金が増加も、実際は預り金となる
- ・ 仕入時の支払額が増え、支払い条件次第では出金先行も
- ・ 免税業者も仕入、経費支払金額が増える

● 消費税の滞納が生じやすい理由

- ・ 取引に対して課税されるため、赤字の事業者であっても納税義務がある
- ・ 消費税の受取時期と納税時期がずれる
- ・ 消費税独特の中間納付制度がある



消費税の中間申告制度①

● 中間申告制度とは

滞納が多い消費税での徴収漏れを防ぐための制度。

直前の課税期間（一般に前年）の確定消費税額により、その納付回数と納付額が決まる

消費税率引上げに伴う中間納付の発生に注意

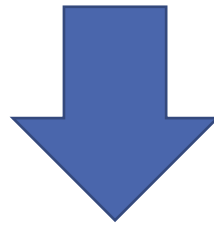
前課税期間の消費税額（国税部分）が48万円を超える場合には、消費税額の中間申告義務が発生します。

消費税率引き上げによる「中間申告義務の発生」に注意が必要です

中間申告義務が発生した場合、例年より早い時期に消費税を納税することになるため、資金繰りに注意が必要です

消費税の中間申告制度①

いままで消費税額 500,000円
(うち国税393,800円、地方税106,200円)
だった事業者が、、



**消費税率が10%
になると**

消費税額 625,000円
(うち国税487,500円、地方税137,500円)
国税487,500円 > 480,000円
中間申告義務が発生！！

消費税の中間申告制度②

中間申告の回数と税額（地方消費税額は含まない）

直前の課税期間の 確定消費税額	48万円以下	48万円超 400万円以下	400万円超 4,800万円以下	4,800万円超
中間申告の回数	中間申告 不要 (※2)	年1回	年3回	年11回
中間納付税額 (※1)		直前の課税期間の 確定消費税額の 1/2	直前の課税期間の 確定消費税額の 1/4	直前の課税期間の 確定消費税額の 1/12
1年の 合計申告回数	年1回 (確定申告1回)	年2回 (確定申告1回 中間申告1回)	年4回 (確定申告1回 中間申告3回)	年12回 (確定申告1回 中間申告11回)

(※1) 前課税期間の実績による中間申告を行っている場合。

(※2) 一定の届出をすれば、自主的に中間申告書の提出および納付をすることができる制度(任意の中間申告制度)あり。

(※3) 国税の中間納付税額とあわせて地方消費税の中間納付税額を納付することになります。

消費税の中間申告制度③

○前回の税率引上げ時からの教訓

決算時に消費税の**納税額**に驚き！

一括納付できずに税務署に掛け合っで分割納付
(納税後の損益は赤字へ)

⇒このパターンは、特に免税から課税に変わる事業者（開業3年目など）に顕著な例、免税事業者時代に税込ベースで損益トントンの事業者は、開業3年目に消費税を滞納してしまう場合も

資金繰りで、**中間納付**（前年の納付額が基準）を行っている
会社の本決算の納税額が跳ね上がる
(前年税率での納付額を本決算で調整するので納税額が急増も)

⇒例えば、中間納付が1回で、8%時に80・10%に100を支払うケースであれば、10%の初回の中間納付は前年の半額の40を支払い、本納付で $100 - 40 = 60$ の納付になり、1.5倍となります

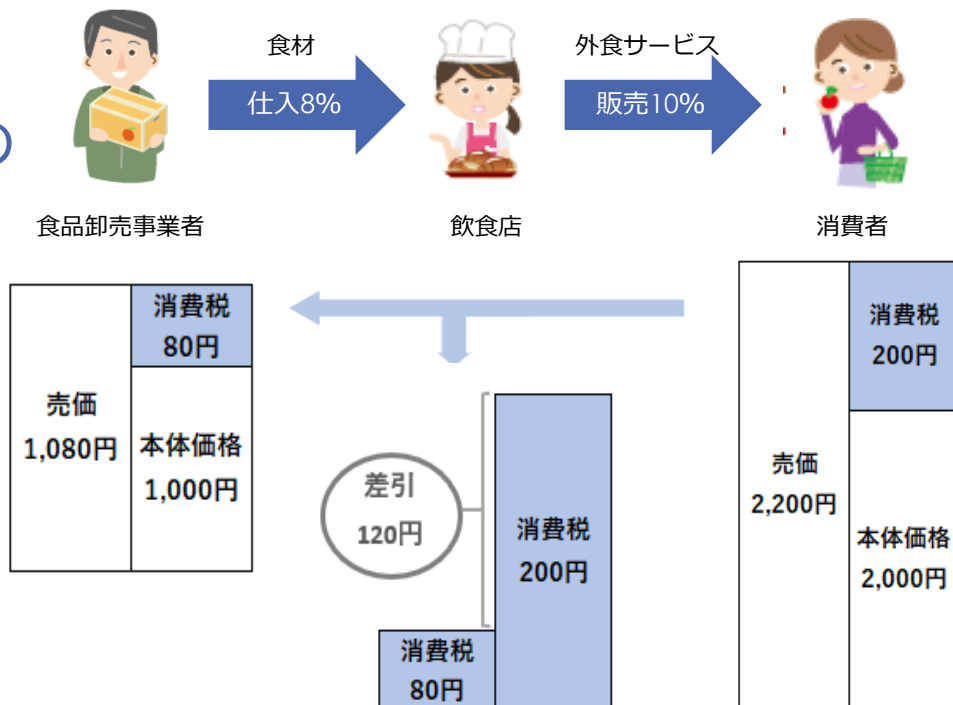
資金繰りへの影響に注意②

●仕入・販売が同額でも事業によって納税額が変わってくる

【8%で仕入れて10%で売る（例：飲食業）】

レストランなどの外食業は、日々の売上に10%が適用される一方、仕入れる食材は軽減税率の8%になる

→ 預り消費税が多く、日々の資金繰りには余裕が出るものの、納税額は多くなる



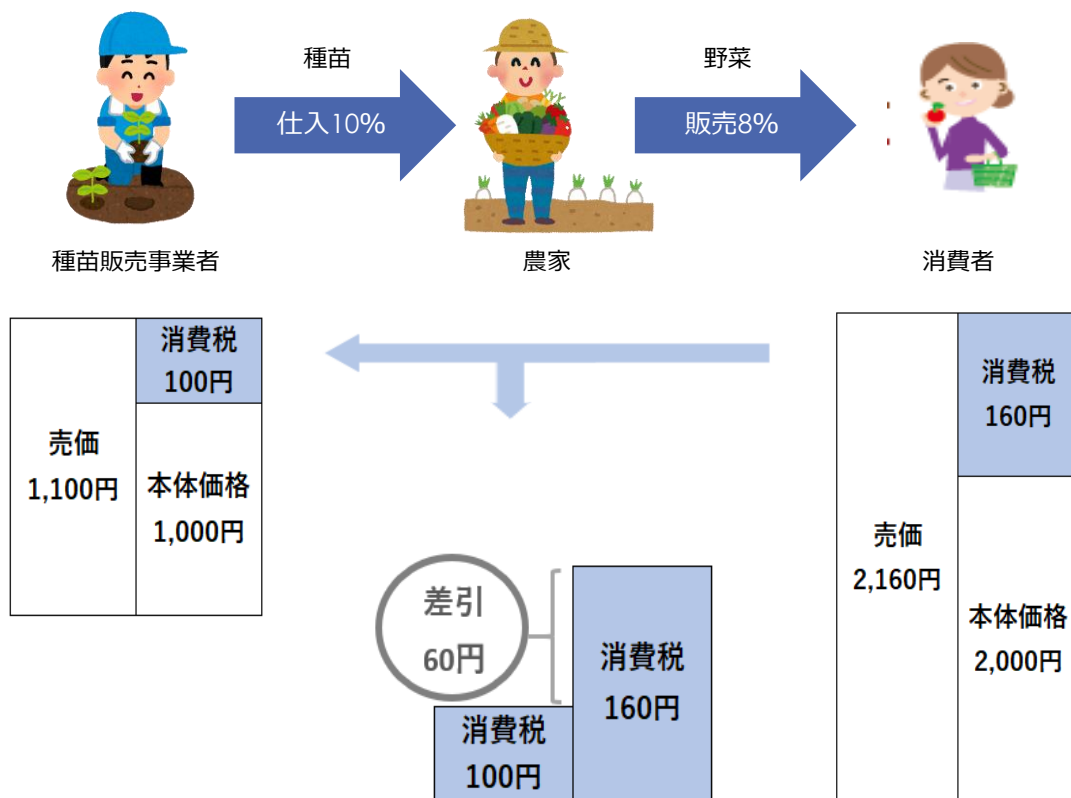
資金繰りへの影響に注意③

●仕入・販売が同額でも事業によって納税額が変わってくる

【10%で仕入れて8%で売る（例：農家）】

農家などは販売時は8%の税率になるものの、種苗などの仕入れは10%となる

→納税額は少なくなるが
仕入先へ支払う消費税
は多く日々の資金繰りは
厳しくなる



資金繰りの考え方①

一般的に資金の流れは、

①先払い、後回収

②先回収、後払い

のいずれかに該当

消費税率引上げにより、
仕入れ時などの運転資金の支出が増えるため、
特に①のパターン「先払い、後回収」では
資金繰りに注意が必要



資金繰りの考え方②（小売業の例）

資金繰り表の参考例（小売業）

→ 消費税率引上げ（単位：万円）

	項 目	7月	8月	9月	10月	11月	12月
入金	売 上	400	400	400	400	400	400
	非食品売上	100	100	100	100	100	100
	消費税8%	40	40	40	32	32	32
	消費税10%				10	10	10
	入金計	540	540	540	542	542	542
出金	食品仕入	250	250	250	250	250	250
	非食品仕入	50	50	50	50	50	50
	人件費	40	40	40	40	40	40
	地代家賃	30	30	30	30	30	30
	その他経費	70	70	70	70	70	70
	支払利息	2	2	2	2	2	2
	借入金返済	30	30	30	30	30	30
	消費税8%	32	32	32	20	20	20
	消費税10%				15	15	15
	出金計	504	504	504	507	507	507
収支合計		36	36	36	35	35	35
預かり消費税		8	8	8	7	7	7

上記の表作成により、10月以降の預かり消費税額が1万円少なくなることが分かり、早いうちから対策を立てることが可能になる

資金繰りの考え方②（飲食店の例）

資金繰り表の参考例（飲食店の例）

→消費税率引上げ

（単位：万円）

	項目	7月	8月	9月	10月	11月	12月
入金	売上	250	250	250	250	250	250
	消費税8%	20	20	20			
	消費税10%				25	25	25
	入金計	270	270	270	275	275	275
出金	食材仕入	75	75	75	75	75	75
	人件費	70	70	70	70	70	70
	地代家賃	30	30	30	30	30	30
	その他経費	20	20	20	20	20	20
	支払利息	2	2	2	2	2	2
	借入金返済	40	40	40	40	40	40
	消費税8%	10	10	10	6	6	6
	消費税10%				5	5	5
	出金計	247	247	247	248	248	248
収支合計		23	23	23	27	27	27
預かり消費税		10	10	10	14	14	14

上記の表作成では、支出は8%で変わらず入金は10%になるので、日々の資金繰りは良くなりますが、決算時に消費税納税額が多くなります。

資金繰り対策①

- ①資金繰り表を作成し、自社の資金繰りについて把握していますか？
- ②資金繰りに影響が大きい情報は、社内で共有されていますか？
- ③回収や支払のタイミングを把握し、条件面の見直しを検討していますか？

資金繰り対策②

- ④請求漏れ、未回収債権の定期的な確認は行っていますか？
- ⑤未稼働や不要な機械などの遊休資産の管理は適正に行われていますか？
- ⑥金融機関の担当者と普段からコミュニケーションは取れていますか？

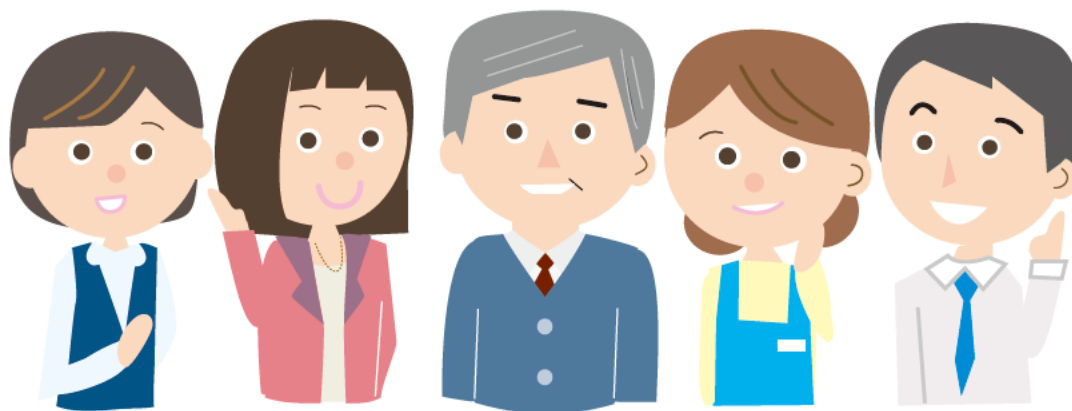
資金繰り対策③

⑦適正在庫を把握するために、販売計画との連携はとれていますか？

【在庫を見直す場合の視点】

- ①内部管理の不備で2重発注していないか
- ②価格が安いときに過剰に発注しすぎていないか
- ③陳腐化しているものはないか
- ④在庫が想定どおり回転してるか
- ⑤売れない在庫処分は検討しているか
- ⑥需要予測の精度を上げる工夫はしているか

早め早めの情報収集と事前準備で
スムーズな移行を！



サポートが必要なときは
商工会議所にご相談を！