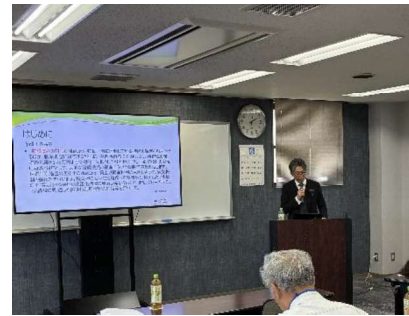


税制改正セミナー開催しました

6月10日に弊社3階にて税制改正セミナーを開催しました。会場では7名、ZOOM配信では34名の方にご参加いただきました。

第一部では「令和8年度税制改正の概要と解説」と題して、税理士の田中弘郎が講師を務めました。所得税編の改正としては、給与所得控除、基礎控除額の変更が盛り込まれ、いわゆる年収の壁が令和7年度から再び改正される形となりました。



法人税編では、インボイス制度の8割特例の見直し、中小企業の少額減価償却資産特例の拡充など、顧問先の皆様に影響のある改正を中心に概要を解説しました。



第二部では「法改正と業務改善助成金の活用」と題して、社会保険労務士の梅村遼が講師を務めました。2026年から2028年にかけて労働法制は怒涛の改正ラッシュを迎えます。

2026年6月12日岐阜新聞朝刊掲載

雇用保険の加入対象者の拡大や、いわゆる106万円の壁の撤廃などを解説しました。

最後に業務改善助成金についての活用ポイントと注意点を説明しました。詳細につきましては、社会保険労務士法人NEXTまでお問い合わせください。

26年度税制改正ポイントを解説

NEXTがセミナー

税理士法人NEXT（岐阜市本荘中ノ町）は、2026年度税制改正のポイントを解説するセミナーを同社で開いた。オンライン

2026年度税制改正のポイントを解説する税理士の田中弘郎氏（岐阜市本荘中ノ町、税理士法人NEXT）

税理士の田中弘郎氏が講師を務め、物価高騰への対応として見直された所得税の基礎控除や給与所得控除など変更ポイントを解説。所得税の基礎控除額、給与所得控除額の最低ラインがそれぞれ引き上げられ、これにより所得税負担が生じる「年収の壁」が178万円へ引き上げられたと説明した。

他に、社会保険労務士の梅村遼氏が改正労働法や助成金制度について語った。

ンを含め県内外の企業の経理担当者ら約40人が参加した。

VOL420.JULY.2026

税理士法人 **NEXT**

〒500-8364 岐阜市本荘中ノ町1丁目1番地

TEL. 058-275-3555(代)
FAX. 058-275-3556
E-Mail. info@next-zei.jp



社会保険労務士法人 **NEXT**
株式会社 **NEXTLINK**

株式会社 **NEXT岐阜**
行政書士法人 **NEXT**

NEXT Instagram



ハワイアンなお店

先日、社員の方たちとゴルフに行った帰りに、ふらっと寄って
みたお店。

店名は GRAVY SAUCE (グレイビーソース) にて、グレイビー
ーロコモプレートをいただきました。グレイビーソースとは、
肉を焼いた際に出る肉汁をベースに作るソースで、肉料理
やマッシュポテトにかけて楽しむ万能ソースだそうです。

美味しかったので、是非行ってみてください。

吉川 冬真 撮影



夏さきどり

先日、出先でふらっと立ち寄った浜辺で撮った写真。
暑さに圧倒される中でも爽やかさを感じてきました。
写真を見返すと波の音が聞こえてきそうです。
夏がすぐそこまで来ている、、そんな気がしました。



富田 凌大 撮影



博多うどん

うどんといえば香川県のイメージが強いですが、
福岡に行った際に「博多うどん」という名物があ
ることを知りました。

一般的なうどんとは違い、ふわふわでコシのな
い麺が特徴で、ごぼう天が定番のトッピングだ
そうです。

初めての食感でとても美味しかったです。

伊藤 愛莉 撮影

【関与先紹介】 お中元にいかがですか？ 夏のご贈答のごあんない

夏のご贈答承ります。

クール便にて全国発送承ります。送料別途

夏の千両なすセット
化粧箱入り 3,117円 (税込)

宮蔵、夏のおすすめセット
夏の十品
化粧箱入り 6,661円 (税込)

宮蔵、夏の逸品セット
清涼六彩 化粧包み 3,940円 (税込)

深漬五品 化粧包み 3,266円 (税込)

“宮蔵”名物セット
化粧箱入り 4,623円 (税込)

宮蔵、夏の特撰セット
涼味
化粧包み 3,552円 (税込)

夏の五品 化粧包み 3,422円 (税込)

写真はプラン例です。ご自由に詰め合わせさせていただきます。
*漬け上りの状況等により写真と内容が異なる場合がございます。



尾張三宮香物 三井宮蔵

〒491-0827 愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号
TEL 0120-0181-3896
FAX 0120-0181-3897

《営業時間》10:00～17:00
《定休日》水・日曜日
※7・8・11・12月は日曜営業いたします
(駐車場) 有り

■オンラインショップへは右記のQRコードをご利用ください

<https://mitsui-miyanokura.jp/>
■オンラインショップ・郵送・FAX・お電話によるご注文も承っております。



■公共交通機関の場合 / 尾張一宮駅 名鉄バス5番門から 九日市場行き 平島南バス停より徒歩5分
■お車の場合 / 一宮インターから岐阜方面 三ツ井 島崎一丁目の信号を東に500m

三井食品工業 株式会社 〒491-0827 愛知県一宮市三ツ井一丁目10番8号
TEL : 0120-81-3896 HP : <https://mitsui-miyanokura.jp/>



<関与先紹介②>

当事務所の関与先であります、株式会社 サンテイ様が6月3日の中日新聞に掲載されましたのでご紹介します。

厳選ワイン通じ 関をPR

イタリア料理店と輸入業者がタッグ



「こだわりのワインの『地産地消』が始まった。関市下有知の人気イタリア料理店「ひつじや」と、同市山王通でイタリアワインの輸入を手がける「サンテイ」が手を組んだ。ひつじやは酒を小売りする免許を持ち、客はボトルワインを持ち帰ることも、店で飲むこともできる。シェフの古田洋介さん(50)は酒店で立ち飲みする「角打ち」のように、気軽に立ち寄れる店を描く。

(藤野治英)

ボトルの持ち帰りもOK

サンテイはワインをイタリアから直輸入する。知る人ぞ知る「ローカルワイナリー」を中心に選んだ」と取り巻きの山田進さん(57)が語る。古田さんが一貫して店に抱く信念がこのワインにも共鳴する。「ワインは生きていく。セラーを見せようとした。温度管理が徹底している。信頼できる」古田さんは県外からの来客も多いとして「関市の会社が輸入していると説明できる。店とワインを通じて関市のアピールになる」。山田さんは「鮮度を落とさずに届けられる。これをビジネスモデルとして勉強させてもらい、広がりができれば」と胸を高鳴らせる。店自慢のヒザは500度の窯で焼き上げる。「ナイフアウトでヒザとワインを自宅でも」と古田さん。繁盛店に育てた極意は「ロコモで徐々に広まる」。ローカルのペアリングをじっくりと熟成させていく。持ち帰りのワインだけでも歓迎。ワインの問い合わせは午前10時～午後3時。月曜定休。☎ひつじや＝0575(23)1787

株式会社 サンテイ

住所：岐阜県関市山王通 1-5-7 電話番号：0575-24-5111
 H P : <https://santei.co.jp/>

2026年6月3日
 中日新聞朝刊掲載

事務所営業日

7 JULY 2026						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

8 AUGUST 2026						
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

7/ 4 : 社労士法人のみ営業日
 7/ 8 : 若手サークル
 7/20 : 海の日

8/11 : 山の日
 8/12~16 : お盆休暇

【編集委員】大塚・浅野・東谷・可児・下斗米