

みなさん こんにちは中村です。このところ寒い日が続いておりますが、お元気でご活躍のことと思います。有限会社がなくなる？そんなお尋ねをいただいたことがあります。 いったいどうなるのでしょうか？さて、毎年のように改正が行なわれている商法ですが、平成 18 年に大幅な改正が予定されています。○有限会社は株式会社に統合される。○合名会社と合資会社の一体化。○日本版 LLC (有限責任会社) LLP (有限責任事業組合) の誕生。これにより新規に設立できる法人の形態は 3 種類 { 株式会社、合名・合資会社、日本版 LLC } となる予定です。その他には譲渡制限株式会社において取締役 1 名のみから可能。取締役と監査役の任期は最大 10 年まで可能。類似商号調査の廃止 (商号の自由化)。etc... なお、現在設立済みの有限会社についてはこれまでどおり「有限会社」の商号が使用できますのでご安心下さい。

小規模企業共済制度

小規模企業共済制度とは、小規模企業の個人または会社などの役員が事業をやめたり、退職した場合、その後の生活安定のための資金をあらかじめ準備しておく退職金制度のことです。常時使用する従業員が 20 人以下 (商業・サービス業は 5 人以下) の 個人事業主 会社役員 一定規模以下の企業・協業組合の役員に加入資格があり、掛金は月額 1,000 円 ~ 70,000 円 (500 円きざみ) になります。この制度の掛金は全額が小規模企業共済等掛金控除として、課税対象から控除され、1 年以内の前納掛金も同様に控除されます。また、一時払いの共済金・準共済金は、退職所得として取り扱われますので、控除額が非常に大きくなっています。

中小企業倒産防止共済制度

この制度は、近年連鎖倒産が多く見られることから、中小企業の連鎖倒産を防止する目的で設けられた制度で、加入者が毎月一定の掛金を積み立てておくと、取引先企業が倒産した時積み立てた掛金総額の 10 倍の範囲内で被害額 (回収が困難となった売掛金債権などの額) 相当の共済金の貸付が受けられます。掛金は月額 5,500 円 ~ 80,000 円 (500 円きざみ) で、掛金総額が 320 万円になるまで積み立てられ、税法上、損金で必要経費に算入することができます。貸付限度枠は 3,200 万円までで、回収困難額が積立掛金額の 10 倍までのどちらか少ないほうの金額を請求できます。返済期間は 5 年で、無担保、無保証人、無利子となっていますが、共済金貸付の際に、貸付金の 10% 相当額を積立掛金の残額から控除されます。上記 2 つの制度は政府が全額出資している独立行政法人中小企業基盤整備機構が運営しております。詳しいお問合せ先は、独立行政法人中小企業基盤整備機構 本部 共済相談室 03-3433-7171 まで (佐藤)

監理技術者講習の受講をおすすめ！

国・地方公共団体が発注する公共工事において専任で配置される監理技術者となる方は、「監理技術者資格者証」と「監理技術者講習修了証」の両方が必要です。受講希望の方は下記までお問い合わせ下さい。

(株)総合資格 03(3340)3081 <http://www.shikaku.co.jp> 受講料 10,500 円
(株)建設産業振興センター 03(5408)1889 <http://www.kensetsu-shinkocenter.co.jp> 受講料 11,000 円
(財)全国建設研修センター 03(3581)7611 <http://www.jctc.jp> 受講料 12,300 円 (中山)

シリーズ建設業 Q & A

Q、当社では、業務委託という形態で建設業を営んでおりますが建設業許可は必要ですか？

A、例えば、足場工事などで作業員を一人一日いくらで契約し、実際にかかった人数 (人工) で精算するやり方があります。建設業許可を受けていない業者が「このやり方は人工出しで、請負にならないから許可はいらない」という話をよく耳にします。建設業法第 24 条では、「委託その他何らの名義をもってするを問わず報酬を得て建設工事の完成を目的として締結する契約は建設工事の請負契約とみなす」とあり、このように人工出しの形をとったとしても請負契約とみなされ、軽微な工事でない限り、建設業許可が必要になります。もし仮に請負でなく人工出しと認められた場合でも建設作業員の派遣を禁止している労働者派遣法違反に問われる可能性があります。

(山中)

簡単トマトソースで手軽にイタリアンをどうぞ！

基本のトマトソースの作り方

材料 (2 人分)

ホールトマトの水煮缶詰 (400g)

ニンニク 1 かけ

生バジルの葉 3, 4 枚 (ドライバジルの場合は小さじ 2)

オリーブオイル 大さじ 1

塩、こしょう適宜

厚めの鍋にトマトを汁ごと手や木ベラなどでつぶしながら入れ、大雑把にきざんだニンニク、手ちぎりしたバジルの葉、オリーブオイルを入れ中火にかける。

煮立ったら弱火にし、ふたをして約 30 分間煮込む。

時々木ベラでかき混ぜ、火を止める直前に塩、こしょうで調味する。

このトマトソースはパスタにからめたり、肉や魚を煮込んだり、スープにしたりと様々なバリエーションが楽しめます。また、多めに作っておいてフリーザーパックに何等分かって冷凍しておけば、必要な時に必要な分だけすぐに使えて便利です。

(佐藤)