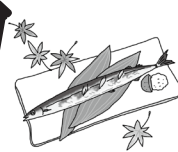


申告・記帳・決算  
新規開業・法人設立  
労働保険・一人親方  
税金相談・法律相談  
《相談は大宮民商へ》

# 大宮商工新聞



大宮民主商工会 〒330-0856 さいたま市大宮区三橋 3-262  
TEL:048-623-6731 FAX:048-622-7162 営業時間:9～17時  
休み:土日祝 WEB <http://www.ohmiyaminsyo.jp/index.html>  
ホームページ



2022 年  
(令和 4 年)  
11月7日  
第1178号

## 会社の役員の「重任登記」してますか？ 忘れると……100万円以下の過料、 いつのまにか会社が解散させられた事例も！

株式会社の役員（取締役や監査役）には必ず任期があります。最長でも10年です。有限会社も場合によっては役員に任期が設定されていることがあります。役員の任期は会社の定款で確認することができます。

任期が到来した役員は原則として退任になります。満了後も継続して役員を務める場合は、一度退任した上で重任（再任）の手続きが必要です。自動継続はされません。



登記の作業を忘れると、代表者個人に100万円以下の過料が発生します。任期の途中で役員が退任や変更になった場合にも必ず登記の変更をしましょう。

また最後の登記から12年間登記に変更が無い会社は、法務局の登記官の職権により「解散の登記」をされます。

会社を続けるつもりなのに「解散の登記」をされてしまった場合は、司法書士などに依頼して「会社継続登記」をする必要があります。手間もお金もかかります。



**役員の任期の確認と重任登記は必ず行ないましょう。**

開封時に書類を切らないようご注意ください！ 開封注意！

料金後納  
ゆうメール

開封する前に宛名の確認をお願いします。

〒330-0856  
さいたま市大宮区三橋 3-262  
大宮民商

1-02105-00940607 1 (2C-05450) H

「住所表示の変更」や「住所付合等」があった場合は、住所のまま表示される場合があります。

**税務署からのお知らせ**  
(年末調整関係用紙等在中)

源泉所得税関係情報は、国税庁ホームページへアクセス！ 国税庁 検索

(折り曲げないでください。)

(差出人兼送附先)  
(株)アド・ダイセン  
〒350-1150  
埼玉県川越市中台南 3-13-1  
(株)メールハウス 川越センター内

(依頼人)  
〒330-0801  
さいたま市大宮区土手町 3丁目184番地  
**大宮税務署**

代表電話 048(641)4945(自動音声案内)  
・キリトリ線に沿って切り離すと、封筒の宛名として使用できます。  
・上記電話番号は、自動音声によりご案内しています。詳しくは封筒の裏面にご覧ください。

※ 関東信越国税局からお預かりした荷物を当社が差出人となって日本郵便がお届けしています。  
※ 税務署への提出や封入書類に関する問合せは、右記税務署宛となります。(上記差出人ではありません。)

## 年末調整の書類が発送されています

法人の事業所および個人事業で給与支払いがある事業所には、税務署から年末調整用の書類（大きめの茶封筒）が届いているはずです。中には書類一式と源泉所得税の納付書が入っています。

年末調整は年明けの1月20日までに行なわなければいけません（書類の提出と源泉所得税の納付）。

年内に支払われる給料・賞与の総額、配偶者や扶養家族の年収が確定し、控除証明書などの資料がそろわないと、年末調整はできません。書類の記入・控除証明書の用意などを従業員に早めに告知しましょう。

・年末調整について不明な点は民商へお問い合わせください。

## 参加者募集中 インボイス学習会(実務編)

日時:11/9(水) 18:00～19:30

場所:大宮民商2階

申込:11/8まで(定員10名)

電卓・申告書控え・現在使っている請求書、領収書等を持参ください。



### 《予定表》

11/9(水)インボイス学習会

11/18(金)共済会理事会 19:00～

11/27(日)いのちと健康を守る学習交流会

(埼商連共済会主催) 伊奈県活センター

☆班集金・個別集金ともに15日集金へのご協力をお願いします。☆相談・来所時は事前に電話予約してください。

《世相》10月29日夜に韓国・ソウル市の梨泰院で発生した圧死事故。コロナ規制が緩和されハロウィンで若者が大勢集まった中で発生、日本人も2人犠牲に。



全国商工新聞2022年10月31日号の

プロが解決、暮らしのぎもん「コーナーに

大宮民商会員の望月隆志さん「米販売」の記事が掲載されました。

## プロが解決

暮らしのぎもん



埼玉・大宮民商

望月 隆志さん(52)

2001年に「熱塩加納村産米直売センター」をオープン。望月さんはじめ、3人の販売員全員が「3つ星お米マイスター」を取得し、おいしいお米の食べ方を伝えています。さいたま市見沼区東大宮3の3の10 ☎048・662・8882

### 新米をふっくらおいしく

涼しくなり始め、ブドウやナシ、サンマにキノコ…と多くの食材が旬を迎える、実りの秋。その一つ、「新米」を販売し、「3つ星お米マイスター」の資格を持つ埼玉・大宮民主商工会(民商)の望月隆志さん(52)「米販売」に、ふっくらおいしいご飯を炊くための「とぎ方」や保存法を聞きました。

昔は精米しても、お米に「とぐ」というより、「すすぐ」イメージで米を洗ひから「とい」で落とす必要

がありました。今は、精米機の進化で精米技術が発展したため、米同士を擦り合わせるように力を入れ、とぐ必要はありません。

十分に洗えています。水を入れた時に白く濁るのはデンプン質(うまみ成分)なので、水が白い状態で炊く方がおいしくなります。もっと、こだわりたい方は、最初の洗いをザルで行うことをお勧めします。乾燥した米は水に漬かった瞬間に水を吸い上げようとするので、洗う前の米についている汚れを一緒に吸ってしまします。それを守るために、最初の洗いは、ザルに入れた米を流水で流し、汚れを落とします。2回目以降は前述の通り、ボウルの中で優しく洗ってく

### 1～2時間水に漬けて

米をとぐ水温は、米の温度となるべく近い温度が推奨されています。夏場は20度、冬場は10度くらい。温度差があると、米粒が割れてしまい、炊き上がりが悪くなります。力を入れて米を洗うので気を付けましょう。洗い終わった米を炊飯釜に入れたら、メモリに合わせ水を注ぎますが、この時の水を、カルシウムやマグネシウムの含有量が比較

ださい。

的少ない「軟水」にすると、

#### 図 おいしいお米を炊くためのとぎ方



② 米をボウルに移し、水を入れ底の方から米をすくうようにして優しく洗ったら水を捨てる(3回くり返す)

## インボイス制度の反対運動に参加しよう!

### STOP! インボイス

各界から賛同人が集まり運動を展開。サイト内の【C】マークから反対署名サイトへ。



### VOICTION (ヴォイクション)

声優3人が立ち上げた反対アクション。Twitterでも反対運動に連名参加できる。

