税務ポイント

〔会社の税務 よろず相談室⑯⑨〕消費税その26

適格請求書等保存方式
（いわゆるインボイス制度）
買手側の留意点
－仕入税額控除について－

Q. 令和５年10月１日より導入されるインボイス制度では適格請求書発行事業者以外の者（消費者、免税事業者または適格請求書発行事業者でない課税事業者）からの課税仕入れは、原則として仕入税額控除の対象とはならないと聞きましたが本当でしょうか？詳しく教えてください。

A.

１．インボイス制度における仕入税額控除の要件について

⑴　インボイス制度が導入されると事業者は下記の３つに区分されます。

①　適格請求書発行事業者

②　適格請求書発行事業者ではない課税事業者

③　免税事業者

適格請求書等保存方式の下では、一定の事項が記載された帳簿及び請求書等の保存が仕入税額控除の要件となります（新消法30⑦）。

従って、**免税事業者や消費者など、適格請求書発行事業者以外の者から行った課税仕入れは、原則として仕入税額控除の適用を受けることはできません。**

⑵　保存が必要となる請求書等の範囲

①　売手が交付する適格請求書又は適格簡易請求書

②　買手が作成する仕入明細書等（適格請求書の記載事項が記載されており、相手方の確認を受けたものに限ります。）

③　卸売市場において委託を受けて卸売の業務として行われる生鮮食料品等の譲渡及び農業協同組合等が委託を受けて行う農林水産物の譲渡について、受託者から交付を受ける一定の書類（売手側の適格請求書の交付義務免除取引）

④　①から③の書類に係る電磁的記録

⑶　帳簿のみの保存で仕入税額控除が認められる場合

適格請求書などの請求書等の交付を受けることが困難な以下の代表的な取引は、帳簿のみの保存で仕入税額控除が認められます。

㋐　公共交通機関である船舶、バス又は鉄道による旅客の運送（３万円未満のものに限ります。）

㋑　自動販売機・自動サービス機により行われる課税資産の譲渡等（３万円未満のものに限ります。）

㋒　郵便切手を対価とする郵便サービス（郵便ポストに差し出されたものに限ります。）

⑷　その他の現行（区分記載請求書等保存方式）との相違点

①　現行においては「３万円未満の課税仕入れ」及び「請求書等の交付を受けなかったことにつきやむを得ない理由があるとき」は、一定の事項を記載した帳簿の保存のみで仕入税額控除が認められる旨が規定されていますが、適格請求書等保存方式の開始後は、これらの規定は廃止されます。

②　現行では、仕入先から交付された請求書等に「軽減税率の対象品目である旨」や「税率ごとに区分して合計した税込対価の額」の記載がないときは、これらの項目に限って、交付を受けた事業者自らが、その取引の事実に基づき追記することができますが、適格請求書等保存方式の開始後は、このような追記をすることはできません。

２．適格請求書発行事業者以外の取引における留意点

⑴　免税事業者や適格請求書発行事業者登録をしていない課税事業者など、インボイスを発行できない事業者との取引では仕入れにかかる消費税額を控除できません。したがって、そのような事業者と従来どおりの価額で取引を行うことにすると、従来、仕入れ先に支払っていた消費税相当額が本体価額の増額分となり、仕入税額控除もできませんので、一つの対策として、同価額で取引でき、かつ、仕入税額控除の可能な適格請求書発行事業者を新規開拓することが考えられます。

一方で、いままでの信用や関係性を優先する、又は仕入れる商品やサービス等の代わりとなるものが見つからないなどの理由で従来の仕入れ先との取引を継続することも考えられます。この場合には、仕入先が適格請求書発行事業者になって登録を受ける予定があるか確認することも重要です。

いずれにせよ売手がこれらの事業者に該当するか否かに注意を払う必要があります。

⑵　免税事業者等からの課税仕入れに係る経過措置

①　インボイス制度開始（令和５年10月１日）後

法人会　無料会員相談室実施中　くわしくは事務局まで

は、免税事業者や消費者など、適格請求書発行事業者以外の者（以下「免税事業者等」といいます。）から行った課税仕入れは、原則として仕入税額控除の適用を受けることができません。

② 但し、制度開始後６年間は、免税事業者等からの課税仕入れについても、仕入税額相当額の一定割合を仕入税額として控除できる経過措置が設けられています。

㋐ 令和５年10月１日～令和８年９月30日
⇒仕入税額相当額の80％

㋑ 令和８年10月１日～令和11年９月30日
⇒仕入税額相当額の50％

※この経過措置による仕入税額控除の適用に当たっては、免税事業者等から受領する区分記載請求書と同様の事項が記載された請求書等の保存とこの経過措置の適用を受ける旨（80％控除・50％控除の特例を受ける課税仕入れである旨）を記載した帳簿の保存が必要です。

インボイス制度につきましては、不明点や不安なことが多々あると思います。

国税庁ホームページにインボイス制度特設サイトがございますのでご確認をお願い致します。

【参　考】

国税庁「適格請求書等保存方式の概要―インボイス制度の理解のために―」

（税制委員会：忠地祐一、杉山良一、宮澤顕司　グループ稿）（監修：関東信越税理士会　松本支部）

【ふるさとの食】シリーズ㉔

『海なし県で愛されてきた海産物 ～信州の味　塩丸いか～』

塩丸いかは、いかの内臓をとって皮をむき、茹でて塩漬けにした塩蔵食品です。塩蔵とは食品の保存法の一つで、魚介類、畜肉、野菜などの腐敗しやすい食品を食塩によって長期保存することで、日本でも 1000 年以上前から食品保存に用いられてきたようです。とりわけ信州は海から離れていたため、海産物は水揚げされた地域で加工され、「千国街道」「北国街道」「秋葉街道」といった【塩の道】を通って運ばれてきました。

塩丸いかはその代表的な食品となりますが、江戸時代中期頃から作られるようになったと考えられています。もともとは“塩”自体が目的で、その副産物としていかも運ばれてきたと考えられているようですが、いかの美味しさや長期保存も可能なミネラル豊富なタンパク源として珍重されてきました。

冷蔵・冷凍技術や交通網の発達した現在、新鮮な魚介類も手軽に食べられるようになりましたが、塩丸いかは県内各地のスーパーなどで購入可能で、多くのご家庭でも食される伝統の味です。ちなみに現在塩丸いか生産地の一つに福井県がありますが、福井県内ではほとんど消費されずおよそ９割は長野県に出荷されているそうです。

塩丸いか

皆様ご存知かと思いますが調理法としましては、そのままでは塩辛くて食べられませんので水に浸して「塩抜き」が必要となります。どんな味を求めるかで塩抜きの時間は変わるようですが、塩辛すぎても、味が抜けすぎてもいけませんので注意が必要です。塩抜き後は手軽に調理いただけます。キュウリやわかめを加え、酢で和えた酢の物がポピュラーですが、粕和えや天ぷら、いかめしなどにアレンジされる方もおられるようです。

代表的な調理例 酢の物

海なし県だからこそ、愛され、伝承されてきたユニークな食材塩丸いかをご紹介いたしました。

（澤田恵輔編集委員）

キッセイ薬品は世界の人々の健康に貢献する、
創薬研究開発型企業です。

KISSEI
キッセイ薬品工業株式会社
本　　社：松本市芳野19番48号