



# 業態の確認／喫茶店 ～実践税務調査～

税理士 牧野義博

調査官は調査対象の喫茶店に臨場し、さっそく責任者に当店のコーヒーはドリップ方式か、サイフォン方式かの確認を始めました。ドリップ方式とのことなので、まずコーヒーを点てている現場を見せてもらうことにしました。これを業界では「現場確認」といいます。ちょうど点てるところだったので、それを見ながら調査官は矢継ぎ早に質問をしています。

**調査官** 当店ではコーヒーの粉 1 kg 当たり、何杯のコーヒーを淹れていますか？

**責任者** 約 100 杯というところですね。

**調査官** 金属のやぐらを組んで、ろ紙を上巻き、コーヒーの粉をその中に入れて熱湯を注ぐ方法ですか。通称ドリップバケツで受けるのですよね？

**責任者** その通りです。詳しいですね。

**調査官** 閉店時間にコーヒーが余ってしまった場合はどうされますか？

**責任者** 廃棄処分にはしています。

**調査官** そうですか。以前、他の喫茶店に調査に伺った際に、翌日に沸かし直して流用しているのが一般的だと聞いたことがあるのですが？

**責任者** ……。

調査官は使ったドリップバケツを持って来てもらいました。よく見るとドリップバケツの内側に渋のような線がくっきり残っています。毎日、同じ分量をとっているの跡がついているのです。実際に計測してみたところ、コーヒーの粉 1 kg から約 140 杯がとれました。開差は約 40 杯、単価が 500 円とすれば 1 回分のドリップで約 2 万円の売上計上もれが想定されます。1 日何回ドリップしているかで、コーヒーに関する売上計上もれの概算が把握できることが分かりました。

余談ですが、淹れたてのコーヒーと沸かし直しのコーヒーの見分け方があるのをご存じですか。淹れたての場合、ミルクをコーヒーカップの縁に沿って流してみると、表面に薄い膜ができてミルクは沈みません。沸かし直しはドボンと落ちます。

調査官は別の日の閉店直後にこの喫茶店に入店し、これを行っていましたが、ミルクはすぐに落ちました。

以上の事実を責任者に説明し、売上計上もれの事実を認めるよう根気よく説得したところ、根拠がここまで明白なことから観念し、売上除外のすべてを調査官に話したそうです。周到な事前準備と徹底した実態確認の成果が実を結んだ事案でした。

ちなみに、現金商売の調査の場合、帳簿調査だけでは実態を把握するのが難しいので、レジの管理状況等を営業時間帯や曜日ごとに観察するために客として店舗に臨場し、時間をかけて情報収集を行うのが必須となっています。

「特定の時間帯だけ色違いの売上傳票を使用していたが、この色違いの売上傳票は破棄されており、実地調査の段階では現物が無かった」という事例も実際にありました。

## 筆者紹介 まきのよしひろ 牧野義博

東京国税局調査部において特別国税調査官、統括国税調査官、調査開発課長等を経て八王子税務署長を最後に退官。東京都新宿区で税理士登録。著書には「ザ・税務調査 1～3」「税務トラブルと債務の確定」(大蔵財務協会)ほか専門誌等に執筆。HP は「牧野義博税理士事務所」で検索。全国各地で講演会も行っている。

