



令和6年1月1日より

## 相続税・贈与税が改正されます!

**改正1** 相続時精算課税制度に  
**ポイント** 基礎控除が新設され減税に

改正によって

年間110万円

基礎控除が追加



### ※ 改正後のメリット

- ・ 贈与税がかからなくなる
- ・ 相続税を節税できる

※ 詳しくは、国税庁のHP「令和6年1月1日以降に贈与を受ける方へ」をご覧ください。

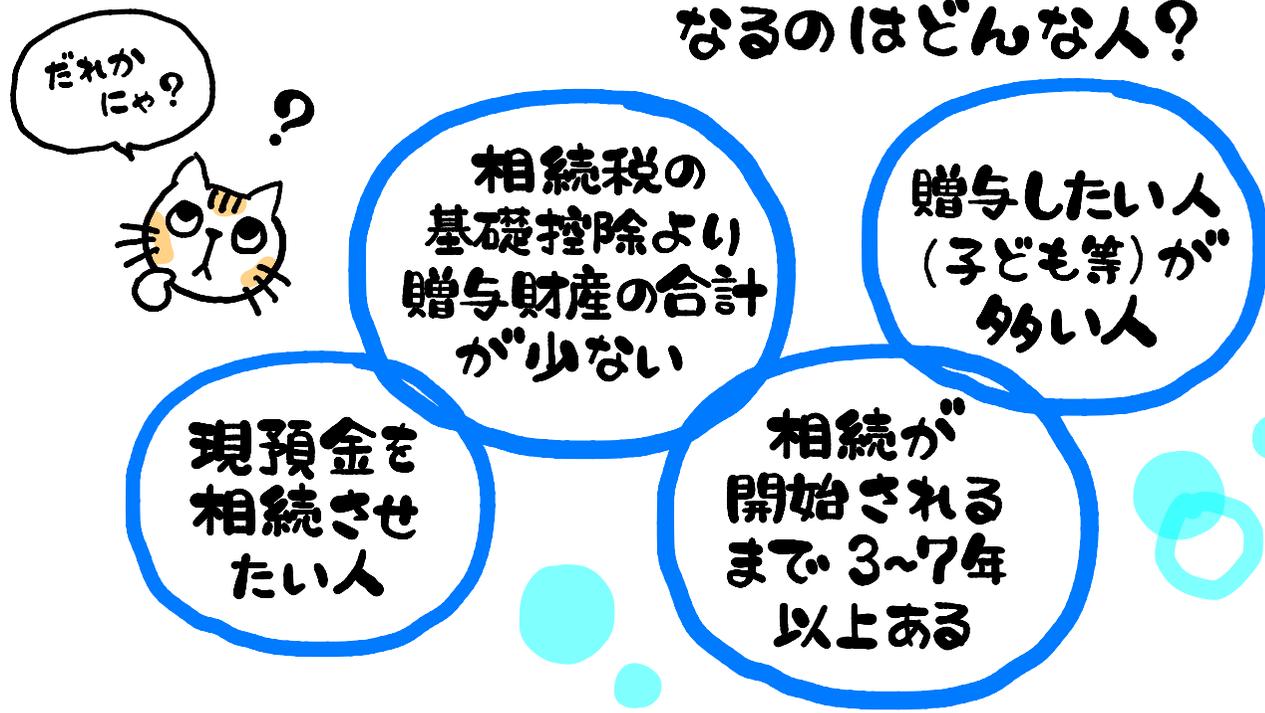
### ※ 活用する際の注意点

- ・ 相続税が高くなるケースもある
- ・ 暦年課税に戻せない

**改正2** 相続加算期間が死亡前3年から  
**ポイント** 7年以内に変更され増税に

※ 暦年贈与による生前贈与の加算対象期間の見直し ※ 相続税対策として用られる方法

ちなみに 暦年贈与によってお得になるのはどんな人?



**改正3** 教育や結婚・子育て資金における  
**ポイント** 一括贈与の非課税期間が延長

教育資金  
2026年

結婚・子育て資金  
2025年

住宅取得等の資金  
非課税期間  
延長なし

# 簡単Cooking



🕒 調理時間  
約20分

## じゃがいも とブロッコリーのペペロン炒め

お米斗(2人分)

- ※ じゃがいも 2コ
- ※ ブロッコリー 1株
- ※ にんにく 2~3かけ

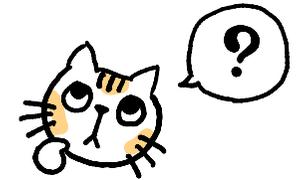
- 顆粒
- ※ コンソメ 小さじ1
  - ※ 輪切り唐辛子 2~3つまみ
  - ※ 塩・黒コショウ 各適量
  - ※ オリーブオイル 大さじ3

### 作り方

- ブロッコリーは小房に切り分け、耐熱皿に入れ、水をかけ、ふんわりラップをして電子レンジ(600w)で3分加熱し、ザルにあけ水気を切る。
- じゃがいもは皮をむき1.5cm程の角切りにしてさっと洗い耐熱皿に入れ 大さじ1をかけ、ふんわりラップをして電子レンジ(600w)で4~5分加熱し、ペーパータオルに取り水気を切る。
- フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ中火で熱し、こんがりしたらペーパータオルに取り出す。
- じゃがいもをカマエ中火でこんがりするまで焼く。
- ブロッコリー、輪切り唐辛子、コンソメをカマエ、全体に混ぜながらさっと炒める。にんにくを戻し、塩・黒コショウをカマエ味を調える。

# 相続税対策に 必要な基礎知識

大幸かわら版 2024.2



## 相続税がかかるのはどんな時?

人が亡くなって  
その配偶者  
や子どもが  
財産を相続  
する時

遺贈  
遺言である人  
に財産を  
与える時

死因贈与  
死んだら財産  
をあげる  
という契約

ふと疑問



家族に財産を相続するのに  
なぜ税金がかかるの?

目的の一つに...

富の再分配  
というものがああります。

多額の遺産をもらった  
人からは税金を徴収して  
社会に還元しよう!  
ということのようです。

住まいづくりのトータルコンサルティング

**TAIKOH**  
株式会社 大 幸

〒471-0079 豊田市陣中町2丁目2-8  
(フリーダイヤル) 0120-36-2214

Email: kikaku@taikoh3.com  
http://www.taikoh3.com

ご意見・ご感想などありましたら  
お問い合わせください。担当: 岡田まで

