新宿区定額減税補足給付金(不足額給付)を支給します 申請期限は10月31日

令和6年度に実施した新宿区物価高騰対策臨時給付金 (当初調整給付)で算定した給付金の金額に不足が生じる 方を対象に、不足分の金額を支給します。



支給対象と見込まれる方には、支給案内(圧着はがき)か振込口座・支給 対象かどうかを確認する確認書等のいずれかを順次、発送します。

支給対象•支給額

不足額給付1	支給対象(★)	支給対象となる可能性が ある方の具体例	支給額
	令和6年分推計所得 税額等から算出した 割整給6年分析 額と、令和6年分析 得税額等を給付する 一次でで表 の間である で不足)が生じる方 (不足)が表務。 の合計のである 1,805万円を 方は対象外)	令和6年中に退職・休職・転職等をした方等 令和5年中の所得に比べ、令和6年 中の所得が減少したことで、「令和6年分推計所得税額(令和5年中所得)」>「令和6年分所得税額(令和6年中所得)」となった場合	「本来給付す」 「本来給付す」 「当所要調を 一「当算額」 (1 切り) (1 切り) (1 で支給)
		扶養親族が令和6年中に増えたことで、「所得税分定額減税可能額(当初調整給付算定時)」<「所得税分定額減税可能額(不足額給付算定時)」となった場合	
		令和6年度個人住民税(令和5年中 所得)の修正申告をした方 当初調整給付算定後の税額修正に より、令和6年度分個人住民税所得 割が減少し、当初調整給付額に不 足が生じた場合	
	支給対象(★)		支給額
不足額 給付2	原則として、下記の要件を全て満たす方		原則として 4万円 (令和6年1月 1日時点で 国外に居住 していた方は 3万円)

★原則として、令和7年1月1日(賦課期日)に区に住民登録がある方が対象です。 ※支給要件を満たしていることを確認するため、令和6年中の所得等に関する書類の 提出が必要な場合があります。詳しくは、お問い合わせください。

※本給付金事業は、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用して実 施しています。

手続き不要 支給案内(圧着はがき)が届いた方

支給案内(圧着はがき)は7月17日州から順次発送します。給付金は、8月中旬か ら順次支給します。

手続きが必要確認書等が届いた方

確認書等は7月28日例から順次発送します。下記のいずれかの方法で期限までに 申請してください。期限までに申請がない場合、給付は受けられません。

給付金は、申請内容に問題がないことを区が確認した後、おおむね3週間~1か月 で支給します。

▶確認書等の返送による方法

確認書等に必要事項を記入し、必要書類を添付の上、同封の返信用封筒で10月 31日 (消印有効)までに返送してください。

▶電子申請による方法

確認書に記載の二次元コードをスマートフォン等で読み取り、必要事項を入力・ 必要書類を添付の上、10月31日 金午後11時59分までに申請してください。 ※電子申請が完了すると、完了メールが届きます。給付金が支給されるまで大切に保管してください。 ※申請書が届いた方は、電子申請による手続きはできません。紙の申請書を提出してください。

支給案内(圧着はがき)または確認書等が届かない方も支給対象となる場合があります

下記に該当する方等で、8月中旬までに支給案内(圧着はがき)または確認書等 が届かない方は、お問い合わせください。

- ▶3月18日(確定申告期限の翌日)以降に、令和6年中の所得に関する申告を行っ た方で、不足額給付1(左表上参照)に該当すると思われる方(定額減税しきれて いないと思われる方)
- ▶3月18日(確定申告期限の翌日)以降に、事業主または本人が令和6年中の所 得に関する申告を行った方で、不足額給付2(左表下参照)に該当すると思われる 方(定額減税されていないと思われる方)
- ▶令和6年1月2日以降に区に転入した方で、令和6年度住民税で定額減税しきれ ていないと思われる方
- ▶令和6年度住民税所得割額があり、令和6年分所得に関する申告をしていない方

閻区定額減税補足給付金(不足額給付)コールセンター☎0120(008)115(土・日 曜日、祝日を除く10月31日魵まで開設)

※代筆·代読が必要な方や電話での問い合わせが困難な方向けの相談窓口を、10月31日 台まで 区役所第1分庁舎8階に開設しています。

区の担当課 物価高騰対策臨時給付金対策室☎(5273)4112·**四**(5273)4366

寒天本来の味が楽しめるお店 を教えて!

寒天工房 讃岐屋

◆所在地/営業時間 高田馬場3-46-11☎(5489)5489 午前11時~午後5時(喫茶は正午~午後3時30分、水曜定休)



店名のとおり讃岐屋の商品の主役は「寒天」。大正時代の創業以来 100年以上、寒天にこだわり続けています。寒天を作る際、原料の天 草の煮込みに他店では鍋を使うことが多い中、讃岐屋では圧力釜を 使用。天草の旨みを余すことなくギューッと寒天に閉じ込めています。 讃岐屋の寒天が、琥珀のような薄黄緑色を帯びた色合いなのはその ため。風味の豊かさで、多くの人を虜にしています。

他にも、あんみつに添えられる赤えんどう豆にも注目。「ウチのは、 振り切った塩気が特徴ですね」とスタッフが話すように、黒蜜と対極を なす塩気のきいた豆は、良い箸休めに。黒蜜の甘さと塩豆のしょっぱ

さの無限ループにはまり、食べる手が止まりません。口の中でホロッと崩れる寒天と、しっとり優しい食感の塩豆、 さらに穏やかな甘みの黒蜜の三者が織りなす優しい甘味で、暑い夏を乗り切りましょう。

こし餡あんみつ

大きくカットした寒天に、 すっきりと滑らかな口当たりの 上品なこし餡を合わせました。 粒餡のあんみつもあります。

新宿区公式SNS



@shinjuku_info



Facebook @shinjuku.info





YouTube

新宿区公式チャンネル」