

よもやま話～借入金の返済は経費ではありません

今は利益をだしていくのもなかなか大変ですが、頑張って利益をだしたとしても、手元にお金がない、どうして?というご質問を時々受けます。

いろいろな原因はありますが、その原因の代表が借入金の返済です。ご存じの方も多いと思いますが借入金の元本返済額は、手元から現預金が出ていきますが、経費にはなりません。

ですから借入の際は目的、利率、月々の返済額を含め、慎重をお願いします。もちろん状況によりますが、一般的には借入額は月商の3倍～4倍までにしていただきたいです。

ホットひと息月間あれこれ

8
葉月

「お酢のドリンク」

お酢が身体に良さそうだといっても、おいしくなければ飲みたくありません。

そこで、簡単にできて、おいしいお酢のドリンクの作り方をどうぞ…。

お酢の種類は、何でもよいのですが、特におすすめは、

ほのかなリンゴの香りのリンゴ酢とお酢の王様バルサミコ酢です。

お酒の後のすっきりしない朝に、スポーツの後の疲れた身体に、暑い夏の屋下がり、お年寄りから子供まで安心して飲めるお酢のドリンクのさわやかさに是非トライしてみてください。

【THIRST QUENCHER】

- ・バルサミコ酢：大さじ1
- ・砂糖：大さじ1/2
- ・炭酸水：1カップ

以上を混ぜる。

氷を入れて、よく冷やして…。

このバルサミコドリンクは、さわやかな酸っぱさで、のどの渇きがスカッとします。

スポーツの後のドリンクとしては、炭酸の代わりに、水で薄めてどうぞ。

- ・リンゴ酢：大さじ1
- ・蜂蜜：大さじ1

以上を熱いお湯に溶かす。

または、氷を入れて冷たく冷やす。

リンゴ酢と蜂蜜を1対1に混ぜておけば、薄めるだけですぐに、お酢ドリンクが出来上がります。

暖かいお酢ドリンクは、疲れた身体を元気づけ、お休み前に飲めば、あなたを安らかな眠りへと導いてくれるでしょう。

炭酸水で割るアップルサイダービネガードリンクは、眠い朝に…、夏の午後のリフレッシュに…。

【アップルサイダービネガードリンク】
(バーモントドリンク)

【ヨーグルト風】

- ・リンゴ酢：大さじ1～2
(または、お好きなビネガー)
- ・蜂蜜：大さじ1～3
- ・牛乳：1カップ

以上をよく混ぜる。

甘酸っぱくて、とろりとしたヨーグルト風ドリンクです。氷を入れて、冷たく冷やして…。

- ・カシス酢：大さじ1～2
(または、お好きなビネガー)
- ・ビール：180ml

安いビールでも、カシスの味で風味が増したおいしいビアカクテルに。色もピンクがかってきれいです。

【カシスビア】