

Family

109

2018年 5月号
No.511

おしえて!
**ラク・うま
キッチン**
5月



「オーストラリア・ルッカ」オーナーシェフ
今月は 榎谷 周一郎さん

お母さんを囲んで本格おうちイタリアン



Family 109

2018年 5月号
No.511



CONTENTS

おしえて! ラク★うまキッチン
レシピと食材の旬な話1

おしえて! ラク★うまキッチン ■ 5月
「オステリア・ルッカ」オーナーシェフ 榎谷 周一郎さん
お母さんを囲んで
本格おうちイタリアン2

マーサの食コラム ■ 5月のテーマ
正しい調理で美しく! 健康に!
【揚げる】8
マーサの美味しい旅日記
【ウィーン編】9

もっともっと価値ある商品を! Tokyu Store Plus
おそうじの強い味方 一刀両断!!シリーズ..... 10

アスパラガス

アスパラガスの旬は春から初夏。まさに今が1年のうちで最もおいしい時期です。旬のものはやわらかいので、根元1cm位をカットすればOK。火を入れすぎず、歯ごたえが残る程度で、素材の味を実感してください。



たけのこ

生のたけのこのおいしさは格別。あく抜きの下処理は面倒ではありますが、手に入ったら、この時期ならではの味と香りを楽しんでみてください。今回ご紹介しているリゾットは、水煮のたけのこでも作れます。素材の味を満喫できる、おすすめレシピです。



レシピと食材の旬な話

「オステリア・ルッカ」
オーナーシェフ
榎谷 周一郎さん



鮭



鮭は、毎日の食卓からお弁当まで幅広く活用で

きる身近な食材の代表格ですが、意外とレシピがマンネリになりませんか?そこで今回は大人にも子どもにも喜ばれること間違いなしの、ピカタをご紹介します。新たなレパートリーへ加えてみてください。

牛肉



牛肉は、焼き加減で味が大きく変わります。まず大事なのが、焼く前に肉を常温に戻すこと。そして、火を入れて、肉汁が溢れてきたタイミングが、ミディアムレアのサインです。また、盛り付ける時に上になる面を、先に焼くようにしましょう。

鶏肉



イタリアンでも鶏もも肉を使った料理は様々ありますが、今回はこれからの季節におすすめの、さっぱり味なトマト煮込みをご紹介します。鶏肉も焼く前に常温に戻し、皮目から火を入れ、表面を香ばしく焼き固めると、ジューシーに仕上がります。

かつお



初がかつおが出回るこの時期にこそ、刺身以外のアレンジ料理に挑戦してみてください。おすすめはカツレツ。火を通しすぎると身がパサついてしまうので、強めの揚げ焼きでサッと火を通し、レアに仕上げましょう。



お母さんを囲んで

本格おうち イタリアン

5月の「おしえて!ラク★うまキッチン」の先生は、イタリアンシェフの榎谷周一郎さん。テレビや雑誌などでも活躍している、人気シェフです。日々の活躍の場は、恵比寿にあるイタリア料理店「オステリア・ルッカ」。オーナーシェフとして25歳でこの店をオープンし、今年で20周年になり

ます。「店を持って20年、料理人になってからは30年ですよ。いい加減、この仕事にも飽きてきましたね(笑)。子どももかわいいう頃になってきましたし、ゆっくり家族と旅行にでも出かけたい。でも実際は、3日と経たないうちに店に立ちたくなるんですよ。根っからの貧乏性なんですね」。そんな榎谷節あふれるコメントの一方で、すでに新たな10年に向け、第一歩を踏み出し始めている榎谷さん。「店も一部を改装しましたし、これからまた心機一転、さらなる見せ場を作っていきたいですね」と意欲を語ります。

さて、今月の第2日曜日は母の日です。そこで榎谷シェフには、おうちで誰でも簡単に作れて、お母さんを喜ばせることができる、本格感漂うイタリア料理6品を教えてくださいました。「マシンプル・イズ・ザ・ベスト」おいしいイタリアンを作るポイントは、この言葉に尽きます。食材は最小限に、調理は手早く、でも、おいしさのためのひと手間は大切に。そうすることで、素材の味、旬の味がダイレクトに楽しめます。お母さんに作ってあげたら、きっと大喜びですよ!」。

毎年母の日には、奥様に、花束とスペシャル料理を贈っているという榎谷シェフ。なんともうらやましい限りですが、今回ご紹介しているレシピで、そんな榎谷シェフの味が再現できますよ!



オステリア・ルッカ
オーナーシェフ
榎谷 周一郎さん
Shuichiro Masuya

東京生まれ。16歳で料理の世界に入る。北京のイタリア料理店での約3年間に亘るシェフ経験をはじめ、国内外の数々の名店で研鑽を重ねた後、1998年、代官山に「オステリア・ルッカ」をオープン。現在は、恵比寿で同店を営む。一方で、TVや雑誌などのメディア出演、子どもの食育活動などにも積極的に参加し、幅広く活躍している。

★これは便利! 榎谷シェフの直伝

【にんにくのオイル漬けの作り方】

みじん切りにしたにんにくに、被るまでオリーブオイルを注ぐ。イタリア料理でよく使うにんにくを使うたびみじん切りにする手間が省け、すぐに使えるので便利。

【辛味オイルの作り方】

オリーブオイル……100cc 唐辛子……3本
清潔な容器に、オリーブオイルと種を除いて半分に切った唐辛子を入れ、3日漬けておくとし頃になります。※辛味オイルが今すぐ欲しい時は、小さめのフライパンにオリーブオイルと種を除いて半分に切った唐辛子を入れ、弱火で加熱し辛味を出してから使います。

■作り方

- 1 アスパラガスは根元の固い部分を切り落としから皮をピーラーなどでむき、3cm幅位の斜め切りにする。パンチェッタはやや厚めの短冊切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイルとパンチェッタを入れて火にかけ、「にんにくのオイル漬け」を加える。パンチェッタに焼き色がついたらAを加えて煮詰め、パセリを加えて火を止める。
- 3 沸騰したお湯に塩(お湯に対して1%の量・分量外)を入れ、スパゲティを茹でる。スパゲティが茹で上がる10秒位前に1のアスパラガスを入れ、一緒に茹でる。
- 4 2を再度火にかけ、お湯を切った3を入れて混ぜ合わせる。「辛味オイル」とオイルに浸かっている唐辛子を1本加えてさらに混ぜ合わせ、お好みで塩(分量外)で味を調べ、お皿に盛り付ける。

Spaghetti



お父さんにも簡単! 旬のアスパラガスで Teppan の味!
アスパラガスとパンチェッタのスパゲティ

■材料(2人分)

- アスパラガス……………2本
- パンチェッタ(またはブロックベーコン)……………40g
- オリーブオイル……………20cc
- 「にんにくのオイル漬け」*(またはにんにくみじん切り)……………小さじ1
- ★詳しい作り方は右参照。

- A 水……………80cc
- チキンコンソメ(顆粒)・ひとつまみ
- スパゲティ(1.6mm)……………200g
- パセリ(みじん切り)……………適量
- 「辛味オイル」*……………10cc

榎谷シェフからのアドバイス

スパゲティの茹で汁の塩分の目安は1%。岩塩を使用すると角のないやわらかい味わいのスパゲティに仕上がるのでおすすめです。また、「辛味オイル」は作り置きしておくのが便利です。

榎谷シェフからのアドバイス

肉をたっぷり挟むだけで「かき」感アップ! マスタードと粒マスタードを混ぜたソースは、肉のおいしさを引き立たせ、味をしめるこだわりポイントです。

■作り方

- 1 牛肉の両面に塩・こしょうをしっかりと振り、温めたフライパンにサラダ油を入れ、強火で牛肉を焼く。周囲をしっかりと焼いたらお皿に取り出し、そのまましばらく置く。
- 2 マスタードと粒マスタードをよく混ぜ合わせ、横半分に切れ目を入れたバゲットの内側両面に塗る。
- 3 1をスライスして2に挟む。
- 4 お皿に3と付け合わせのサラダ野菜を添える。オリーブオイルを回しかけ、黒こしょうを振る。



Panino



おいしい! ポリューム満点ごちそうサンド
牛肉のバゲットサンドウィッチ

■材料(2人分)

- 牛肉ブロック(モモ肉)……………200g
- バゲット……………約15cm
- マスタード……………小さじ1
- 粒マスタード……………小さじ1
- 塩・こしょう……………適量
- サラダ油……………適量
- 黒こしょう……………適量
- オリーブオイル……………適量
- 【付け合わせ】
- お好みのサラダ野菜……………適量



Risotto



たけのこの味と香りを閉じ込めた、ぜいたくりゾット
たけのこのチーズリゾット

料谷シェフからの
アドバイス

イタリア米やタイ米なら、より本格的な仕上がり。日本米で作る場合は粘りが出やすいので、最初のうちはへらを使わず鍋をゆすいで混ぜ、後半はゴムヘラを使って混ぜると良いですよ。

■材料(2人分)

- たけのこ(水煮).....50g
- 玉ねぎ(みじん切り).....25g
- パンチェッタ(またはブロックベーコン)(みじん切り).....10g
- A オリーブオイル.....10cc
- 無塩バター.....5g
- 生米(日本米、あればイタリア米やタイ米).....50g
- 白ワイン.....10cc
- 水.....180cc(90cc+45cc+45cc)
- お湯.....180cc(90cc+90cc)
- 無塩バター.....10g
- パルメザンチーズ(粉).....25g

■作り方

- 1 たけのこ(水煮)は薄切りにし、分量外のオリーブオイル少々をひいたフライパンで、焦げ目が少つく程度に焼く。
- 2 鍋にAを入れて火にかけ、玉ねぎが透明になったら、米を加え弱火で炒める。
- 3 2に白ワインを入れ、強火でアルコールを飛ばしながら煮詰める。水90ccを加え、時々混ぜながら煮詰め、汁気がなくなってきたらお湯90ccを加え同様に煮詰める。再度お湯90ccを加え弱火で煮詰める(この工程で10~15分くらい)。
- 4 3に1と水45ccを加え、時々混ぜながら煮詰める。さらに水45ccを加えて煮詰める。
- 5 4に無塩バターを加えて煮詰めたら、パルメザンチーズを加え、塩(分量外)で味を調えサツと混ぜる。
- 6 お皿に盛り付け、分量外のパルメザンチーズと黒こしょう少々を振りかける。

■材料(2人分)

- サーモン(生食用サク、または銀鮭切身).....120g
- 卵.....1個
- パルメザンチーズ(粉)(またはパルミジャーノ).....大さじ1
- オリーブオイル.....大さじ2
- 薄力粉.....適量
- 塩・こしょう.....適量

[付け合わせ]

- 好みのサラダ野菜.....適量
- レモン.....1/2個
- オリーブオイル.....適量

■作り方

- 1 サーモンは半分に切って両面に塩・こしょうを振り、薄力粉を多めにまぶす。
- 2 フライパンにオリーブオイル半量を入れて火にかけ、温まったら1を入れて表面を焼き固め、取り出して再度薄力粉をまぶす。
- 3 卵を溶きほぐし、パルメザンチーズを加えて混ぜ合わせた衣を作り、2をくぐらせる。
- 4 フライパンを温めて残りのオリーブオイルを入れ、3を弱火でじっくり焼き色が付くまで焼く(サーモンを形よく焼き上げるため、衣が羽のようにはみ出ないように返しながら焼くと良い)。
- 5 4をお皿に盛り付け、パルメザンチーズまたはパルミジャーノ(分量外)を振りかける。付け合わせのサラダと半分に切ったレモンを添え、サラダにオリーブオイルをかける。



Piccata

ふんわり香ばしい卵の衣をまとめて、
鮭がおしゃれに!

鮭のピカタ



料谷シェフからの
アドバイス

弱火でじっくり、卵の衣を折り込みながら2度焼きすることで、しっかりした衣のピカタに仕上がります。



■材料(2人分)

- 鶏もも肉……………400g
- 玉ねぎ(みじん切り)……………20g
- A にんじん(みじん切り)……………20g
- セロリ(みじん切り)……………20g
- 「にんにくのオイル漬け」★P2参照
(またはにんにくみじん切り)……小さじ1
- オリーブオイル……………30cc
- ワインビネガー(または米酢)……………40cc
- 白ワイン……………80cc
- 水……………100cc
- 「基本のトマトソース」★P6参照……………80cc
- イタリアンパセリ(みじん切り)……小さじ1
- 塩・こしょう……………適量
- 薄力粉……………適量

■作り方

- 1 鶏肉は大きめに切って塩・こしょうを振り、薄力粉をまぶす。
- 2 フライパンにオリーブオイル少々(分量外)を入れて火にかけ、1を皮目から強火で焼き、焼き色を付けるように両面焼き固める。
- 3 別のフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、Aを加えてしんなりしてきたらワインビネガーと2を入れる。ふつふつとしてきたら白ワインを加え、アルコールを飛ばすように煮たら、水を加えてさらに弱火で煮込む。
- 4 3に「基本のトマトソース」を加え、フタをして弱火で5～10分位煮込んだら、フタを外してとろみが付く位まで煮詰める。
- 5 鶏肉をお皿に盛り付けたら、4のソースにイタリアンパセリを加え、塩・こしょうで味を調べて鶏肉にかけ、分量外の黒こしょうを少々振る。

コクうまさっぱりのやわらかい鶏肉。箸が止まらない！
鶏肉のトマト煮込み



Cacciatore



樹谷シェフからのアドバイス

伝統的なイタリア料理です。トマトソースはしっかりと煮詰めて、うまみを凝縮させましょう。

かつおの新しい
食べ方発見！

かつおのミラノ風カツレット
トマトソース

■材料(2人分)

- かつお(生・サク)……………120g
- 薄力粉……………適量
- パン粉(なるべく目が細かいもの)……………適量
- 溶き卵……………1個分
- 無塩バター……………5g
- オリーブオイル……………適量
- 塩・こしょう……………適量
- 「基本のトマトソース」★…大さじ2

★詳しい作り方は右参照。

■作り方

- 1 かつおは2～3cm位の厚さに切って両面に塩・こしょうを振り、薄力粉をまんべんなくまぶしたら、溶き卵、パン粉の順に衣を付ける。
- 2 小さめのフライパンに1が半分浸かる位のオリーブオイルを入れ、火にかける。バターを加え、泡が消えてきたら火を弱め、1を盛り付ける面を下にして入れる。
- 3 強火にしてサッと火を通したら裏返し、油を回しかけながら焼き色を付ける。中はレアで仕上げるため、手早く。
- 4 お皿に「基本のトマトソース」を敷き、3を盛り付け、オリーブオイルを回しかける。



Cotoletta



樹谷シェフからのアドバイス

パン粉を細かくすると、より本場のカツレットらしい仕上がりになります。また、揚げ油にバターを加えると、香りが良くなります。



★これは便利！
樹谷シェフの直伝

【基本のトマトソースの作り方】

- 材料(作りやすい量)
- トマト缶(ホール)……………1缶(240g)
 - にんにく……………1/2片
 - オリーブオイル……………30cc

鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、にんにくがカリカリになったらトマト缶を入れる。トマトをつぶしながら15分位煮詰めて水分が少なくなったら火を止める。

オステリア・ルッカ Osteria Lucca
〒150-0012 東京都渋谷区広尾 1-1-38 スクエアサイドビル 1階
Tel 03-6892-2686 定休日<日曜日>



営業時間
ランチ 11:30～14:00 (LO) <平日>
12:00～13:30 (LO) <土曜・祝日>
ディナー 18:00～22:00 (LO)



「揚げる」とは、食材の表面水分が抜けたところに油成分が入ること。揚げ物には、大きく分けて「素揚げ」、「唐揚げ」、「衣揚げ」の3種類があります。

素揚げ 食材に何もつけずにそのまま揚げの方法で、ポテトチップスやナスの揚げたしなどがあります。

唐揚げ 一般的に粉類だけをまぶして揚げる方法をいい、フライドチキンや中華料理などの下揚げに類するものなども含まれます。

衣揚げ 衣をつけて揚げる方法で、天ぷらやパン粉揚げなどのことをいい、つける衣によって料理名が変わるのが特徴です。湯葉を用いた東寺揚げや、もち米の粉をまぶして卵白にくぐらせたみじん粉揚げなどは変わり種。



マーサの食コラム masa's column



フルタニ マサエさん

和洋中の料理やお菓子をはじめ、テーブルコーディネートや食育にも造詣が深い。「マダムマーサックキングスタジオ」を主宰。

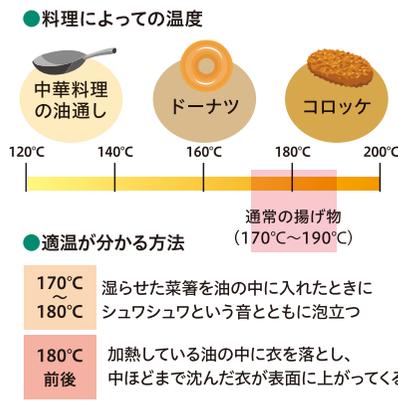
5月のテーマ

正しい調理で美しく！健康に！ 【揚げる】

では、おいしい揚げ物を作るにはどんなことに注意すればいいのでしょうか。

油の種類 オリーブ油には、悪玉コレステロールを減らし、胃酸の分泌を整えるオメガ9が多く含まれます。また、ごま油には、老化や病気の二因となる活性酸素を減らすリグナンが入っています。このため、オリーブ油やごま油のみの使用が好ましいのですが、油のコストを抑えたい場合は、サラダ油にオリーブ油やごま油を加えてみましょう。私は、フリッターにはオリーブ油を、天ぷらにはごま油をプラスして、サラダ油と半々ずつのブレンド油で揚げ物をしています。

油の温度 揚げ物の温度は120℃～200℃位で、料理によって温度が違います。



衣 唐揚げの衣は味に影響してくるので、小麦粉を主として片栗粉を加えると良いでしょう。パン粉揚げは、粗挽きの生パン粉のほうが油を吸う量が多くなるので、カロリーを気にする方は細挽きの乾燥パン粉を選んでください。天ぷら衣を作るときは、グルテンに含まれる粘り気を抑えるために薄力粉を使用します。ここに、コーンスターチや卵、ベーキングパウダーなどを加えると空気を抱きこむのでカラッと揚がり、揚げた後も粘りが出にくくなります。衣に加える冷水は15℃位がベスト温度とされています。混ぜすぎはNG。ダマが少し残るくらいにし、作った衣は使い切ることがポイントです。

食べるタイミング 素揚げやパン粉揚げは、味や食感が変わらないので時間をおいても問題はありませぬ。しかし天ぷらは、衣に水分が移りやすいので要注意！油から取り出した天ぷらの表面はカラリと揚がっていますが、中身は蒸した状態です。温まった中身の水分は蒸発して衣に移りますので、サクサクに揚がった天ぷらでも時間が経つにつれ、どんどんやわらかくなってしまいます。天ぷらは、揚げたらなるべく早く食べるようにしましょう。

マーサの美味しい旅日記 masa's travel diary

ウィーン編



ウィーンはみどころ盛りだくさんの魅力的な街。中心地にある王宮や寺院、オペラ座などが有名ですが、ミュージアムもおおすすめです。シシィ博物館、皇帝の部屋とともに見学できる宮廷銀器コレクションは、テーブルまわりの展示数が非常に豊富。1メートル四方もあるナプキンは、オーストリア王宮秘伝の折り方で興味深い形をしていますよ。料理関係者必見のスポットです。



中心地より少し離れたところに「ウィーンの胃袋」とも呼ばれるナツシュマルクトがあります。ウィーン最大級の市場で1000を超えるお店が軒を連ね、ありとあらゆる食材や各国の料理が気軽に楽しめます。また、土曜日には蚤の市を開催。レトロな骨董が多く、時には掘り出し物が混ざっていることがあるとか(私はまだ一度も出会ったことはありませんが(笑))。

ウィーンの台所!



ウィーンはカフェ文化。ヤウゼと呼ばれる午後のティータイムにコーヒーとケーキを楽しむ習慣があるので、数えきれないほどのカフェがあるのかもしれないですね。どの店にも自慢のスイーツと飲み物がありますが、実はウィーンには、日本の「ワインナ・コーヒー」というメニューはありません。これに一番近いといわれているのが、濃いコーヒーに生クリームをたっぷり浮かべた「アインシュペンナー」。生クリームの量に驚くかもしれません。ちなみに

私はウィーンの定番、モカと泡立てたミルクで作る「メランジエ」という飲み物を注文することが多いです。

さて、代表的なウィーンのお菓子といえば「ザッハートルテ」。商標をめぐる「ザッハー」と「デーメル」の「甘い7年戦争」が有名ですね。落ち着いた雰囲気満喫したいなら、ホテルザッハーがおすすめ。店内の席と外の席(1NとOUT)どちらがいいか聞かれますが、私は店内でゆっくりしたいので、いつも1Nと答えます。お店の中がちょっと賑やかですが、それが気にならなければデーメルへどうぞ。ガラスばりの厨房があり、職人さんの作業を見ることが出来ます。

レストランでは肉の煮込み料理をよく見かけますが、前菜の種類もふんだんにあり、カツレツやスープ、サラダ、パスタなども選べます。ちょっと騒がしいけれど味は抜群で「ターフェルシュピッツ」という牛肉料理が有名なブラフタヤ、ツム・ヴァイツェン・ラウフアングケーラーなどのお店が人気です。

ウィーンにはバイスル(リーズナブルな価格設定の郷土料理のお店)がたくさんあるのもうれしいところです。足を運ぶ場合は、カジュアルなお店で

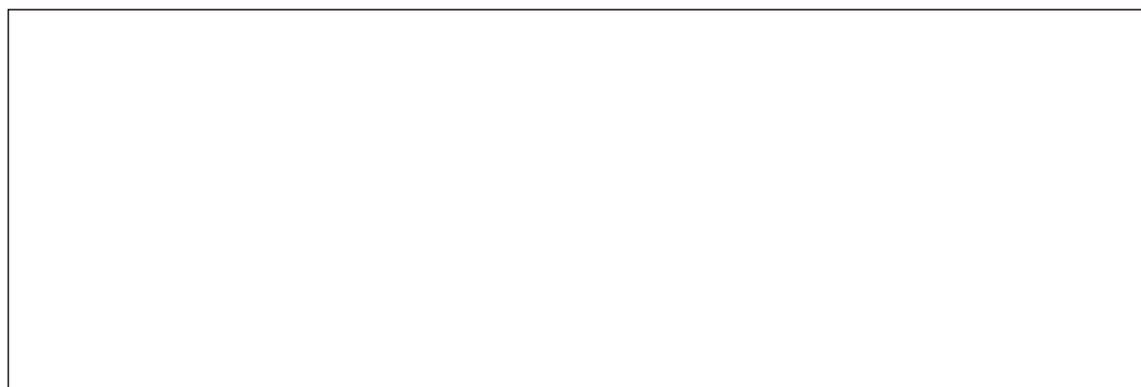
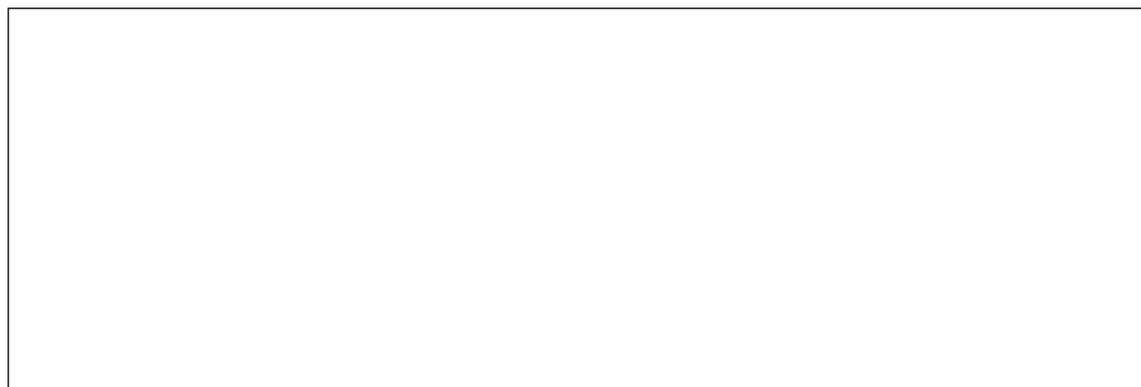
も予約するのが安全です。また、評判の良いお店は待ち時間が長くなりますので、ご注意ください。

ワインが大好きという方には、居酒屋がおすすすめ。つまみ、ハム類や野菜、パテ、パンなどの食べ物、その場で選んで代金を支払い、飲み物はテーブルで注文します。お皿いっぱい選んでも安心価格なのはありがたいですね。オーストリアのワインはさっぱりめの白をちよくちよく目にしますが、赤ワインももちろん美味。発酵途中の濁りワインや貴腐ワインもありますのでお試しください。

お土産は、ザッハートルテやチョコレート菓子類、すみれの砂糖漬け(すみれの花の形をした砂糖菓子)、コーヒーなどが良いでしょう。ユリウス・マイネルという高級感のある食材店が、私のお気に入り。おいしいコーヒーが手に入ります。



写真：フルタニ マサエ



東急ストアのプライベートブランド
もっともっと価値ある商品を!



発売半年で**1万個**販売の大人気商品!
一刀両断!! クリーナー
キッチン用が新発売!!

おかげさまで
1万個販売!

2017年
8月12日
発売



おそうじの強い味方



おまたせしました
キッチン用!

2018年
4月23日
新発売!



一刀両断!! バスクリーナー
両面使える 2WAYタイプ (1個入)



床用 極細ブラシで、キズの中の細かい汚れ
までもかき出して落とす。

浴槽用 マイクロファイバー製だから、水だけで
ガンコな湯あかもしっかり絡め取る。

一刀両断!! キッチンクリーナー
両面使える 2WAYタイプ (2個入)



フライパン アクリル不織布で、皿やフライパン
などの油汚れを落とす。

まな板 極細ブラシで、凹凸のある
“まな板の溝”やザル等の汚れを落とす。

製造
工程



ウレタン



スライスする



不織布と張り合わせる



抜く



東急ストアからのお知らせ

売場から直! ご自宅へ

東急ベル
ホーム・コンビニエンスサービス

**東急ストア
ネットスーパー**

東急ストアのいつもの商品を
クリックひとつでお届けします

Tokyu Store
ネットスーパー
"欲しい"がいつでも、ネットから。

FOOD MARKET プレゼン
Prece
ネットスーパー
こだわりの"美味しさ"を、クリックひとつで。

詳しくはwebで
東急ストア

<http://shop.tokyu-bell.jp/tokyu-store/>



税の豆知識

資料提供：
目黒税務署 TEL.03-3711-6251

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

国税庁ホームページ: www.nta.go.jp平成31年(2019年)1月からe-Taxの利用手続きがより**便利**になります

マイナンバーカード方式によるe-Tax利用

マイナンバーカードを用いてマイナポータル経由
又はe-Taxホームページなどからe-Taxへログイン
するだけで、簡単にe-Taxの利用を開始し、申告
等データの作成・送信ができるようになります。

- e-Tax用のID・パスワードを管理・入力する手間がなくな
ります。
- 今後e-Taxを利用する場合に、マイナポータルを経由し
て入手した医療費情報を活用できるようにするなど、手
続の簡素化に向けた取組を進めています。

ID・パスワード方式によるe-Tax利用

マイナンバーカードの未取得の方は、税務職員との対面で本人確
認を行い、税務署長が通知したe-Tax用のID・パスワードだけで、
申告等データの作成・送信ができるようになります。(注1、2)

(注1) マイナンバーカード及びICカードリーダーが未取得の方についての暫定
的対応です。

(注2) 申告等データを送信後、改めてこれを閲覧するには、原則として電子証明書
が必要です。

- IDとパスワードの発行を希望される方は、所轄の税務署にお越しください。
 - ID・パスワード方式によるe-Taxでの申告は、国税庁ホームページの「確
定申告書等作成コーナー」でのみ利用できます。
- ※ 「確定申告書等作成コーナー」では、所得税、消費税及び贈与税の確定申告書のほか、
修正申告書や更正の請求書などを作成することができます。