

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵～日本橋的経営のススメ～

3

【創業は易く守成は難し】…十八史略（唐）より

日本橋は世界屈指の老舗集積地域。東京中央区の一地域でありながら、約一百社以上の老舗が現存する脅威の商業地域である。このコーナーでは各回二店舗ずつ老舗を取り上げ、老舗に共通する経営特徴から「経営の秘訣」を探る。

食文化を担う

「榮太樓總本鋪」は、創業百五十一年の和菓子の老舗である。金饅や飴のユニークな形と、懐かしい味わいは昔から変わらない優しさに溢れている。「にんべん」は、創業三百九年の老舗鰹節屋である。鰹節やつゆの素は日本人の食卓に欠かせない家庭の温かい味として愛されている。

広がる

「榮太樓」は江戸末期、当時としては賞味期限が永く、量産可能な有平糖飴や甘名納糖などを創成、東京土産の代表としてその名が知れ渡った。戦後、量販店や百貨店と取引を始め、全国に広がっていった。

帰する

グローバル化と健康志向も相まって、今や日本の食文化は世界的ブームとなりつつある。

「榮太樓」は一時ニューヨークにも店を出したが、「食文化は最も保守的なもの」との実感を得て、販路拡大から、国内の

「にんべん」は昭和四十四年、業界に先駆けてフレッシュパックを採用し、鮮度と品質を維持しつつ、鰹節削り節の安定供給を実現した。忙しい家庭でも手軽に鰹節の美味しさを味わえるようになつたのである。

両社は日本橋を拠点に力をつける。全国に商いを広げていった大店である。食を通してお江戸日本橋の伝統の味や心を伝えるとともに、従業員の生活の質を向上させ、事業としての成長と安定も同時に成し遂げたのである。

江戸菓子の伝統と文化を支えるという創業時の商いに立ち返りつつある。職人の技や個性を大切にし、シンプルで奇をてらわない味覚の原点となるような菓子作りを心がけている。

「にんべん」は何度も経営危機を経験し、そのたびごとに知恵とアイデアで乗り越え、躍進してきた。そして戦後進めた多店舗展開と業務拡大を今見直そうとしている。食育や食文化体験等の啓蒙活動に力を入れ、今後本社ビルの建て替えとともに、本店の営業と鰹節を核とした飲食事業にも取り組んでいきたいという。

日本橋めぐりの会…「日本橋老舗リーアー」や「日本橋オーダーメードツアーアー」（日本橋交流会）、「日本橋シャッターチャンスプロジェクト」などを通じて、日本橋・京橋地区の街づくりを提案・実行・応援する有志の任意団体。URL：<http://www.ninben.co.jp/meguri/>

- ① 経営のポイント
1 「善く戦うものはこれを勢に求めて人に求めず」
：孫子「虚実篇」（中国・春秋時代末）

- 品質維持と量産化により実現した販路拡大は時流に乗ったものである。過剰な負担で人を疲弊させるのではなく、組織を勢いに乗せ事業を発展させるとともに、安定した経営環境を作つたことで、拡大と存続を同時に達成したのが老舗の大店である。

- ② 「曲なれば則ち全し」
：老子「道經」（中国・春秋時代末）

- 成長しきつてしまえば、その先はない。原点回帰し、屈することで、バネのようになりエネルギーを蓄積し、次の成長に備えるのである。老舗の量から質に転じるしやすさはあるが、まるで竹のようである。

にんべん

企業基本情報

① 株式会社 榮太樓總本鋪

屋号：「榮太樓總本鋪」
創業地：日本橋（初代は飯能の出身）
代表者：細田眞
事業内容：和菓子製造販売
創業年：1857年（安政4年）
資本金：2,500万円
売上高：非公開
社員数：300名
所在地：日本橋1-2-5
電話：03-3271-7785
（03-5314-2800）
URL：<http://www.eitaro.com/>



② 株式会社 にんべん

屋号：「にんべん」
創業地：日本橋（初代は伊勢出身）
代表者：12代 高津伊兵衛
事業内容：鰹節および加工食品の製造販売
創業年：1699年（元禄12年）
資本金：8,800万円
売上高：190億円
社員数：210名
所在地：日本橋室町2-3-1
電話：03-3241-0241
URL：<http://www.ninben.co.jp/>