

日本橋老舗企業に学ぶ経営の知恵〜日本橋的経営のススめ〜

5

「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、約二百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一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。

日本橋めぐりの会

日本橋アクティブガイド

遠藤梨栄

常連をつくる

「有便堂」は創業九十六年の書画材料の老舗である。日本画家御用達の絵具や筆から、しゃれた便箋やかわいらしい小物まで、幅広い需要に応える気の利いた店である。「蛇の市本店」は創業百十九年の老舗の寿司屋である。江戸前のシャリとガリは通好みの辛口で、文化人にもひいきが多い。口の中でふわりととろける穴子のにぎりは絶品である。

客との連関

「有便堂」では代々「売り手が絵筆を握ること」を戒めている。こだわ

りが行き過ぎると買い手の経済的事情を無視してしまいがちだからである。専門店でありながら、往來の客や画学生の懐にまで配慮し、手頃な価格の品揃えも充実させている。思いつきの品を利用して作る仕立て製品も好評だ。

「蛇の市本店」では奇跡的に戦禍を逃れた穴子のたれを注ぎ足しながら「店の味」を守り続けている。頑なに守るのは味と技だけではない。熟練職人が絶妙な間合いで言葉を返し、客との心地よい空間を作り出す。客の好みや体調に合わせてネタを変え、わがままも聞いてくれる。

次世代への連環

後継問題も老舗にとつて重要な課題である。「有便堂」では、老舗に関心を持ち、門を叩いた時点で、その才能を認め、若い社員に裁量を与えている。自由で柔軟な発想や現代的な色彩感覚は、店頭の商品構成や仕入れにも活かされている。

「蛇の市本店」では息子二人が姉妹店の居酒屋経営の道に進んだ。穴子がウリで、「本店」の寿司も頼めるとあって連日賑わいを見せている。背中を見て育った彼らへの信頼と寛容が、新しい時代に合ったアイデアと工夫を実現させている。

商品やサービスの押し売りはしない。相手の立場に立った思いやりや気遣いが、客との良好な関係を築く。顧客本位の姿勢に、愛される理由が存在する。

信頼され、任されてこそ、人は成長し、その過程で人間関係や商売の勘も磨いていく。選別されるのではなく、主体的に選ぶ。訓練されるのではなく、自ら感じて学ぶ。一般的な企業の人事・教育制度との違いはここにある。

経営のポイント

①「愈々上れば則ち愈々墜落なり」

…呂新吾「呻吟語」(中国・明代)

組織の上にいけばいくほど、現場の声が聞こえなくなり、実情が見えなくなるという意味の言葉。企業利益や組織規模を拡大することより顧客の声を聞き、気持ちを察することを大切にしているからこそ、息の長い商売ができるのである。

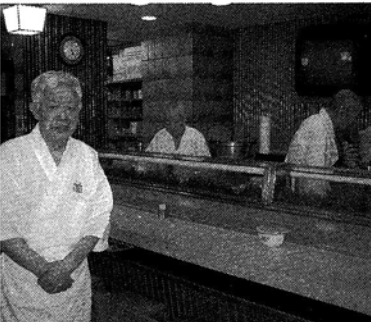
②「道は剛きに在り、而るにこれを遠きに求む」

…「孟子」(中国・戦国時代)

人材も教育の仕方も高遠なところに求めがちで、経済合理化の名のもと、大企業成功事例や舶来ものを手放して歓迎する傾向がある。大切なことは身近な日常の中にあり、当たり前のことを見直すことこそ重要ではないだろうか。



有便堂の石川社長さん



蛇の市本店の宝井社長さん

企業基本情報

①株式会社 有便堂
 屋号：「有便堂」
 創業地：九段坂上
 代表者：石川雅敏
 事業内容：書画材料の収集・保存及び販売
 創業年：1912年(大正元年)
 資本金：1,000万円
 売上高：非公開
 社員数：6名
 所在地：日本橋室町1-6-6
 電話：03-3241-1055
 URL：
<http://www.yubendo.co.jp/>



②株式会社 蛇の市本店
 屋号：「蛇の市本店」
 創業地：日本橋室町1-6-7
 代表者：宝井孝二
 事業内容：寿司に関する一切の業務
 創業年：1889年(明治22年)
 資本金：2,000万円
 売上高：1億1,000万円
 社員数：10名
 所在地：日本橋室町1-6-7
 電話：03-3241-3566
 URL：
<http://www.anagoya.jp/>



日本橋めぐりの会…(日本橋老舗リレーツアー)や(日本橋オーダーメイドツアー)(日本橋交流会)(日本橋シャッターチャンスプロジェクト)などを通して、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.nihon.co.jp/meguri/>