

# 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〜

6

【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二店舗ずつ老舗を取り上げ、日本橋の老舗に共通する経営特徴から老舗経営の秘訣を探る。今回は半べん・蒲鉾の「神茂」と佃煮の「鮎佐」を紹介する。

日本橋めぐりの会 日本橋アクティブガイド

遠藤梨栄

商(あきな)い

「神茂」は創業三百二十年の半べん・蒲鉾の老舗である。魚の旨みが凝縮され、しつかり膨らんだ半べんが自慢だ。「鮎佐」は創業百四十六年の老舗の佃煮屋である。初代が考案した元祖佃煮は、江戸前辛口で香り高く、通をも唸らせる逸品だ。

こだわり

最近では鱈など魚肉のすり身で代用することの多い半べんだが、「神茂」では気仙沼産の厳選された鮫のみで作る。鮫は丸ごと仕入れ、地下の自社工場ですばく。血合いを丁寧に取り除き、濾す工程を増やすことで、

ふんわりとしたきめ細やかな食感に仕上がる。

「鮎佐」では、生のままでも食べられる新鮮な旬の材料を築地や産直で仕入れている。煮込むときの火加減により素材の風味が引き出され、タレは濃すぎず薄すぎず、ちょうど良い塩梅である。創業時から使用するタレは年々深みと味わいを増しているという。

原材料と製造工程にこだわり、妥協はしない。仕入れも値切らず、安売りもしない。食材と製法への強いこだわりが高い価値を生み、商品の質に対する信頼が正当な対価をもたらす。経済効率という言葉に安易に流されない哲学がある。

飽きさせない

「神茂」では新商品の開発に余念がない。半べんの需要はおでんのおいしい冬場である。そこで夏野菜をの

せた白さつま揚げや糀薯・魚素麴の入った煮こごりで夏場の需要を喚起する。彩り豊かで見た目にも美しい詰め合わせは「贈り物に最適」と好評である。

「鮎佐」では定番の佃煮のほか、健康・薄味志向に対応したまるやか佃煮や、箸休めにもなる煮豆、ワインやシャンパンとも合う果物の甘露煮も販売している。佃煮づくりの製法を活かしながら、ライフスタイルの変化や食の好みの多様化にも対応した新商品を提案し、顧客層を広げている。

食に対する強い好奇心が新しいものを積極的に取り入れさせ、より良いものを作りたいという欲求が研究心を刺激する。

こだわりは「今」の価値に合わない

ければ評価されない。新しい感覚を取り入れ、消費者を飽きさせない工夫が、経営姿勢の随所にあらわれている。

## 経営のポイント

①「小利を顧みるは即ち大利の残なり」  
：韓非「韓非子」(中国・戦国時代)

原油高騰や原材料価格の値上げが費用を増大させ、不況下の企業に大きな重石となっている。しかしながら目先の利益にとらわれるあまり、原料の質を下げ、手間を省いては顧客の信頼を失う。こだわり通すことで企業価値が保たれるのである。

②「まことに日に新たに、日々に新たに、また日に新たなり」

：孔子「大学」(中国・宋代)  
老舗といえども初心を忘れず、日々の努力は怠らない。事業の核としての看板商品は守りながらも、時代の流れに即した新しい商品やサービスを積極的に取り入れ、顧客を飽きさせない工夫をしている。

## 企業基本情報

### ①有限会社 神茂

屋号：「神茂」  
創業地：日本橋(創業者は大阪神崎川周辺出身)  
代表者：井上卓  
事業内容：水産練り製品の製造販売および一般食品の販売  
創業年：1688年(元禄元年)  
資本金：500万円  
売上高：5億500万円(平成20年7月)  
社員数：24名  
所在地：日本橋室町1-11-8  
電話：03-3241-3988  
URL：http://www.hanpen.co.jp/index.html

### ②有限会社 鮎佐

屋号：「鮎佐」  
創業地：日本橋  
代表者：宮内隆平  
事業内容：佃煮の製造販売  
創業年：1862年(文久2年)  
資本金：300万円  
売上高：非公開  
社員数：21名  
所在地：日本橋室町11-12-13  
電話：03-3270-2731  
URL：http://www.ganso-tsukudani.com/



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.ninben.co.jp/meguri/