

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〜

7

【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。東京中央区の一角域でありながら、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、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。

日本橋めぐりの会 日本橋アクティブガイド

遠藤梨栄

人形町名物

「板倉屋」は、創業百一年の人形焼きの老舗である。店内から漂う甘い香りに道行く人々は足を止め、焼きたての香ばしい皮と熱々の餡子が食べる人の顔を緩ませる。

「双葉商店」（以下、「双葉」）は、創業百一年の老舗の豆腐屋である。濃厚でしっかりとした味わいの豆腐は、大豆本来の甘さが引き出され、遠方から通う客も多い。

働く

同業他社の機械化が進む中、「板倉屋」では作り手の温もりを伝えたいと、手焼き製法にこだわる。一日に二千個は出すという人形焼きだが、

真夏の炎天下でも、休みなく焼き続ける。このご時世に据え置き価格は努力の賜物である。七福神の豊かな表情に、手間暇と愛情を込めた焼き手の思いが表れている。

「双葉」では、おいしくて鮮度の高いものを届けたいと、原料が高騰しても質は落とさない。毎日食べても

らいたいから、値上げもしたくない。年中無休、早朝から深夜まで、一家総出でコスト圧縮に励む。手塩にかけ、丹精込めて作った豆腐は、汗と努力の結晶。商品と顧客への愛情がうま味となって染み込んでいる。

材料や仕事の質を落とすことはみじんも考えていない。偽装や詐称の連鎖にも無関係でいられるのは、お

金儲けだけが目的ではないから。彼らにとって働くことは手段ではない、人生そのものなのである。

傍を楽に

「何か人形町の名物を」と

考案された人形焼。「板倉屋」のものは全部で六種類、愛嬌ある福神の顔をかたどっている。七福神の最後の一人は「お客さんの笑顔」で、と餡子だけでなくユーモアもたっぷりだ。生地と餡の優しい甘さが引き出した客の笑顔が、七人目の福神となって一家の胸に刻まれる。

長らく日本人の食卓の主役であった豆腐。食生活や好みの多様化が消費量・流通量を大幅に減らす。「双葉」では、主菜でないからこそ、病院食や大切な方への贈り物などの特別な需要にも応えている。食べるのが楽しみになる商品をめざし開発したのが、「竹豆腐」や「豆乳プリン」。水天宮や明治座を訪れる客のお目当ての一つだ。

独りよがりの商売ではない。作ること・売ることを通じて、買う人・食べる人の笑顔も作り出す。働きがいは、まわりの人の幸せや喜びとともにやってくる、お金には代えられない報酬なのである。

経営のポイント

①「心を養うは寡欲より善きはなし」

：「孟子」（中国・戦国時代）

働くことは単に生活の糧を得るためだけではない。仕事を通じた精神鍛錬でもある。培うのは、困難に耐え、乗り越える精神力。妥協せず、丁寧で誠実な仕事をすれば、商売上の信頼も高まる。働くことと生きることは、そもそも切り離せないものである。

②「積善の家には必ず余慶あり」

：「易経」（中国・戦国時代）

利益が出なければ商売継続は困難である。しかし、客をはじめ、周囲の人々から疎まれれば、社会的な存続が許されない。客の喜ぶ顔やありがたみの気持ちは、きつと天に宝となって積まれている。それは、危機や困難を乗り越える力となるだろう。

企業基本情報

①有限会社 人形焼本舗板倉屋
屋号：「板倉屋」
創業地：日本橋人形町
代表者：藤井義己
事業内容：菓子製造販売
創業年：1907年(明治40年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：6名
所在地：日本橋人形町2-4-2
電話：03-3667-4818
URL：http://www.itakuraya.com/

②有限会社 双葉商店
屋号：「双葉商店」
創業地：東京深川（初代は山梨出身）
代表者：田中金一
事業内容：豆腐の製造販売
創業年：1907年(明治40年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：6名
所在地：日本橋人形町2-4-9
電話：03-3666-1028
URL：http://www.futaba-tofu.jp/

双葉



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.nihonba.co.jp/meguri/