

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〜

9

【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驚異の商業地域である。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。

日本橋めぐりの会 日本橋アクティブガイド

遠藤梨栄

格式

「千疋屋総本店」は創業百七十五年の果物の老舗である。全国から集められた最高の果物の数々が、宝石のように美しく箱に詰められ、訪れる客を丁寧に迎える。

「山本海苔店」は創業百六十年の老舗の海苔屋である。厳選された極上海苔の焙りたての香ばしさは格別で、一枚の海苔の中にうまみがぎゅっと濃縮されている。

「千疋屋総本店」の果物は見た目の美しさもさることながら、どれも香りと色つや、糖度と酸度のバランスが絶妙で、その食感と言葉に言い表せない。産地に何度も足を運び、自

らの目と舌で確かめて仕入れた品々は、食べごろまで最適な状態で管理されてこそ。最も美味しい時に消費者の口に入るよう細心の注意が払われている。

「山本海苔店」の味と品質を維持するのも、やはり選別する職人の目利きとその後の管理にある。仕入れは、損得を顧みず最高のものを選ぶよう、社長直属の部となっている。仕入れ後、店頭に出すまでの管理が味を決める。口にした瞬間広がる芳醇な磯の香りとパリッとした菌触りが至福のひとつをもたらす。

果物も海苔も作柄が気候に影響される。産地や品種改良によっても味や品質はばらつく。両社は高い質を維持しながら、味のぶれ幅が少なくなるように努めている。商品状態の見極めは、選別と管理の精度に見事に現れている。

革新

果物の旬や食べ頃期間はどちらも短い。良いものを

仕入れても売れないこともある。「千疋屋総本店」では、熟して最も美味しい時に店頭にあるものは加工品にするか、レストランやフルーツパーラーで提供する。当代が始めたフルーツバイキングは女性を中心に評判で、老舗高級店の敷居の高さを緩和し、若い世代を中心に新たな顧客層を広げることに成功している。

高級海苔は、中元や歳暮など日本の「贈る」文化の中で必要とされた贈答品である。ここ数年、景気の低迷や「贈らない」「受け取らない」習慣の広がり、市場は急速に冷え込んでいる。「山本海苔店」では、スタイリッシュでカラフルな包装で「贈る」動機を喚起する一方、極上の海苔が取れたときにだけ販売する桐箱入りの海苔を投入し、好評を博している。常識や伝統に縛られないさまざまな取り組みが、新しい顧客を開拓し、既存の客にも新鮮な驚きを与えている。老舗と呼ばれることにあぐらをかかず、新しいことにも積極的だ。その覚悟と気概はむしろ挑戦者である。

経営のポイント

①「百金愛みて敵の情を知らざる者は、不仁の至りなり」

…孫武「孫子用間篇」(中国・春秋時代)

目先の損得勘定や手間暇を惜しむ気持ちが優先すれば、相手の本心も本質もわからない。売り物は天産物であり、顧客は生き物である。情報を総合的に判断して初めて、輪郭が見えてくる。情報収集のための費用を惜しんで、商売は長続きしないのである。

②「胆は大ならんことを欲し、心は小ならんことを欲す」

…朱熹「近思錄(為学)」(中国・宋時代)

保守的にならないうえに変化のない企業は老舗にはなれない。失敗を恐れぬ積極的な姿勢に、古さはみじんも感じない。こだわり、守るのは商品や顧客、従業員や地域への細やかな気配りであり、それが老舗としての心得。大胆かつ繊細に、失敗を糧に次の世代へつないでいく。

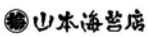
企業基本情報

①株式会社 千疋屋総本店
屋号：「千疋屋総本店」
創業地：日本橋人形町
(初代は埼玉県越谷市千疋出身)
代表者：大島博
事業内容：果物および関連食品の販売、レストラン・フルーツバーラーの業務
創業年：1834年(天保5年)
資本金：非公開
売上高：非公開
社員数：188名



所在地：日本橋室町2-1-2
日本橋三井タワー1-2階
電話：03-3241-0877(店舗)
URL：http://www.sembikiya.co.jp/

②株式会社 山本海苔店
屋号：「山本海苔店」
創業地：日本橋室町
(初代は神奈川県藤原市出身)
代表者：山本徳治郎
事業内容：乾海苔および乾海苔を原料とした加工食品の販売
創業年：1849年(嘉永2年)
資本金：4,800万円
売上高：非公開
社員数：431名



所在地：日本橋室町1-6-3
電話：03-3241-0261
URL：http://www.yamamoto-noriten.co.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パロジエクト)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.nihonbashi-meguri.com/